



UNIVERSIDAD NACIONAL
AUTÓNOMA DE
MÉXICO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

FACULTAD DE ESTUDIOS SUPERIORES
ARAGÓN

“LAS CANTINAS Y PULQUERÍAS DEL CENTRO
HISTÓRICO”

REPORTAJE

QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE:
LICENCIADA EN COMUNICACIÓN
Y PERIODISMO
PRESENTA:
MARÍA GUADALUPE GARNICA MIRANDA

ASESOR:
MTRA. MARÍA DE JESÚS MENDIOLA ANDRADE

MÉXICO

2008





Universidad Nacional
Autónoma de México

Dirección General de Bibliotecas de la UNAM

Biblioteca Central



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

AGRADECIMIENTOS

Cuando pensé a cuántas personas tenía la obligación de agradecerles por este momento y este logro, me di cuenta que la lista era enorme. Tal vez uno que otro nombre se me escape, si eso sucede, ustedes disculpen.

Debo comenzar el conteo agradeciendo a mi familia, a los padres que la vida me ha prestado hasta este momento y que han tenido el detalle de darme todo lo que he necesitado, incluida la educación que me trajo hasta aquí el día de hoy. A mis hermanas, por ser un par buena onda que siempre ha estado ahí. Por confiar en mí, por seguir aquí. Gracias.

A mis amigos, todos y cada uno de ellos, que más que compañeros de aventura, se convirtieron en mis hermanos, en cómplices con los que he vivido cosas increíbles y que siempre me han apoyado, a pesar de todo. Gracias Ana, gracias Jorge, gracias Marcelo, gracias Rogelio, gracias Ricardo, gracias Norman, gracias Alfredo, ¿qué habría hecho sin ustedes?

Existe una persona que hace que las palabras no me alcancen para agradecerle todo y más, lo que me ha enseñado, lo que ha hecho por mí, lo que me ha dado, por el camino tan diferente que me dio y que me demostró que la vida no es como la pintan. Gracias Oce, gracias por ser mi gran momento.

Y por supuesto los profesores no podían faltar pues cada uno ha sido importante en mi formación académica. Agradezco al jurado que se me asignó en este fin porque me dieron un poco de su tiempo para la revisión del presente trabajo, por sus comentarios y propuestas ya que con eso enriquecieron mi visión y mi investigación. En particular quiero dar las gracias a tres profesores que cambiaron de manera significativa el curso de mi desarrollo dentro de la FES Aragón.

El primero de ellos es el profesor Marco Antonio Castañeda por ser quien nos mostrara la otra cara de las cosas importantes de las cuales formábamos parte, por dejar de tratarnos como niños, por reconocernos y confiar en nosotros, por ser "el profe" pero sobre todo el amigo. A Moisés Chávez Guzmán, por ampliar la imagen que teníamos de nosotros mismos, por ayudarnos a redescubrirnos, por ese viaje a Filobobos que cambio mucho en mí, por hacernos trabajar en serio y agotarnos pero lograr al mismo tiempo sentir una gran satisfacción.

Y claro, a la Maestra María de Jesús Mendiola Andrade, por tenerme más paciencia que otra cosa. Por acompañarme en este camino que resultó más complejo de lo que yo creía y por estar aquí hasta este día, por exigirme trabajar y hacer las cosas bien, por apresurarme (ya que de lo contrario me habría llevado el doble de tiempo lograr este resultado). Por su apoyo y por resolver cada una de mis dudas, por hacerme esto más sencillo. Gracias.

A la Universidad Nacional Autónoma de México, por darme un lugar y la oportunidad de construir un nuevo camino. A la FES Aragón, por ser mi segundo hogar por cuatro años y por ser escenario de algunos de mis mejores momentos de toda la vida.

Gracias por permitirme compartir esto con todos ustedes.

INDICE

	Pag.
Introducción	
Capítulo 1. Pulque: el elixir de los dioses	1
1.1 Historia del pulque	2
1.2 Las pulquerías no son como las pintan...	11
1.3 ¿Cómo es la actual producción del pulque?	19
Capítulo 2. Cerveza, ¿una tradición adoptada?	33
2.1 La bebida que llegó para quedarse	34
2.2 Un día de gran nivel	42
Capítulo 3. Cantinas y pulquerías en el Centro Histórico, hoy	52
3.1 Y hablando de cantinas y pulquerías...	53
3.2 ¿Es negocio esto del pulque?	82
Últimas reflexiones	89
Fuentes de consulta	92
Anexos	94

INTRODUCCIÓN

Las cantinas han sido durante mucho tiempo un espacio enigmático para todo aquel que no se atreve a visitarlas. Lo que sucede dentro de ellas es un misterio total para las personas que no pueden entrar (por edad, religión, etc.) o para quienes las consideran indecentes, inmorales o de mala reputación, porque el prejuicio y la indiferencia siempre han sido más grandes que la curiosidad. De cualquier modo, lo único que se sabe en tanto no se entre a ellas, es el efímero momento del abrir y cerrar de la puerta y para tener una opinión al respecto, ese instante no es suficiente.

Con la idea que implementaron películas como las de Pedro Infante donde muestran que las cantinas sólo servían para embriagarse y para ser escenario de peleas y tiroteos, es muy difícil mostrar a la sociedad que estos sitios son una buena opción para beber en compañía de los amigos y donde se puede pasar un rato agradable.

La pulquerías, por otro lado, tienen peor suerte. No sólo se cree que son lugares para la gente "pobre", para la gente vulgar y de la peor calaña, sino que encima de todo son lugares donde se vende pulque, bebida reprobada socialmente desde hace mucho tiempo. Se decía (aunque muchos lo siguen creyendo) que el pulque es un néctar antihigiénico y nauseabundo debido a algunos mitos sobre su elaboración y por el aroma característico que posee, pero en realidad es una de las bebidas más representativas para los mexicanos y es un elemento nacional que debería enorgullecer a cada individuo nacido en tierra azteca, porque el pulque representa mucho más que una bebida alcohólica.

Las cantinas y las pulquerías del Centro Histórico representan una de las atracciones más concurridas del corazón de la ciudad. Tal vez sea el encanto de estar entre las calles de esta parte de la orbe, o quizá la historia que las acompaña y por lo tanto lo que representan para nuestra cultura, pero son en particular éstas las que, a pesar de su atractivo, están desapareciendo sin que se haga mucho al respecto.

Este reportaje de investigación tiene como objetivo mostrar la imagen de estos sitios de esparcimiento, para que las personas que nunca se atrevieron a estar en el bohemio entorno de una cantina o disfrutar el jocoso ambiente de una pulquería, no se queden con la escueta referencia de los comentarios que ponen a la *pulcata* como un sitio de libertinaje y vicio al puro estilo mexicano, o a las cantinas representadas en el Cine de Oro mexicano.

Además de la investigación documental en este reportaje, la investigación de campo se realizó para poder obtener datos de primera mano y comprobar las verdades y mentiras que se dicen respecto a las cantinas y las pulquerías. Así, *La Antigua Roma*, *La Risa* y *La hija de los apaches*, por parte de las pulquerías, y *El Nivel*, por parte de las cantinas, servirán de escenario donde se llevará a cabo la recolección de datos pertinentes para este trabajo.

Este reportaje se divide en tres apartados. Así, el primero se enfoca solamente a la historia del pulque en nuestro país, de la experiencia que me tocó vivir

dentro de la pulquería “La Antigua Roma” y la producción del pulque actualmente en los campos mexicanos.

El segundo se encauza a la cerveza, a su origen y su introducción en nuestra cultura, contienen además una crónica de un día en “El Nivel”, la primera cantina con registro en la Ciudad de México, para saber qué es lo que pasa en estos sitios y cuál es la experiencia que se vive si uno se atreve a cruzar la puerta.

El tercer apartado expone cómo son las cantinas y las pulquerías actualmente, en qué consiste el negocio y cómo ha cambiado su percepción a la fecha. Además, muestra parte de las entrevistas realizadas para esta investigación y expone la opinión de quienes, por un lado, están a favor de las cantinas y las pulquerías en nuestra ciudad y están de acuerdo en que es un aspecto que debe rescatarse. Al mismo tiempo, se plasman las opiniones de las personas que por una u otra razón están en contra de sitios como éstos.

Creo que la gente ya no visita con la misma frecuencia que antes las cantinas y las pulquerías pues el estilo de vida y las actividades que ahora se practican, dejan de lado los ratos libres para pasarlos bebiendo un tarro de cerveza o un cuenco de pulque. Las personas, en la actualidad, sufren una crisis económica y laboral que antes no había. Aunque no todas las personas gozaban de una buena posición, las pulquerías estaban llenas de gente humilde y las cantinas tenían también su clientela; pero ahora, el número de estos establecimientos está disminuyendo. Tal vez las costumbres están cambiando.

