



Universidad Nacional Autónoma de México
Desarrollo y Gestión Interculturales
Estado y Diversidad Cultural en México



Etnografía

Símbolos Nacionalistas en tres pulquerías de la Ciudad de México



Campos Escárpita Elías Uriel

Jorge Mario Landeros Guevara

Laura Carolina Ramírez Ramos

Símbolos Nacionalistas en tres pulquerías de la Ciudad de México

Etnografía

Introducción

Las pulquerías son centros de sociabilidad que rescatan la tradición de la producción y consumo del pulque, utilizada desde las épocas precolombinas y su venta desde la época colonial. En ellas se pueden encontrar símbolos identitarios de la Nación mexicana; y de esta manera, nos hemos dado a la tarea de ir y observar dichas representaciones iconográficas, brindar una interpretación y pretender así, un análisis sobre el uso y relevancia dentro de estos negocios y su impacto tanto en los trabajadores como en los consumidores de dicho producto en relación a la conformación de la identidad mexicana.

Además, daremos una breve historia sobre el paso del pulque en la conformación del Estado mexicano, bases nutrimentales y medicinales, y su devenir en la cultura actual del mexicano. Para después hablar de los espacios físicos en los que se comercializa el brebaje, ahora nombrado por los medios de comunicación como “Una bebida más mexicana que el tequila; y se brindará una descripción de lo que se observó en cada una de las locaciones y la interpretación que nosotros le damos al uso de las diferentes imágenes que son allí expuestas en relación al Estado Nación Mexicano.

Al final, se dará una breve conclusión sobre el uso de los símbolos y representaciones nacionalistas en las pulquerías y cómo se ha transformado el contexto socio-cultural dentro de las mismas. .

Breve historia sobre el pulque

El pulque es una bebida que has sido consumida desde las épocas precolombinas, como tal se desconoce cuándo y dónde empezó a consumirse exactamente. Pero el mito más antiguo del que se tiene constancia data del 1340, en la cultura tolteca que habla de un noble llamado Papantzin quien observó y aprendió de un ratón el modo de extracción del aguamiel del maguey.¹

Ahora, el consumo del pulque en las sociedades prehispánicas era abundante debido a que era fácil de combinar con cualquier otro tipo de alimento, también era utilizado para las ceremonias religiosas, ya que el porcentaje de alcohol que carga daba la impresión a dichas poblaciones de que los dioses les obsequiaban visiones.²

A la llegada de los conquistadores españoles la popularidad del pulque seguía en pie, era la bebida más vendida entre la clase media y baja; a la burguesía le parecía

que era un brebaje indigno por lo que intentaron desinstaurarla cambiándola por la cerveza y el vino. Del mismo modo, veían que los espacios en los que se comercializaba no eran del todo dignos, ya que frecuentemente se les relacionaba como centros de inmoderación, vicio y adulterio. Incluso pensaban que podían funcionar como espacios en los que se planificaba en contra de la corona, centros de resistencia-rebelión.²

En los siglos XVIII y XIX estos negocios eran ya de tal fuerza económica, que el desmantelarlos era impensable pero con fin de que la gente no estuviera demasiado tiempo en ellos, se instauraron políticas para contrarrestar su comodidad en el ocio, por ejemplo, no se podía vender comida, quitaron las sillas, no podían entrar músicos, incrementaron los impuestos de la compra-venta del pulque etc. Para finalizar, se agregó la medida donde el pulque solo podía venderse, nada más, no podía ser bebido dentro del local ya que se temía que las rebeliones fuesen planificadas dentro de ellos pero la criminalización de esos sitios, solo desarrolló estrategias por parte de la población para consumirla a cómo era la costumbre, lo disfrazaron de cafés y otros consumibles. Todo esto dió por resultado, que se crearan de manera exponencial establecimientos, a tal grado que por cada 410 habitantes había una pulquería.²