Con esta investigación pretendo lograr que a las personas les interese visitar, por lo menos una vez en su vida, uno de estos lugares que son ricos en tradición y cultura, que tengan curiosidad de saber qué es lo que pasa ahí, que se entreguen a la experiencia y dejen de lado los prejuicios que acompañan la idea que se tiene de estos sitios. A la par se plantea la decadencia tradicional que han tenido las cantinas y las pulquerías en nuestro contexto cultural para demostrar que han sido sustituidas por otras opciones.

Una tarde relajada en compañía de los amigos, un día para disfrutar de un trago y un buen plato de comida, una reunión de trabajo o bien, cerrar un trato o un negocio jugoso como el ambiente del lugar, eso es lo que ofrecen las cantinas y las pulquerías del Centro Histórico; y es eso y mucho más lo que puede perderse de un momento a otro si nadie hace nada por rescatar esta parte marginada de nuestras tradiciones.

1. PULQUE: EL ELÍXIR DE LOS DIOSES

1.1 Historia del pulque

Cuenta la leyenda que Ce Ácatl Topiltzin Quetzalcóatl, el señor de los Olmecas, fue persuadido por Tezcatlipoca para que se emborrachara (con pulque), tras lo cual metió a su hermana Quetzalpetlatl a su habitación con no muy nobles intenciones. Se dice que a la mañana siguiente, Quetzalcóatl avergonzado por suponer que perdió la castidad y manchó su reputación, dejó el mando de su pueblo y se exilió voluntariamente primero a Cholula y luego a Coatzacoalcos, perdiéndose entre la historia. Para enaltecer a Hernán Cortés y justificar la invasión, uno de los manipuladores de la historia, fray Bernardino de Sahagún, llegó al ridículo de afirmar que Quetzalcóatl prometió regresar por el actual Golfo de México como un hombre barbado y de piel blanca; es decir, por donde llegaron los españoles y con la fisonomía de ellos.¹

Desde entonces, el pulque forma parte de nuestra cultura, la cual, en el campo de las bebidas, es representada por éste y también por la cerveza. Cada una, gracias a sus características, ha logrado posicionarse en el gusto de muchos mexicanos, o ¿quién no ha pasado una tarde de domingo viendo un partido de fútbol acompañado de una cerveza o comer barbacoa con un vaso de pulque en algún pueblo de nuestro México?

Pero, sin quererlo, estas bebidas han competido entre sí desde su aparición en nuestra tierra y han tenido que luchar para sobrevivir en el gusto de todos. El pulque es la bebida que desde que se comenzó a producir, ha enfrentado todo tipo de limitaciones y censura que lo han llevado a su paulatina desaparición. No nada más se trata de la censura gubernamental de los años 20 y los subsecuentes, la misma sociedad lo ha tachado de "antihigiénico y nauseabundo". Si a esto agregamos los altos costos en producción y distribución y las ganancias son muy bajas, se puede asegurar que el pulque, por muy rico que sepa, no representa un negocio redituable.

El maguey, planta de la cual se obtiene el pulque, ha representado para México un elemento cultural muy importante. La sociedad rural del país ha obtenido de él más que sólo una bebida; desde sus pencas hasta el corazón, cada una de sus partes son aprovechadas para resolver necesidades cotidianas, como lo dice Alfonso Teja:

El maguey producía por sí solo muchas cosas necesarias para la vida de los pobres. Además de servir de vallas para sus campos, el tronco se empleaba en lugar de vigas en los techos de las casas y las hojas como tejas. De ellas sacaban papel, hilo, agujas, vestidos, calzado y cuerdas; y de su jugo hacían vino, miel, azúcar y vinagre. De las partes más gruesas de las hojas, confeccionaban determinado alimento. Por

¹García Delgado, José Antonio, *El Jagüey, reflejo de México*, UAE, México, 2006, pp. 60-61.

último, servía como medicina para varias enfermedades.²

O Prescott, cuando expresa:

Pero la maravilla de la naturaleza era el maguey, cuyas imbricadas pirámides de flores sobresaliendo de entre una espinosa corona formada por las hojas se veían donde quiera que había un palmo de tierra plana.

Como ya hemos dicho antes, esas hojas servían para la fabricación de papel; con su zumo se hacía una bebida fermentada llamada "pulque", de la cual gustan mucho hoy los naturales; con las hojas se fabricaba un tejido impenetrable que servía para los vestidos ordinarios; de sus fibras rígidas y torcidas se sacaba un hilo con el cual se hacían sogas, cuerdas y estofas muy tupidas; con las espinas en que remataban sus hojas, formaban agujas y alfileres, y la raíz cocida se usaba como un alimento grato y nutritivo.

El maguey era en suma, para los mexicanos, alimento, bebida, vestido y material para escribir. Seguramente ¡jamás ha reunido la naturaleza en un objeto tan pequeño tantos elementos con que satisfacer lo que exigen la necesidad, la comodidad y la civilización!³

El árbol de las maravillas es el maguey de que suelen escribir milagros: que da agua y vino; y aceite y vinagre, y miel y arroyo, e hilo y aguja y otras cien cosas. Fuera de su uso como bebida o como medicina popular, sin duda perduró bajo el Virreinato. Curiosamente en ese lapso fue perseguido con saña y se le consideró sólo como bien gravable, de rico rendimiento.⁴

El cultivo de esta planta parte de la separación de los "hijos" que se reproducen a su lado cuando éstos son capaces de sobrevivir por sí mismos, se pasan a los almácigos y, posteriormente, al lugar definitivo donde crecerán y producirán. La distancia a que se siembra un maguey de otros es de más o menos cinco metros, dependiendo de la variedad y calidad del terreno. El tiempo de vida de un maguey es de seis a 10 años.

Es el *tlachiquero* el que conoce las características de un maguey que está listo para producir (como las pencas que se encurvan hacia el centro de la planta). Una de estas pencas le servirán para señalar qué magueyes se están explotando, ya que haciendo uso de la misma punta, se dobla y se clava en la penca.

² Goncalves de Lima, Oswaldo, *El maguey y el pulque*, México, FCE, 1956, p. 37.

³ *ibidem*.

⁴ Martínez Peñaloza, Porfirio, *Presentación*, pp. 5-11, Korenbrot Israel, *El gran tinacal*, México, CONACULTA, 1991, p. 5.

El primer paso para extraer el aguamiel, producto del maguey, es caparlo y hacer una hoquedad en el cuerpo de la planta o mezontete, misma que servirá como cuenco por el que fluye el aguamiel, líquido dulce y ligeramente agrio, a que el *tlachiquero* extrae con un acocote, éste es un guaje alargado con dos perforaciones en los extremos, uno es agudo y se introduce al mezontete para extraerle mediante succión el líquido.⁵

Este proceso lo relata Madame Calderón de la Barca de la siguiente manera:

El maguey y su producto el pulque, fueron conocidos de los indios desde la más remota antigüedad, y es muy posible que los primitivos aztecas se emborracharan lo mismo con su *octli* favorito, como los modernos mexicanos con su muy amado pulque. No es frecuente que podamos ver la soberbia flor del maguey con su tallo colosal, pues la planta que florece es de una belleza inútil.

En el momento en que el experimentado indio se da cuenta de que el maguey está a punto de florecer, corta el corazón, que luego cubre con las hojas laterales, y todo el zumo que hubiera alimentado el tallo grande, corre a depositarse en la cavidad que se ha formado y en la cual el indio introduce hasta tres veces dentro de un día, y durante varios meses consecutivos, el cocote o calabaza, especie de sifón, y aplicando su boca por una de las extremidades, extrae el licor por succión; ¡curioso procedimiento! Por cierto.⁶

Existen diversos mitos y leyendas sobre cómo se descubrió este elixir de los dioses dada su condición mágica y espiritual. Ésta es una de las muchas historias que al respecto se cuentan:

Corría el año del conejo, allá por 1340, cuando Papantzin, que atravesaba un magueyal por la zona semidesértica del territorio náhuatl, al norte de la gran Tenochtitlan, descubrió un líquido que escurría sobre el terreno. Se detuvo para observar de dónde provenía y vio que, de entre las pencas de uno de los magueyes, salía huyendo a toda velocidad un quimichi o netoro, al acercarse más observó de inmediato que aquel ratoncito de monte había hecho un agujero en el moyolotl o corazón de aquel maguey, en cuyo fondo había un líquido transparente que al probarlo resultó ser muy dulce y agradable, era el neutli o aguamiel del maguey.

Con un cuchillo filoso que siempre portaba al cinto, Papantzin trozó las pencas del maguey para abrirse paso, recogió el jugo y lo llevó a su casa. Al darlo a probar a su mujer y a sus hijos pudo comprobar que a ellos también les

⁵ Guzmán, Alejandro, *El maguey, el pulque y la pulquería*, pp. 17-23, Korenbrot Israel, *El gran tinacal*, México, CONACULTA, 1991, p. 18.

⁶ Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México*, México, Porrúa, 1990, p. 99.

gustaba y fue así como Papantzin comenzó a explotar los magueyes y a utilizar el aguamiel como alimento de su familia.

Con el paso de los días, Papantzin descubrió que, en una de las ollas de piedra donde guardaba celoso aquel líquido, el aguamiel se había transformado en una especie de atole blanco y espumoso que hacía un zumbido peculiar. Tomó un jarro de barro, lo metió a la olla y extrajo un tanto de él. Al tomarlo, Papantzin quedó asombrado pues el sabor y el olor se habían convertido en algo completamente diferente al neutli que consumían cotidianamente, mucho más agradable y un aroma especial que además, quien lo tomaba, entraba en un estado muy alegre y divertido, lo llamó *Octli* o pulque como lo conocemos actualmente.

Papantzin, como buen campesino súbdito del rey nahua Telcalpanetzin, envió a Xóchitl, su hija mayor, con una olla de barro llena de octli como regalo. Ante los efluvios del pulque, Telcalpanetzin vio en Xóchitl una mujer muy hermosa y mandó a llamar a Papantzin a quien ofreció dar alojamiento en su reino para su hija con la finalidad de que se cultivara en una forma más elevada, dado que la familia del campesino era de clase baja.

Emocionado, después de consultarlo con su familia, Papantzin consintió que Xóchitl se quedara en el reino de Telcalpanetzin, quien le prometió poner a disposición de su hija a los mejores maestros en matemáticas, astronomía y otras ciencias, además de cubrir cualquier necesidad que tuviera. Pero esta oferta resultó ser sólo un engaño.

Al pasar el tiempo, Papantzin pudo descubrir la mentira cuando se percató que su hija estaba embarazada y, lleno de ira, le declara la guerra a Telcalpanetzin, sucumbiendo bajo el poderoso ejército del rey.

Ésta es la historia indígena del pulque que se ha transmitido de manera oral por los antepasados mexicanos, quienes cuentan que, cuando llegaron los españoles a México, se sorprendieron al ver que ningún nativo, por muy viejo que éste fuera, no tenía canas. Y es que las personas lo consumen desde que están en el vientre materno, dado que a las madres que están amamantando se lo toman para producir más leche, no envejecen tan fácilmente.⁷

El pulque no fue en el México prehispánico elemento para la embriaguez, el máximo de consumo eran cuatro medidas después de las cuales, existieron pueblos que imponían castigos a quienes se excedieran: la primera vez le cortaban el cabello, la segunda destruían su casa y la tercera mataban al infractor y a toda su familia. En otros momentos, la circulación del pulque estaba restringida a sólo algunas fechas del año.

La embriaguez era considerada como una violación a las normas sociales, permitiéndoles sólo a los ancianos tomar en mayor medida, pero con

⁷Madrigal González, Sergio, <http://www.germandiego.s5.com/pulque/acapulquito.htm>. Viernes 28 de abril de 2006.

moderación. Mayahüel, deidad del pulque a quien se le atribuye el conocimiento y manejo del maguey, era frecuentemente representada con un conejo y quienes hubieran nacido en el año dos conejo (ome tochtli) estaban destinados a la embriaguez, según los aztecas, y los mayas denominaban hombre-maguey (ci-vinik) a quien abusaba de la bebida.

El pulque ha estado presente en el desarrollo de nuestra historia desde tiempos inmemorables y ocupa un lugar importante dentro de las manifestaciones culturales del pueblo mexicano.⁸

Aunque el pueblo azteca conocía ya el uso del pulque y de otras bebidas fermentadas con las cuales solían embriagarse, el vicio no llegó a tomar caracteres tan alarmantes y terribles como los tuvo después de la Conquista y durante toda la dominación española.

En la sociedad azteca se penaba muy severamente a los que abusaban de las bebidas embriagantes y no existía una clase social, como la existió después en la sociedad colonial, que lucrara con el vicio hasta el punto de ser la venta de los licores uno de los más fuertes renglones de ingreso para el reinado en turno y una de las más seguras fuentes de enriquecimiento para los distribuidores. El maguey que cultivaban los aztecas para su uso personal a veces lo vendían en los tianguis, pero de forma moderada, pues no formaba una fuente de lucro para nadie.

La raza española que llegó a “conquistarnos” estaba compuesta de individuos borrachos y jugadores, pendencieros que pasaron a estas tierras como pioneros pobladores, siendo sujetos de la peor calaña: vagos, malvivientes, prófugos de las cárceles, que se desterraban voluntariamente de su patria para huir de la justicia, vivir a sus anchas y hacer fortuna por los medios que estuvieran a su alcance.

Los mismos españoles, al apoderarse de las tierras de los indios, se apoderaron de los frutos que ellas producían, es decir, de los magueyes, haciendo del comercio del pulque, un negocio lucrativo que procuraron fomentar.⁹

Por eso, el pulque a partir de la Conquista, ya no fue la bebida empleada con restricciones fundadas en la cosmovisión del pueblo, sino el objeto de comercio donde el trabajador pasó a ser peón acapillado y la venta estaba condicionada por intereses mercantiles, donde la producción dejó de limitarse a un pequeño espacio para convertirse en haciendas, a donde llegaba el aguamiel y se sometía a procesos de fermentación en diferentes grados, en grandes recipientes de cuero o de encino.¹⁰

La concepción del pulque, como medida ceremonial de uso restringido, se transformó con la Conquista al perderse la noción religiosa bajo la que se

⁸ Korenbrot Israel, *op. cit.*, pp. 18-19.

⁹ Romero Flores, Jesús, *México, historia de una gran ciudad*, México, B. Costa-Amic Editor, pp. 441-442.

¹⁰ Korenbrot, Israel, *op. cit.*, p. 19.

consumió y quedó en auge. Al margen de la ética social, la producción del pulque dio origen a las haciendas pulqueras, instituciones que bajo otra cultura fomentaron el consumo.

Es a partir de la Conquista, cuando surgen los alabados cantos de trabajo que se conservan hasta la actualidad en los tinacales, cuya ejecución se realiza con el afán de exclamar a Dios; cuando se renueva la semilla del pulque, para raspar el maguey, para medir el pulque a fin de que cada una de estas actividades conduzcan a la buena producción de esta bebida.¹¹

Diego de Pacheco y Osorio dictó fuertes penas en contra de los ebrios en sus Ordenanzas del 7 de mayo de 1653. En ellas se señalaba la confiscación de bienes a los que vendiesen, usasen o tuviesen cualquiera de las bebidas tepache, vinguí, cuarapo y otras nocivas. Juan de Palafox y Mendoza aumentó las penas a los bebedores –los indios- y a los ricos que lucraban con el vicio, los dejó sin castigo y les señaló lugares (puestos) en donde únicamente debía venderse el pulque. Se vendía en las casas, los zaguanes, en las esquinas, por las calles.

En el gobierno del virrey don Luis Enríquez de Guzmán (1650-1653), la venta del pulque pasó a ser un gran negocio para el tesoro del rey. Se dispuso que las bebidas embriagantes se consideraran prohibidas y que las bebidas no exclusivamente embriagantes como el pulque y el vino tinto, se reglamentaran en su venta. Por lo tanto, el pulque pasó a ser un ramo de ingresos para la Real Hacienda.

El Conde de Alva y Aliste señaló 50 puestos para expender el pulque donde, para tener más clientela, el asentista colocaba mujeres para su expendio, ponía música, permitía bailes y se vendía comida, lo que provocaba una reunión que generalmente terminaba en escándalos y riñas. Aquella gente no siempre podía pagar el precio del consumo y para ello el encargado de la pulquería recibía prendas en pago, dando con ello, motivo para el robo.

Veinte años después de estar funcionando las pulquerías con prendas como pago, el marqués de Mancera se vio obligado a dictar nuevas disposiciones obligando a los asentistas a que los expendios de pulque estuvieran en lugares abiertos y no casas o bodegones. También ordenó que no hubieran mujeres y prohibió que se fiara el pulque o se recibieran prendas en depósito. Los indios que se encontrasen ebrios serían conducidos a la cárcel y amarrados a un palo para darles 50 azotes. Las penas iban aumentando con la reincidencia: cien azotes y un mes de cárcel, encerramiento en un obraje por tres años, etcétera.