Ya para el siglo XIX, la industria cervecera empezó a ser de gran impacto en la población mexicana, la competencia más fuerte en ese entonces era el pulque; por ende, se tenía que deslegitimizar su nombre, y para lograrlo, crearon el mito del uso de excremento en la preparación del pulque donde se narraba que se necesitaba de dicho material para llevar a cabo el proceso de fermentación. Esto era falso pero logró su objetivo, desprestigiar tal bebida, no solo por el asco que generaba “los modos” en que se producía el elixir sino también que a través de las campañas publicitarias, trastocaban el orgullo del mexicano pues afirmaban que el pulque era para clases bajas, pobres e ignorantes. Lo que resultó que los consumidores fuesen perdiendo interés por la compra y consumo del producto que conllevó al mismo tiempo, que las pulquerías desaparecieran poco a poco.²

Actualmente, desde hace más de treinta años, las pulquerías de antaño se esfuerzan por recobrar el prestigio que les fue arrebatado, no sólo desde el rescate comercial sino también desde el aspecto cultural y social. Pues aún en nuestros días, persiste en la era moderna esta bebida prehispánica, este vínculo con el pasado que se niega a ser enterrado y que justo las pulquerías son lugares de resistencia ante el olvido impuesto a través del tiempo.

Propiedades nutritivas y medicinales del pulque

El pulque por su alta presencia de lactobacilos que regeneran la flora gastrointestinal, se considera particularmente efectivo en el tratamiento de úlceras gastroduodenales y gastritis³.

Además, se utiliza para tratar otros malestares gastrointestinales y pérdida del apetito; así como ciertos padecimientos renales pues al ser rico en bacterias con características probióticas, ayuda a inhibir microorganismos patógenos.

Por otra parte, se contempla la posibilidad de que ayude a reducir el colesterol por lo que podría ayudar a combatir problemas cardiovasculares³.

Dentro de sus propiedades nutritivas diversos estudios sugieren que las poblaciones entre las que se habitúa el consumo de pulque, registran niveles más bajos de desnutrición.

Existe un dicho que dice que “al pulque sólo le hace falta un grado para ser carne” y es que el agave y su aguamiel contienen un alto valor nutritivo pues por cada 100 gramos contiene⁴: 1.99 mg de proteínas, 4.60 mg de Vitamina C, 0.29 mg de vitamina B2

Por otra parte, ya desde las culturas prehispánicas se daba a las mujeres que estaban a punto de dar a luz para aliviar sus dolores. Y en el 2008, científicos del Instituto Politécnico Nacional, encontraron una enzima llamada *fitasa* en el pulque, esta aumenta la calidad nutritiva de las semillas y el maíz que se consumen a la par del pulque; ayudando que los minerales se absorban mejor en el organismo y disminuya el riesgo de padecer osteoporosis, de acuerdo con este estudio.⁵ Actualmente, algunas mazahuas del Estado de México, lo consumen durante la lactancia para aumentar la secreción de leche materna.⁵

Así, el pulque actúa como suplemento alimenticio ya que contiene nitrógeno amínico y puede reemplazar la falta de aminoácidos como el triptófano y la tirosina que son necesarios para la producción de proteínas esenciales para el funcionamiento del cuerpo humano.

El pulque: un elemento en la cultura actual del mexicano

Las bebidas alcohólicas han acompañado a los seres humanos en su vida social desde tiempos remotos y en momentos tan cotidianos, hemos encontrado la presencia de tales bebidas. Su efecto sobre el humor y la percepción las ha llevado a ser consideradas, como lo es el pulque, en algunas culturas como un producto divino, “una bebida de los dioses”.

Si bien su uso ha sido regulado debido a las consecuencias tras un consumo excesivo, lo que sí podemos mencionar a su favor, es que ocupan un lugar significativo en la personalidad e identidad de mujeres, hombres, culturas y sociedades.

Así, esta fermentación de una variedad de plantas nativas y sus efectos han tenido y tienen un papel fundamental en la religión indígena, en sus rituales, adivinaciones y curaciones. Para la realidad indígena, el mundo de las plantas es secreto y poderoso pues son parte de la divinidad y por lo tanto, pueden hablar a los hombres, enseñarles a ingerirlas, recolectarlas, prepararlas, cantarles, dominar su éxtasis para diagnosticar y curar las más alarmantes enfermedades.