Algunos miembros de la Iglesia anatematizaban y castigaban con penas espirituales a los bebedores, pero esta acción era muy débil para contener el mal, cuyas raíces económicas eran muy profundas. Otros eclesiásticos, con sus continuas fiestas religiosas, a las que seguían fiestas profanas en el exterior de

¹¹ Korenbrot, Israel, *op. cit.*, p. 19, 22.

los templos, contribuían al fomento de la venta de los licores y pulque y por ende a la embriaguez.

En 1769 se modificó la hacienda pública y se creó la Dirección General de Alcabalas, a la cual quedó anexa la Dirección Ramo de Pulque; con este motivo cesaron los asientos o contratas del gobierno con los particulares, entrando al Fisco a cobrar contribuciones directamente. Con este hecho se declaró la libre venta del pulque, que no se expendía sólo en jacalones que se habían señalado en otro tiempo, sino en la traza de la ciudad, en el centro, incluso se llegó a instalar una pulquería en uno de los corredores del interior del palacio virreinal.¹²

La pulquería es un establecimiento que se divide en tres partes: un salón para usuarios, la barra y detrás de ella, el pulquero con sus barriles y recipientes en los que servirá el pulque y, finalmente, un departamento de mujeres construido de manera tal que siempre resulta ser un espacio limitado, con un mostrador pequeño y sus respectivas puertas para que las mujeres no entren a la sección de los hombres y no vean lo que éstos hacen ni lo que ahí ocurre.¹³

Hilarión Frías y Soto en su libro *Los mexicanos pintados por sí mismos*, nos habla un poco de la importancia del pulquero:

Allí, detrás de aquel mostrador húmedo y de olor no *pulquérrimo*, entre él y una batería de cubas de varias dimensiones, se ve un individuo de talante jovial, ojos inteligentes, rápido en sus movimientos, y dispuesto, según parece, a entablar relaciones con el primero que se le plante enfrente de su nariz chata y rojiza. Su rostro es algo encendido, sus ojos son brillantes, y su boca, merced a ciertas líneas muy marcadas, manifiesta ser un tanto parlanchina, síntomas y signos que están confirmando aquél adagio: *el que anda entre la miel algo se le pega*.

Nuestro hombre es un poco obeso y mofletudo; y esto que corrobora nuestro adagio, indica también que la templanza no es el fuerte del individuo, cuyo vientre, semejante al asiento de un timbal, revela que nuestro prójimo es víctima de la industria que emplea para vender la sustancia de sus cubas *corregida y aumentada*, bien que si la vende así, es sin duda porque nunca olvida aquello de: el pulquero que lo entiende más agua que pulque vende.

Su traje es bien sencillo. Modesto en sus vestidos, el pulquero tiene la dicha de no impedir la salvación de los sastres y vendedores de ropa, cosa de que no

¹² Romero Flores, Jesús, *op. cit.*, pp. 443-446.

¹³ Korenbrot, Israel, *op. cit.* p. 20.

pueden gloriarse las mujeres y los pollos. El pulquero saca su honorario según lo que vende.¹⁴

La pulquería es el sitio donde se reúne la población humilde de los barrios de las ciudades donde, como en las cantinas y otros sitios similares, se reúnen usualmente hombres y se manifiestan múltiples formas culturales y salen a relucir diversos sentimientos bajo el influjo de la bebida.

Las pulcatas han sido calificadas por gran parte de la sociedad como “lugares nauseabundos”, sitios “pintarrajeados de colores chillones, figuras extravagantes y nombres chuscos y raros”, así como el consumidor habitual se ha visto con desaire, lo cual no es de extrañarse, dada su condición humilde.

Éste no es el lugar indistinto al que acuden algunos consumidores y después van a otro sitio. Los elementos culturales que ahí se manifiestan aglutinan un determinado número de clientes, y es especialmente la cohesión que se manifiesta en torno a los problemas personales, al culto religioso y, desde luego, al ceremonial del barrio, donde, como cualquier otro gremio, adquiere obligaciones frente al resto de la sociedad, lo que los acerca e integra alrededor de la pulquería.

Uno de los motivos por los que se mantenía un buen número de asistentes a la pulquería era por la necesidad de consumir proteínas vegetales, hidratos de carbono y vitaminas, además de considerarse adecuado para los males estomacales ya que según se dice “al pulque le falta un grado para ser carne” y por esto es utilizado para la alimentación infantil o para sustituir la leche materna cuando se desea destetar al bebé.¹⁵

En la época colonial no se podían establecer pulquerías en cualquier lugar; estaban sujetas a un estricto reglamento y su número era limitado. Después de la Independencia se permitió o se toleró el establecimiento de las pulquerías en las calles de la ciudad, pero el 1° de abril de 1856 se declaró su libre comercio y se prohibió su establecimiento dentro de los límites del cuadro marcado y que era el mismo de la traza marcada por Cortés.

El gobernador Tiburcio Montiel expidió el reglamento del 25 de noviembre de 1871, rompió el cuadro y autorizó que las pulquerías se establecieran con mesas de mármol, espejos, etc., y que se pudiera permanecer en ellas para beber el pulque; entonces se dijo que se había dado una fuerte cantidad de dinero para esta concesión.¹⁶

¹⁴ Frías y Soto, H., *Los mexicanos pintados por sí mismos I*, México, Autores de Querétaro, 1986, pp. 25-32.

¹⁵ Korenbrot, Israel, *op. cit.*, pp. 20-23.

¹⁶ Cossío, José L., *Guía retrospectiva de la Ciudad de México*, México, SEGUMEX, p. 145.

Estas restricciones las expone Salvador Novo cuando dice:

El ciudadano Pulque Blanco, de esta vecindad y comercio, por sí y en nombre de sus menores hermanos, de piña, de tuna, de naranja, de almendra, de apio, etc., ante el ayuntamiento de México, comparezco y digo:

Que no es posible por más tiempo soportar la persecución de que yo y toda mi familia somos víctimas desde hace ya muchos años, sin que haya habido para nosotros cambios en nuestra triste y vergonzosa situación. Creados y nacidos en este país, era natural que esperásemos una decidida protección de parte de los gobiernos nacionales y que... gozaremos los pulques en México, de todas las consideraciones debidas a patriotas como nosotros... Relegados a los barrios de la ciudad los expendios de pulque, el centro ha quedado enteramente a merced de nuestros naturales enemigos el Cognac, el Brandy, el Ajenjo...

¿Por qué razón se consiente en las calles principales un expendio de licores embriagantes que se llama la Montaña de Nieve, la Estrella de Oro, la Gran Sociedad, el Gran Bazar, y se prohíbe otra que se llama el Triunfo y la Resistencia, los Amores del Turco, el Recreo de los amigos, o la Gran Sebastopol?¹⁷

En la pulquería tradicional, todo lo que la constituye está asociado con la cultura popular. El recipiente más utilizado era la *xoma* (hecha a base de calabaza) cortada para contener determinada cantidad de pulque; otros son los objetos de barro: jarros y casi ollas; otros a los que se les denomina "cuartos", "tornillos", "cacarizas", etc., caídas en desuso después de que la fábrica poblana que las elaboraba dejó de hacerlo.

Como forma de decoración en la pulquería era muy usado el papel picado, algunos con diferentes figuras geométricas, pero en otros casos se trataba de verdaderas obras de arte que hacían los habitantes del lugar o aquellas que llevaban a vender los artesanos de Huixcolotla, en el estado de Puebla. Actualmente, y haciendo referencia a las pulquerías visitadas, esto ya no es del todo cierto, pues en *La Antigua Roma* la decoración es muy escasa no hay papel picado ni murales, las paredes están pintadas en dos tonos y hay un altar a la virgen de Guadalupe, pero sólo eso, la decoración es sin duda, la gente que la visita y qué mejor adorno que estos personajes.

En *La Hija de los Apaches*, pulquería ubicada en avenida Cuauhtémoc, la decoración es exquisita, nada más con entrar se siente otro mundo, los murales te abrazan pues está pintado de piso a techo y es un deleite observar esas

¹⁷ Novo, Salvador *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la Ciudad de México*, México, Pórtico de la Ciudad de México, 1993, p. 199.

obras de arte creadas no por un artista reconocido, sino por la persona que quiso dar vida a ese pequeño, pero acogedor lugar. También hay cuadros y fotografías de *El Pifas* y de la misma pulquería. Entre las curiosidades del lugar hay un cuadro con la receta del curado llamado "Picardía Mexicana", como el libro del mismo nombre de Armando Jiménez, y como es de esperarse, la receta es todo un mexicanísimo albur.