Las culturas humanas han interpretado la ebriedad de distinta manera pero se acepta que en Mesoamérica se procuró al alcohol como *enteógeno*, es decir, como un medio para que los dioses y el mundo sobrenatural penetraran dentro de las personas. “Nos encontramos en el plano de lo espiritual, ya que ellas también pertenecen al mundo de lo sagrado, principalmente la bebida embriagante, pulque”. En dicho contexto la bebida es sagrada porque permite la expansión de los sentidos y el acceso a situaciones no cotidianas.⁶

Con ello, nuestro interés por conocer la manera como el pulque mantiene su vigencia en pleno siglo XXI, nos ha llevado a explorar diversos espacios en el sur de la Ciudad de México; espacios en donde vale la pena observar y estudiar las relaciones entre cultura, historia y naturaleza por medio del aguamiel y el pulque pues es allí donde también se puede notar el nacionalismo, donde se consigue apreciar “muchos Méxicos” donde el pasado y presente de las y los mexicanos se enlazan.

Así, con la información hasta ahora brindada, se comprende mejor entonces los contextos históricos, nutritivos, medicinales y culturales en los que el pulque y sus localidades fueron desenvolviéndose; y ahora, entraremos en materia con la etnografía para observar los símbolos nacionalistas presentes en las pulquerías para posteriormente pretender dar la mejor interpretación de los mismos.

Etnografía

Nosotros visitamos tres pulquerías de la ciudad de México llamadas *La Pirata*, *Pulquería Insurgentes* y *Las duelistas*, ubicados en los siguientes espacios:

La pirata, 13 de Septiembre & 12 de Diciembre, Escandón II Secc, 11800 Ciudad de México, CDMX.

Pulquería Insurgentes, Insurgentes Sur 226, Roma Nte., 06700 Ciudad de México, CDMX.

Las duelistas, Aranda 28, Colonia Centro, Centro, 06400 Ciudad de México, CDMX.

En general, se hizo una visita a cada pulquería, dentro de ella se observó la organización del espacio, el entorno, sus productos, los individuos que asistían a dicho recinto y cómo se relacionaban en el mismo, se interrogó a algunos de los trabajadores y consumidores.

Las duelistas

El lugar se ubica dentro del centro de la ciudad de México, asistimos un día jueves a las 5:00 pm. Al entrar al lugar se encontró el espacio con gran clientela.

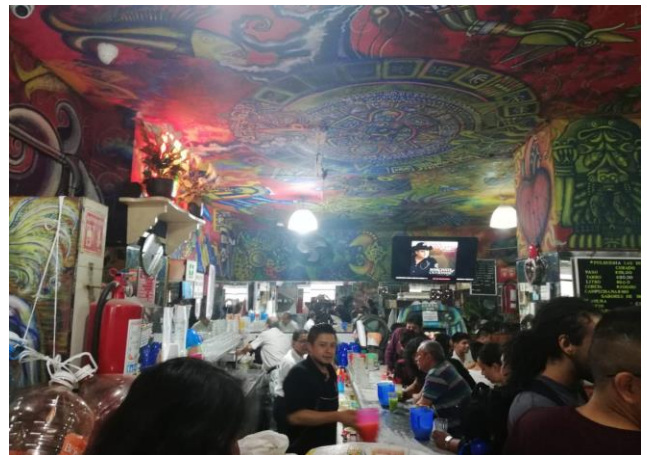
Las paredes y techo estaban ornamentadas con murales de la cultura mexicana, por ejemplo el solario, indígenas, deidades como lo es la diosa Mayahuel, distintos tipos de maíz, diversas plantas de colores llamativos etc.

Del lado izquierdo se encontraba la barra donde igual se encontraban los pulques; del lado derecho consistía en bancos, barras y mesas para que las personas pudiesen sentarse. En medio del lugar una pantalla grande de plasma donde reproducían diversas canciones a modo de karaoke para que la gente cantase.

El tipo de cliente que pudimos observar era mixto, de hombres y mujeres y de todas las edades, jóvenes de 20 años hasta señores de 70 años aproximadamente; pudimos ver cómo gente joven platicaba con gente de su misma edad o más grande y viceversa. El ambiente era tranquilo, relajado, pudiésemos decir que inclusive alegre por los gestos de las personas asistentes pues cantaban y convivían de manera armoniosa con otros clientes.



Espacio fuera del local



Espacio dentro del local



Organización del espacio



Mural en el techo



Guisados ofrecidos en el lugar además de pulque

En cuanto a los trabajadores, todos son hombres y portan uniforme que consiste en una playera negra con letras blancas del nombre del lugar, eran eficientes en el pedido pues no tardaban en traer los pulques y recogían los vasos vacíos de cada mesa con gran rapidez.

En relación al producto, los sabores que ofrecían eran piña, apio, avena, guayaba, coco y natural; su textura y sabor era adecuada y es importante mencionar que además de pulque, servían guisados como fue picadillo en caldo con tortillas de maíz.

La música que se escucha es de todo género rock en español, banda , pop que sí bien no es de una época en general si va destinado a un público adulto joven- adulto mayor.

Interpretación

Se puede ver una influencia del indigenismo marcado en el espacio, las paredes y techo pintados, dan idea del rescate del pasado situación fundamental para el negocio; la identidad que quieren demostrar ante los consumidores y como su uso deviene en sentido de la pertenencia mexicana, que recordemos, es la cultura que el estado mexicano escogió para cimentar nuestra identidad.

Las personas que se desenvuelven en el espacio tienen que ver con el consumo del producto y la socialización del habla, platican de diversos temas y no concentra o se mantiene alguno en particular pues se platica sobre sucesos de vida, hechos cotidianos, política, académicos, entre otros.

El sabor del pulque es acorde con los estándares que mantiene la sociedad pulquera de antaño, les importa mantener la tradición de la producción, mantenimiento y venta. El trato por parte de los empleados es seco, se pide, se sirve y procura al siguiente pedimento.

Existe un ambiente en el que se puede compartir chistes y comentarios generales donde todo escucha. También en la pantalla se reproduce música de “cultura general” con la que todos se pueden identificar y cantar.

La pirata

Al llegar al recinto se observa un mural en toda su fachada externa con imágenes que simbolizan la fabricación del pulque y una la representación de la diosa Mayahuel.

Notamos dos entradas: una es la entrada principal donde actualmente está en función y todo cliente entra por allí; la otra entrada, un poco más pequeña lleva a un cuarto con una ventanilla enfrente que da hacia la barra para pedir los pulques, adentro del mismo cuarto tiene una barra y pocos asientos este lugar anteriormente era utilizado como sección de mujeres, actualmente no se usa.

Dentro del lugar se puede observar paredes azules, lado derecho se localiza la barra y de fondo los barriles de pulques de distinto sabor: avena, naranja, pistache y piña; además del techo cuelgan guajes de distintos tamaños y artesanías tradicionales diversas; y del lado izquierdo, se encuentra una rocola roja característica de los años 50's; al fondo se encuentran mesas y bancos para que la gente se pueda sentar; así mismo en la pared del fondo se puede ver un altar a la virgen de Guadalupe con flores y veladoras adornado con listones tricolores alusión a los colores de la bandera mexicana y a lado derecho de la virgen, un letrero blanco con la frase:

Pulque bendito.

Dulce tormento

¿Qué haces afuera?

¡Vente pa'dentro!

Pudimos observar que el tipo de cliente que asiste al recinto, en su mayoría son hombres de adulto joven 25 años aproximadamente, portando trajes de oficinista, hasta adulto mayor con 70 años por dar un aproximado, portando vestimenta de

trabajador de oficio u obreros, cabe notar que la presencia de mujeres es casi nula pues en nuestra estancia sólo entraron dos mujeres madre e hija a pedir pulque y se retiraron y la vendedora que ofrecían dentro del recinto diversos dulces y botanas. Pudimos además percibir que el ambiente es más local pues los consumidores (al poner atención a su plática) notamos que mantienen una relación de parentesco, saben quiénes son, donde viven de qué trabajan, etc. los “forasteros son extraños, son observados y estudiados por los “lugartenientes”. Nos miran al llegar extrañados, sobre todo a la compañera de este trabajo.

Por otro lado, los empleados no llevan algún uniforme característico, van con ropa de civil, todos son hombres y atienden rápido.

En cuanto al producto es de sabor y textura adecuada y no venden otra cosa que no sea pulque pero sí ofrecen a modo de botana en la barra, tortillas y a lado un recipiente grande con pata de cerdo picada con col.