Otro elemento utilizado en la decoración de las pulquerías es la pintura popular, de la que se conservan muestras de diversos lugares, producto de la inspiración de pintores anónimos a donde se reflejan costumbres y paisajes con carácter popular de sus autores. Estas pinturas han sido descritas de manera despectiva por autores del siglo XIX y mal vistas por quienes no comparten esta cultura, las descripciones que llegan a nuestro tiempo son en su mayoría desfavorables, debido a la posición clasista de sus autores.¹⁸

Una de las excepciones fue Diego Rivera, quien en 1926 escribió acerca de ella en uno de sus artículos de la revista *Mexican Folkways*:

Los pintores de pulquería son los obreros, pintores decoradores que solicitados para aplicar, en todo el esplendor de su nobleza, el oficio que poseen, desde el fondo liso, la raya bien trazada, las letras bien dibujadas y bien levantadas de volumen, hasta los muñecos cúspides del oficio cumplen integralmente su cometido.

No importa que esos MONOS sean a veces copias de innobles originales; la gran jerarquía del noble oficio de pintor de puertas, dignifica el excrementismo de los falsos artistas de la burguesía y una verdadera estética proletaria –pura y verdaderamente proletaria- se engasta en el arabesco ocasional.¹⁹

Diego Rivera caracteriza esta pintura como: "ironía que, mezclada a la ´tragedia´ y a lo que los vasconcelistas llamarían ´estado dionisiaco´, constituye la única expresión realmente mexicana y actual en todo orden de cosas: la vacilada".

1.2 Las pulquerías no son como las pintan...

Aunque mucho se repita que una pulcata no es para gente decente y mucho menos para señoritas, francamente no me iba a quedar con las ganas de visitar una, dos, o las que fueran necesarias, además, era mi responsabilidad como buena investigadora, de empaparme del tema con todo y la práctica. Así que como dije, no resistí la tentación. ¡Y vaya que fue toda una experiencia! Para empezar, investigué qué pulquerías aún existían cerca del Zócalo, de las pocas

¹⁸ Korenbrot, Israel, *op. cit.*, p. 21.

¹⁹ Rivera, Diego, *Mexican Folkways*, 1926.

que hallé elegí una ubicada en la calle de Allende, esquina con República de Perú. A esta aventura invité a mi gran amigo y casi hermano Alfredo, quien aceptó gustoso.

Era un día de intenso calor humano cuando decidimos visitar *La Antigua Roma* allá en el centro de la ciudad. Íbamos Alfredo, Sergio, Manuel y yo dispuestos a vivir la experiencia de visitar una pulcata y de saber qué pasa ahí dentro. Fue un lío encontrarla pues en la Guía Roji parece una dirección de fácil ubicación (cuatro calles a la derecha de la Catedral y luego siete para adentro), ¡sí cómo no! La realidad fue otra, pues ya nos sentíamos perdidos, hacía calor y creíamos haber caminado demasiado.

Al compás del “¿ya llegamos?” por parte de Sergio, con un tono bastante desesperado, decidimos Alfredo y yo (que encabezábamos al grupo) dar vuelta a la derecha en la siguiente esquina que encontraríamos. Y así fue. Caminamos derecho y esquivábamos paredes con las que nos topábamos. Platicamos una calle tras otra cuando de repente alcé la vista y ahí estaba *La Antigua Roma*, en la contra esquina, pues como de milagro, nos encontrábamos en la esquina de Allende y República de Perú.

Ya que nos acercábamos vimos el letrero de “Departamento para mujeres” y nos preguntamos si yo debía entrar por ahí, pero decidimos entrar todos juntos a la otra parte. En este momento Sergio me preguntó si ya había visitado antes el lugar y a mi negativa dudó un poco al entrar, pero era, tarde pues ya habíamos empujado la puerta azul de madera y nos encontrábamos a media pulquería.

No era un lugar grande, como de 10 por 10 metros, aproximadamente. Había cuatro mesas, dos de ellas ocupadas y se encontraban “pegadas” a la pared. En una de las esquinas estaba el WC, uno para mujeres (pequeño cuarto con un inodoro y una sencilla puerta de madera) y uno para hombres (un cubo donde cabía un mingitorio sin puerta y que todos podíamos ver). El lavabo estaba al lado de este último. Junto se encontraba la rockola con música adecuada al ambiente, la primera canción que escuché fue una de Pepe Aguilar, de esas para “cortarse las venas”.

Nos sentamos en la mesa de una de las esquinas del lugar (junto a la rockola), era de plástico con bancas de madera y algunas sillas. De inmediato un hombre maduro, delgado, moreno y completamente ebrio pero amable se nos acercó para atendernos. Nos dijo el “menú”:

-“Hay de apio y de avena”

Sin dudarlo pedimos cuatro vasos de avena que nos fueron servidos de inmediato. Su color amarillo y el toque de la canela espolvoreada me recordaron a los esquimos del mercado de La Moderna que me compraban cuando era niña. Brindamos y comenzamos a beber. El hombre se alejó no sin

antes hablarnos un poco y hacernos reír. Dijo que estaba a nuestras órdenes y regresó a la barra.

Allá había otro ambiente. Detrás del mostrador cubierto de azulejo blanco, estaba un hombre de unos sesenta y tantos años acompañado de dos grandes ollas que contenían el pulque que nos ofrecieron. A su izquierda se encontraba el "Departamento de mujeres" al que no quise entrar pues al mirarlo, me percaté que constaba de un pasillo de no más de tres por seis metros y en él sólo había una mujer con vestido floreado y hablaba con un tono de voz demasiado fuerte.

Casi junto a la barra había una mesa en donde se encontraban dos hombres. Uno era un anciano vestido con un traje gris y el otro, mucho más joven, estaba inmóvil. Parecía más animada la mesa que estaba enfrente de esta última. Ahí había mucha gente, el grupo lo formaba una pareja que nunca soltó sus manos entrelazadas, una mujer rubia de vestido rojo, también había un hombre de unos 45 años, uno que no hacía mucho escándalo y otro que de plano parecía dormir, pues nunca abrió los ojos ni se movió por un instante siquiera; más adelante nos enteraríamos por qué.

La mesa que le seguía estaba ocupada por cuatro jóvenes ávidos de vivir una nueva experiencia. Las risas nerviosas de cada uno de los ahí sentados se debía al desconocimiento total de lo que en una pulquería acontece. No es sólo temor infundado, es desconfianza y prejuicio ante lo desconocido. Tacharon al lugar de "pesado" y aún no pasaba nada, pero no se preocupen, el escepticismo con el que llegaron se vería opacado al pasar el tiempo debido a la manera en que transcurriría la tarde, pero en este momento ellos aún no lo saben.

Mientras platicábamos, yo me dediqué a observar con detalle aquel interesante lugar. Yo digo que las paredes estaban pintadas de un amarillo mostaza, pero Alfredo insiste que era color durazno, yo no lo creí pues distingo perfectamente el amarillo mostaza del durazno y definitivamente éste no era tal color. En el techo había telarañas y no había más decoración en las paredes que un pequeño altar a la Virgen de Guadalupe.

Nosotros seguíamos en lo nuestro, cuando uno de los hombres de la mesa "animada" se nos acercó. Era el de cuarenta y tantos, llevaba puesto un pantalón verde y una camiseta sin mangas color negro, también llevaba una gorra y una gran sonrisa en el rostro. Se presentó como Mario, o mejor conocido como el hijo del "Lobo Negro", un luchador contemporáneo del mismísimo Santo. Nos dijo que él también se dedicaba a eso de las luchas pero lo vetaron por golpear a otra persona en la calle.

Me sorprendió la manera en que llegó a nosotros porque a veces parece no importarle a los demás y este hombre se dio tiempo para conocernos. Pasado un rato, esta cuestión no me impresionaría tanto ya que todos en el lugar tenían la misma calidez y valor humano que hasta nos hicieron sentir parte de esa extraña familia.

De repente se dirigió a Alfredo y salieron de la pulquería. Los demás nos quedamos un tanto desconcertados y preocupados pues ya creíamos que a mi pequeño amigo le estaban haciendo unas llaves de lucha libre o de plano saldría volando de los fuertes brazos de este singular ser. Pero no fue así, más tarde, Alfredo nos explicó que salieron para hablar de las demás pulquerías del perímetro, que casi no existen y que ésta, en la que nos encontrábamos, era especial. Tomaron algunas fotos y regresaron a sus asientos.

Entonces el vaso se terminó y nuestro ahora nuevo amigo nos ofreció un poco de pulque blanco, es decir, natural, a lo que mis acompañantes respondieron con un "sí" un poco obligado pues sólo a uno de ellos le gusta esta modalidad del pulque. Pero cuando vimos, el pulque ya estaba servido. En realidad fue un honor la invitación, pues bebimos del pulque de Mario, era el que estaba en su mesa y lo compartió con nosotros.

Se terminó un vaso y siguió el otro. Ahora lo pedimos de apio para probarlo. Éste era salado, pero también nos gustó y a la advertencia de "me voy a poner hasta la madre" por parte de Alfredo, el levantamiento de los vasos continuó por un buen rato.

Todo transcurría normal (aunque normal debería ponerlo entre comillas pues aquí las cosas las seguíamos sintiendo un tanto raras), cuando a nuestra mesa se acercó el hombre de traje gris de la mesa de enfrente. Brindó con nosotros y con la misma familiaridad comenzó a platicar con nosotros. Nos dijo que se encontraba ahí pues tenía una cita con "su mujer", pero no fue con ella porque lo había hecho enojarse unos días antes, por eso, en vez de ir a la reconciliación, prefirió pasar la tarde con sus amigos. También dijo que no le importaba para nada el hecho ni mucho menos "esa mujer", pero eso comenzamos a dudarle minutos después, pues el hombre no dejó de hablar al respecto.

Llegó entonces el hombre que nos atendió cuando llegamos, ahora sabíamos que era el "Tlacuache", pues así les dice a todas las personas con las que trata y el apodo se le quedó también a él. Brindó con nosotros y con el hombre de traje gris quien seguía lamentando su pelea "marital". Entonces nos enseñó una fotografía de la susodicha, nos explicó que tiene 30 años menos que él, pero que esto no le impide cumplirle con "todo lo que un hombre se dedica con la mujer".

Ya entrados en confianza, nos explicó el motivo de su pelea y entendimos muy bien que se trataba de un problema desarrollado después de hacer el amor, pues ella no lo quiso abrazar y entonces él se molestó, y digo que lo entendimos muy bien pues el hombre lo repitió una docena de veces. Pasado esto, nos extendió una invitación a su casa, pues le habíamos caído muy bien. Este amoroso, pero decepcionado hombre se llama José Hernández Betancourt y vive en San Juan de Aragón. Aunque definitivamente supimos de él más que su nombre y dirección.

Y así se presentó ante nosotros cada uno de los ahí presentes, fue raro pues creo que éramos como la novedad y fuimos el centro de atención por un buen rato. Y la cosa mejoró...

Mario invitó a Alfredo a poner algunas canciones en la rockola y él no dudó en hacerlo. Seleccionó unas rolas que a todos nos puso a bailar. Y no bromeo, en serio nos pusimos a bailar, de repente la melancólica pulcata se convirtió en toda una pista de baile y cada quien agarró a su pareja y se dedicaron a sacarle brillo al piso.

El ambiente estaba de diez y las risas no pararon. Fue sorprendente cómo de un momento a otro todos estábamos en el mismo canal. Y el intercambio de parejas comenzó y yo terminé bailando con Mario al tiempo que Alfredo lo hacía con la mujer del vestido rojo. Mientras, Manuel y Sergio se divertían a costa nuestra, pero a ellos también les tocaría en su momento. A mí, por otra parte, me tocaba experimentar una situación nueva y completamente extraña, pues no conocía a aquél hombre cuyo penetrante olor a sudor invadía mi entorno y me regalaba una sonrisa cada vez que nos veíamos cara a cara.

Siguieron los vasos y los pasos de baile. Manuel y yo recibimos unas lecciones de baile por parte de Mario pues según él lo hacíamos bien, pero nos faltaba un poco. Entonces me separó de los brazos de mi amor y comenzó a darme vueltas cual trompo chillador hasta quedar por completo mareada, pero hay que darle crédito, el hombre le echa ganas al baile y parece disfrutarlo. Alfredo, quien cautivó a su pareja de baile, ya no tuvo oportunidad de sentarse y no dejó de recibir piropos por parte de ella. Eso también nos divirtió.

Y llegó lo bueno: un segundo vaso de pulque natural. Aquí sí fue la "pura verdura" como diría un buen amigo, pues la cara de Alfredo y Manuel no se hizo esperar. Yo nunca sufrí al respecto, las dos veces que ocurrió tenía mi vaso aún ocupado, pero para la gran suerte de mis acompañantes, ellos no. Incluso Manuel quiso que le demostrara mi amor al beber la mitad de su vaso y lo mismo hizo al querer probar su amistad con Sergio, pero tuvo que tomarlo él sólo, igual que Alfredo, quien no tuvo para dónde hacerse.

De nuevo la advertencia de mi amigo llegó:

-¡Me voy a poner hasta la madre Lupe!"

Para este momento, el aviso era obsoleto y estaba completamente fuera de lugar, ya que todos nos sentíamos igual. El pulque comenzaba a recorrer nuestras venas y también hacía estragos en nuestro ser.

Entonces el ambiente "pesado" que sentimos al llegar desapareció por completo, todos nos trataban como a uno más de la "pandilla", ya no éramos la bola de chavitos desconcertados que llegó unas horas antes, ahora cada persona ahí presente nos decía "manito" y nos contaba sus penas, brindaba con nosotros y reíamos a la par.

Alfredo decidió tomar algunas fotografías para las cuales todos posaron gustosos. La idea les emocionó tanto a los presentes que intentaron poner su mejor sonrisa, a pesar del dolor que llevaban dentro. No fue necesario pedirles que se acomodaran, cada uno ya había elegido su sitio y habían optado por una pose que reflejara mejor su personalidad. El instante que la cámara guardó, no reflejaba la pena y el sufrimiento de cada personaje, en esta fotografía no hay desamor, soledad ni cualquier otro sentimiento de malestar. Por un momento fueron personas con grandes sonrisas y llenos de gozo.

Cada pose fue diferente, como diferentes son los personajes. Así, Mario posó cual luchador triunfante posa para los periódicos o las cámaras de televisión ante una victoria; la mujer del vestido rojo lució con su sensualidad al borde y la más grande de las fortalezas por delante; el hombre del traje gris sonrió como si no extrañara a "su mujer", aunque no dejara de pensar en ella ni por un pequeño instante. El "Tlacuache" olvidó la soledad que lo embargaba, pues en el momento en que la cámara hizo "clic" se encontraba rodeado de muchas personas tan queridas para él como él para ellas.

Por supuesto, el único personaje que no disfrutó tanto la fotografía y ese momento de unión fue el hombre que parecía "dormir", al parecer y en palabras del "Tlacuache":

-“Ese cabrón estaba muy puesto con que quería fumar de mi mota y mírenlo, no la aguantó y ya se quedó bien pendejo. No, si para eso hay que saberle”.

Y es que, en verdad, sí se veía mal aquel hombre, no se movió para nada desde que llegamos hasta que nos fuimos, ni modo, no pudimos conocerlo.

Al ritmo de la cumbia, Mario me invitó de nuevo a bailar, pero en esta ocasión no éramos sólo nosotros dos, la mujer del vestido floreado habría de acompañarnos en este nuevo reto y es que aquel hombre disfrutaba tanto el baile que parecía tener la obligación de no dejar pasar una sola pieza y moverse hasta que el cuerpo aguantara. También sentí en él la necesidad de ser reconocido y qué mejor forma de hacerlo que parándose en el centro de la "pista" improvisada y atraer la atención de todos los ahí presentes.

Sin querer, tuvimos la oportunidad de conocer a cada persona en esta pulquería, sin importar el poco tiempo con el que contábamos. Si algo nos ayudó a hacerlo, fue la manera en que estas personas actuaban.

Don José (sí, el del traje gris) intentaba ocultar su dolor y despecho ante esa mujer que lo rechazó fingiendo indiferencia y alegría por su estancia en "La Antigua Roma". Decía no necesitarla, pero no dejó de hablar de ella, de mirar su fotografía y de aconsejarnos no enamorarnos de nadie porque "tarde o temprano te pagan mal" y que por eso es mejor tener dinero en la bolsa para decirle "¡lárgate! Agarra un carro y lárgate que yo te lo pago". Algo que no olvidaré nunca es una frase que nos dijo:

-“El que se muere se entierra y el que se va se olvida”.

Por supuesto, refiriéndose a aquella mujer que puso a prueba su hombría y dignidad. Don José fingía demencia, pero era él quien estaba muerto en vida por no poder sentirse en los brazos de su mujer amada.

El “Tlacuache” disimulaba su aislamiento en la bebida y parece que así lo hace siempre. La actitud desenfadada que adopta y el vaso que lleva en la mano son los compañeros y aliados perfectos para hacerle olvidar su situación real y la soledad que lo embriaga más que el mismo alcohol que recorre sus venas.