El tipo de música que se escucha en la rocola es música tradicional para un público de los 80's sonado ritmos latinos en la mayoría del repertorio.

Interpretación

Esta pulquería tiene más de 80 años (de acuerdo con el actual dueño, la pulquería tiene licencia desde 1945) sirviendo a sus clientes, que en la actualidad son mayoritariamente hombres, pulque proveniente de los estados de Tlaxcala e Hidalgo. En esta pulquería se sirven pulques curados de piña, avena, mandarina, el tradicional piñón y claramente el natural.

El dueño nos cuenta que en la actualidad las mujeres pueden entrar a consumir pulque sin ningún problema, pero que antes no era así pues la entrada solo era permitido a hombres, existiendo un pequeño cubículo donde las mujeres y niños podían pasar a comprar pulque para el marido/padre. Esto cambió cuando se le fue permitida la entrada a mujeres en las cantinas.

A comparación de las pulquerías más modernas (pseudopulquerías, como dice el dueño de “La Pirata”) esta es una pulquería que mantiene su ambiente tradicional y se resiste al cambio, pero está claro el tiempo y el cambio social, ha influido en la imagen actual de “La Pirata”.



Mural en la fachada, fuera del recinto



Entrada exclusiva de mujeres



Símbolos nacionalistas



Organización de espacios



Botana ofrecida en el lugar



Tipo de clientes que frecuentan el lugar

Pulquería Insurgentes

El local se ubica en avenida Insurgentes Sur, frente a la estación de metrobús Durango. Al llegar al lugar puedes encontrar un edificio blanco con el logo de la pulquería al frente y una entrada estilo zaguán. Inmediatamente puedes percatarte de que el local está comprendido por un edificio completo, de unos 3 pisos aproximadamente (esto al verle desde fuera), pero al entrar te das cuenta de que son 5 pisos, siendo uno solo de trabajadores. Cabe mencionar que cada piso cuenta con una temática diferente.

La planta principal te recibe con una temática típica de una cantina, las mesas son de metal con bancas altas del mismo material, al fondo del lado derecho se encuentra la barra donde te ofrecen 4 distintos sabores de pulque curado además del natural, pero también cuentan con cerveza y servicio de coctelería, por otra parte, del lado izquierdo encuentras una tarima (escenario) y un gran cuadro que representa a Mayahuel.

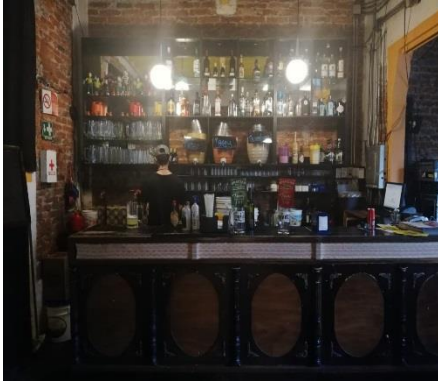
El segundo piso nos brinda una temática más “familiar”, las mesas son pequeñas y hechas de madera, la barra se encuentra a un lado de las escalera y te brinda 3 sabores diferentes a los de las otras plantas pero manteniendo un sabor (que es un coctail hecho con pulque y otras bebidas) y el natural. La característica principal de este segundo piso es que cuenta con exposiciones fotográficas a lo largo de todo el cuarto.

La tercer planta es la más peculiar de todas, de nuevo podemos ver la barra de bebidas, 3 nuevos sabores de pulque y unas mesas largas de metal como las de la planta principal, sin embargo, en este piso hay un gran escenario donde cada lunes hay funciones de stand up. De igual manera, cada día de la semana tiene un show o temática diferente.

Existe un piso intermedio aquí, pero este solo es para trabajadores y staff.

Por último encontramos la terraza, esta tiene un ambiente más juvenil muy semejante a un Bar, hay tanto mesas de metal como de madera, la música es muy actual y hay una agradable vista a plantas del local y un espectacular donde en ocasiones se muestran trabajos promocionales muy bien elaborados.





Interpretación

El establecimiento tiene un aura muy juvenil, se nota que en realidad no es una pulquería como tal pues llega a parecerse más a un Bar con servicio de pulque. Se puede observar que la clientela a la cual va dirigida es a jóvenes de entre 18 y 30 años, no solo por la música y el ambiente, sino más bien por el concepto del establecimiento.