Mario no se quedaba atrás. Su reciente expulsión de las luchas hizo de éste un hombre derrotado peleando consigo mismo más que con cualquier contrincante en el cuadrilátero. El renombre de su padre también causó estragos en él y en su personalidad, no sé si decidió ser luchador como su padre por verdadera afición o porque quiso imitar los pasos de un hombre que conoció el éxito y entonces se vio obligado a hacer lo mismo para sentirse igual o un poco semejante a esa figura tan importante para él. Dice estar aquí diario desde que abren hasta que cierran y entonces me pregunto:

-“¿Trabaja? ¿En qué? ¿Cómo mantiene a su familia por un momento mencionada? ¿Será que su tristeza por no luchar es tan grande que ahora se dedica a ahogar sus penas en las cubetas de pulque?”

De la mujer del vestido rojo no tengo mucho qué decir, pero de algo estoy segura: también sufría y lo digo porque su mirada lo reflejaba. No sé su historia y las circunstancias no me dieron la oportunidad de investigarla, pero el dolor que salía de su vientre y le reventaba el corazón se reflejaba en cada carcajada forzada que escupía por su boca y que callaba con los tragos desesperados al vaso que su mano soportaba.

Parecía que la luz que entraba por unas pequeñas “ventanas” no lograba iluminar los rostros tristes y oscuros de quien en el lugar se encontraban. Todos parecían disfrutar el momento, pero no son completamente felices, algo en sus vidas no iba bien y sufrían. Y se nota.

Es en este momento cuando por la puerta entraron un grupo de cuatro jóvenes, todos hombres y no sé, tuve la sensación de que tal vez, sólo tal vez, así nos vimos nosotros al entrar, fue como la oportunidad de tener otra perspectiva. Había una mesa desocupada entre la nuestra y la de Mario, pero los chicos no quisieron tomarla pues el hombre “dormido” estaba ahí y parece que no quisieron molestarlo. Optaron por sentarse en el piso extendiendo periódicos que tomaron cual cómodas sillas.

El problema fue que se sentaron cerca de la entrada al sanitario de mujeres y la dama de rojo comenzó a gritarles que ahí no porque era el “paso” para los demás. Los cuatro nuevos visitantes se vieron obligados a recorrerse un poco, pues las advertencias y reclamos no paraban.

Esto me hizo sentir especial en cierto modo pues la bienvenida que nosotros recibimos fue completamente diferente, fue lo contrario, hubo risas, apretones de mano, saludos cordiales, presentaciones calurosas y con ellos no. Desconozco si los conocían o si tenían algún tipo de parentesco como para tener la confianza de hablarles así, pero lo dudo, pues en ningún otro momento se dirigieron a ellos.

La tarde caía, el elixir de los dioses se consumía y el show debía continuar. Después de mucho bailar, de mucho platicar y sobre todo de convivir, mis guardianes y yo decidimos retirarnos de aquel lugar que se quedó grabado en nuestra memoria. Nos despedimos de cada protagonista, y puedo hablar por los cuatro incautos que llegamos esa tarde y asegurar que nos quedó un agradable sabor de boca. Nos abrazaron y desearon la mejor de las suertes. Dijeron esperarnos pronto de regreso y que había sido un gusto conocernos.

Don José me hizo anotar su dirección y prometerle ir a su casa (nuestra casa) un día no muy lejano. Dijo que quería presentarnos a sus hijos y decirles lo buenas personas que éramos y la buena experiencia que había vivido con nosotros. No pudimos negarnos ante tal invitación.

La mujer del vestido rojo hizo alarde por nuestra despedida, para ella la tarde era joven y no teníamos motivo para salir de ahí pues nadie nos corría, pero ante nuestra negativa no tuvo más que decirnos un "adiós" obligado y melancólico como todo lo que ahí se encontraba. Mario nos ofreció otros tragos que nos dio mucha pena rechazar, pero dijo que no había problema, que regresáramos cualquier otro día al fin que siempre podíamos encontrarlo ahí.

Por fin logramos cruzar de nuevo la puerta azul de madera y cuando ya estábamos afuera, Alfredo se vio obligado a regresar pues la mujer del vestido rojo a quien había cautivado le pidió que regresara a despedirse bien de ella. Le hizo saber que era bienvenido siempre que quisiera visitar aquel lugar y que ella lo estaría esperando. Los demás reímos.

Teníamos hambre y yo en particular, muchas ganas de ir al baño pues para ser sincera, no me dio mucha confianza entrar al pequeño cuarto que fungía como sanitario en aquél enigmático sitio. Caminamos despacio por el Zócalo, nuestro punto de partida, asimilando lo que habíamos vivido y recordando las ahora anécdotas inmemorables. Momentos después emprenderíamos el camino de regreso a casa.

Y ahora puedo decir honesta y tranquilamente que las pulquerías no son como las pintan... ¡son mucho mejores!

1.3 ¿Cómo es la actual producción del pulque?

Para entender con precisión lo que sucede con el pulque, consideré necesario, trasladarme a su punto de origen e indagar todo lo que tiene que ver con él, pero sobre todo, conocer por qué está desapareciendo su producción. Por supuesto el primer lugar que me vino a la mente fue Apan, Hidalgo, no sólo porque vi en televisión un documental de este sitio, sino porque ya sabía por referencia de un amigo, que éste es un lugar que se caracteriza por sus tinacales, por lo que decidí partir hacia allá un lunes por la mañana, para empezar bien la semana.

Desde el momento en que pisé la Central del Norte, de donde salen los autobuses para Apan, sentí una emoción inmensa y unos nervios todavía más grandes, pues me encontraría con el pulque hablado desde la tierra. Y el viaje comenzó. El autobús se encontraba lleno de extranjeros, tanto gringos como europeos, que se dirigían a unas Pirámides increíblemente hermosas, las cuales me invitaban con los brazos abiertos a recorrer de nuevo sus territorios y volver a enamorarme de ellas. Los turistas bajaron pero yo debí resistirme y continuar mi camino.

El paisaje majestuoso abstraía toda mi atención hacia un campo de tierra café punteado por verdes y pequeños arbustos, mientras Ely Guerra deleitaba mis oídos con esa sensual voz que la caracteriza. Llegamos a Otumba, segunda parada en el recorrido, y pasamos después por Ciudad Sahagún. Era la Gusana Ciega quien bombardeaba mis sentidos mientras la ventanilla me mostraba las altas montañas abrazadas por nubes tan blancas como la cal, que de tan relucientes parecían imágenes sobrepuestas como en tercera dimensión.

El panorama tan particular y diferente a lo que estamos acostumbrados a ver a diario me hacía sentir como en las páginas de un cuento para niños donde todo es tan pulcro e inimaginable que parece falso, pues el campo verde por los sembradíos de nopal se dividía sólo por la frágil línea de asfalto de la carretera me hizo creer que esto era señal de un exitoso viaje. Pero uno nunca sabe lo que pasará.

La emoción que me movía tanto, era por sentirme ya en contacto con las raíces de lo que nos representa a todos como mexicanos y con sólo pensar que pronto estaría en un tinacal, el estómago me daba vueltas como a un novato montado en juegos de feria. Después de dos horas y media de camino, arribé a Apan, lugar cálido por la tarde y muy frío en cuanto se oculta el sol. Sus calles mantienen el toque rural que muchos poblados han perdido, sin importar que entre ellas se encuentren grandes tiendas de ropa de marcas extranjeras o sucursales de bancos; todo está tan cuidado que mantiene ese encanto particular de cada región del país.

Y era justo en este momento donde debía comenzar la investigación, pero como salí de mi casa alrededor de las ocho de la mañana y no desayuné, mi estómago reclamaba a gritos algo de comida. Fui al mercado donde encontré

un puesto de sabrosas garnachas aderezadas con una salsa verde tan picosa que de sólo recordarla me arde el estómago. Y como estrategia de indagadora experimentada, acudí a la plática recurrente con la "garnachera". Al momento de pagar y le pregunté si conocía una pulquería por ahí cerca pero ante su reacción y su mirada de "pocos amigos" decidí sólo tomar mi cambio y darle las gracias.

Como plan A, quise visitar una pulquería para obtener ahí el nombre de algún productor de pulque y claro, para hacer nuevos y pulqueros amigos. Entonces recurrí a la gente del pueblo, que también me miraba extrañada al preguntarle por una pulcata, hasta que la decepción no tardó en llegar, ya que por algunos de los señores que consulté, me enteré que en el centro del lugar ya sólo se encuentra una pulquería que abre muy de vez en cuando. Completamente decepcionada, me dirigí conforme a las señas que me dieron, a la "pequeña puerta de madera junto a la tienda de ropa" lugar donde en la entrada dice en letra rojas y mayúsculas "PULQUERÍA", pero ya no me sorprendió encontrarla cerrada.