Al hablar con la encargada, la cual no había hecho presencia hasta que se nos prohibió tomar fotografías del lugar (se necesita tener un permiso para ello, este es mediante una cita previa para recibir un tour por el lugar), esta nos contó un poco sobre el concepto del lugar.

La pulquería "Insurgentes" nació por la necesidad de "rescatar" la tradición milenaria del pulque, llevar esta bebida a adultos y jóvenes. El pulque que se sirve es proveniente de Tlaxcala, los curados se hacen en el establecimiento, ya sea por los encargados o por los baristas en turno.

Ahora bien, después de contarnos un poco la historia del local, la encargada nos dijo algo que esclareció más nuestra visión sobre el establecimiento, algo que estaba ahí pero que nos costó comprender. En palabras de la encargada, "en realidad este es un centro cultural con servicio de pulquería". Esto es muy importante pues es lo que en realidad se ha convertido la pulquería "Insurgentes" ya que el pulque pasa a segundo plano, uno no va al lugar solo por el pulque, sino que va por el ambiente, por la convivencia, por los eventos o exposiciones, y esto se puede observar en los precios y la calidad del producto, el pulque es caro, llegando a tener precios ridículos por un *tarro* (70 u 80 pesos mexicanos), mientras

que el sabor es simple, rebajado, se siente en verdad que estás tomando una bebida de calidad media y bastante alejada a lo que es el pulque tradicional.

Fuera de todo lo anterior, este es un lugar donde puedes pasar un buen rato con amigos, escuchando música, bailando un poco y disfrutando de los eventos que el local te ofrece.

Conclusiones

El pulque es una bebida rica en historia y tradición, una bebida que no solo te transporta a lugares donde tu mente puede sentirse libre, sino que te brinda salud si sabes consumirla.

Las pulquerías son su castillo, un lugar donde podemos conocerla, beberla, convivir y escuchas historias maravillosas sobre cómo esta bebida a unido o separado personas, sin embargo, está claro que el concepto e idea de una pulquería a cambiado, ahora son (en la mayoría de los casos) lugares de convivencia juvenil donde el pulque pasa a segundo plano, se han convertido en bares que exaltan una idea nacionalista, hasta *centros culturales con servicio de pulque*, pero las pulquerías tradicionales luchan por prevalecer, obviando cambios necesarios pues también en ellas se pueden ver rezagos de un machismo arraigado en el pasado.

(aquí pueden agregar más)

En fin, las pulquerías te llenan de historia e identidad, sea cual sea el concepto, actual o tradicional; para gustos... sabores.

Notas

⁶ Díaz, José Luis. 2003. "Las plantas mágicas y la conciencia visionaria", en Arqueología Mexicana, vol. x, núm. 59, pp. 17-25. Recuperado de : <https://arqueologiamexicana.mx/mexico-antiguo/las-plantas-magicas-y-la-conciencia-visionaria>

⁴ Godoy Augusto. Más allá del pulque y del tepache. Bebidas alcohólicas no destiladas indígenas de México. 2003. Recuperado de : file:///C:/Users/USER/Downloads/1_MAS%20ALLA%20DEL%20PULQUE%20Y%20EL%20TEPACHE.pdf

¹ México sobre ruedas, ¡LA TRADICIONAL HISTORIA SOBRE EL PULQUE!. Recuperado de: <http://mexicosobreruedas.mx/la-tradicional-historia-del-pulque/>

³ Rojas Alba, Tratado de Medicina Tradicional mexicana, Tlahui Edu AC. 2009 . Recuperado de : http://www.tlahui.com/libros/tmtmx_muestra.pdf

⁵ Villa Elisa. Pulque para combatir la desnutrición. UNIVERSAL . 10/08/2017. Recuperado de : <https://www.eluniversal.com.mx/entrada-de-opinion/colaboracion/el-apunte/2017/08/10/pulque-para-combatir-la-desnutricion>

² Yolo Camotes, El Pulque – La bebida aún más Mexicana que el Tequila, 2018, México, recuperado de: https://www.youtube.com/watch?v=_o3mPfIU4U