Entonces, aunque desilusionada, continué mi paseo por el pueblo y como por obra divina, divisé a lo lejos el letrero de un puesto de barbacoa que dentro de su leyenda podía leerse: "acompañela (la barbacoa, por supuesto) con delicioso pulque blanco traído de los verdes magueyes". Y ahí estaba la respuesta a mis plegarias; el plan B era visitar ese establecimiento y preguntar al dueño la misma información que quería yo de la pulcata.

Ya les decía yo que de haber sabido lo desastroso del viaje, hubiera tomado mis precauciones, y es que cuando llegué al zaguán negro y enorme de piso a techo donde se vendía la *barbacha*, encontré a su dueño muy entretenido en su segundo oficio, la hojalatería y pintura, quien me dijo que ya era tarde para ir a cualquier tinacal, que eso es muy, muy temprano y de preferencia en fines de semana, que, de hecho, él mismo podía llevarme y presentarme a un productor amigo suyo, que me daría todo el recorrido y que hasta me invitaba a desayunar de la barbacoa que él preparaba. La condición para todo esto, era regresar el siguiente domingo después de mediodía, y así poder comenzar el viaje.

Sin poder hacer más por el momento, me dirigí a la Central de Autobuses de Apan, triste y decepcionada para emprender el regreso del cual no recuerdo mucho, pues me quedé completamente dormida. Cuando llegué a la Central del Norte a las diez de la noche aproximadamente, tenía un sabor amargo en la boca, y no por la comida, mucho menos por la siesta, sino por regresar con las manos vacías y con los bolsillos todavía más.

Pero no iba a dejar las cosas así y puntual el domingo, me encontraba ya temprano en la casa de David Vargas, mi nuevo contacto y guía de turistas, pero como les dije desde antes, la suerte no estaba de mi lado. Cuando llegué a la puerta de mi ahora conocido, la encontré cerrada pues la familia, entre ellos el mismo David, se habían ido a una fiesta de "unos compadres" y

regresarían hasta tarde. Me sentí como en un chiste de mal gusto y estaba molesta y frustrada, al grado de pensar que el viaje no había valido la pena... pero sí lo valió, por alguna razón no olvidaré Apan jamás.

Afortunadamente, por aras del destino, mi suerte cambiaría al enterarme que una amiga de mi mamá tiene familia en alguna parte del Estado de México, y conocía a dos dueños de tinacales. Y la esperanza regresó a mi cuerpo. El lugar era nada más y nada menos que Otumba, que significa "lugar de otomíes" y sí, aquel lugar que pasaba cuando mi rumbo era Apan, y sí, ahí donde se organizan aquellas carreras de burros y donde se disfraza a los curiosos animales de celebridades o políticos y por lo cual se le da un premio al orgulloso dueño del cuadrúpedo ganador.

Otumba es un poblado perteneciente al Estado de México, el cual yo no conocía y sólo había escuchado mencionar. Cuando llegué a la plaza, me encontré con César, hijo de la señora Mari (como la conocemos en casa), cosa que también fue un problema, pues yo sólo lo había visto una vez y no lo recordaba bien, así que cada que percibía la mirada de un hombre, buscaba el reconocimiento en sus ojos, pero ésta no llegó hasta que el mismo César me gritó y me invitó a subir a su auto. Como él no conoce bien a las personas del lugar, pasamos por su tío, quien había tenido fiesta la noche anterior, por lo que el baile, la comida y el alcohol seguían presentes.

Desde que estreché la mano de este particular personaje, supe que sería una de esas personas que no olvidas nunca, y eso fue exactamente lo que pasó. Subió al auto y nos advirtió que si íbamos a algún tinacal debíamos beber el pulque que se nos ofreciera, pero que tuviéramos cuidado pues "quien toma pulque de estas tierras, tiene tan buen tino que donde se acuestan dos, amanecen tres", lo que provocó nuestra risa. También nos mencionó, como dato geográfico, que "este lugar ya no era `Otumba, Otumba´, sino San Marcos, poblado adjunto o digamos pegado a Otumba mismo y aunque suena a lo mismo, no es igual".

Pero la cosa no estaría tan fácil, y para no hacer esto tan pesado, sólo les diré que encontrar al señor que nosotros necesitábamos, fue obra del destino y les diré por qué. Para empezar, "el tío" conocía a alguien, un amigo, que tiene un tinacal, así que nos dirigimos a la casa de este hombre y para mi sorpresa y encanto el camino que nos dirigía a la entrada de dicho hogar estaba repleto de obsidiana y adornaba la entrada al primer fracaso de la tarde, pues ese alguien a quién buscábamos no estaba en casa, pero en este lugar nos dieron referencia de otra persona que también trabaja los magueyes y que no se encontraba muy lejos de donde andábamos.

Fuimos a buscar al segundo señor y ¿qué creen?... un hombre según nos iba a abrir la puerta para atendernos y esto nunca sucedió, la puerta se mantuvo cerrada un buen rato. Vimos llegar a los vecinos que venían de cazar liebres y los perros que les auxilian estuvieron corriendo uno tras otro mientras el sol calaba nuestra piel y nosotros aguardábamos la atención del dueño de la casa,

pero el tiempo pasó y el señor nunca salió. Entonces fuimos con otro conocido y para variar un poco (en tono de sarcasmo), había salido y regresaría hasta tarde.

En este momento nos encontrábamos en una tienda propiedad del señor que nunca conocí, y la anciana que vende ahí, que por cierto es la mamá de este hombre, nos explicó que su hijo había ido precisamente a su jornada laboral con los magueyes, pero que de ahí se iba a otros mandados y ya no regresaría por ese día.

Pero así como el destino te cambia los planes, también suele arreglar las cosas, pues en la misma tiendita donde nos encontrábamos, llegó un niño como de 12 años quien, al escuchar nuestra conversación, dijo que su papá podía atendernos pues se dedica a raspar magueyes y producir pulque. Yo estaba que no me la creía pues después de mucho buscar, la solución llegó así, de repente, en boca de este chico de ojos claros y cabello alborotado.

Sin dudarlo metimos al chamaco al carro y nos dirigimos a su casa. Después de bajar unos minutos por un camino verde por cualquier lado que se le viera, llegamos a la casa de la persona que vendría a nosotros como por arte de magia y nos bajamos del auto, el chico cruzó una malla de púas que cercaba el terreno y unos minutos más tarde nos atendió don Marcelo Díaz García, papá del niño que nos rescató. Este hombre de 53 años nos dijo en entrevista exclusiva para esta investigación, que trabajó mucho tiempo como tlachiquero y ahora tiene unos cuantos magueyes para producir pulque, ya no para venderlo y hacer negocio, sino para el deleite de su familia como él mismo explica:

Tengo unos cuantitos magueyes que yo laboro para el consumo de mi familia, a veces vendo, pero en principio es sólo para mi familia. Ya tengo muchos años trabajando los magueyes, ahora sí que desde que me inició mi padre que en paz descansa y mi abuelo, siempre raspábamos los magueyes y a la fecha me quedó ese grabamiento de seguir cultivando el maguey para que se fabricara el pulque.

Su participación en la producción de esta bebida sagrada no es sólo por tradición, también trabajó muchos años como encargado en la Hacienda de Tepa, ubicada en Otumba, muy cerca de su hogar y nos cuenta:

He trabajado en otros campos como tlachiquero, yo estuve de encargado en la Hacienda de Tepa (Guadalupe Tepa) una temporada y ahí me grabaron raspando el maguey, salí en un programa de "Mi Barrio", soy su servidor y salimos ahí trabajando.

Pero yo salí de tlachiquero de lujo, no de campesino, por lo cual yo sé cultivar el maguey desde que se arranca, se deja orear, se planta, después de que se planta se

cultiva para que en término de seis o siete años ya se capa el maguey primero, después se deja un año según el elaboración del maguey o del tinacal que se vaya a establecer, pero si es para uno nada más, para la casa lo puede dejar uno o dos años para que quede añejo y el pulque sea el mejor y en cuestiones de la fabricación del pulque pues lleva un reglamento de fabricarlo de pura aguamiel.

Hasta donde yo sé y hasta donde yo aprendí, mi abuelo nos enseñaba en aquel tiempo que el mejor maguey de todos los magueyes, la mejor aguamiel, es del maguey manso, hasta allí es la mejor aguamiel que sale de todos los magueyes que existen. Entonces de ahí se echa a podrir a término de ocho o 15 días y ya se va fermentando para que se haga el pulque, dependiendo también si se encuentra en el tiempo de verano, de otoño, de primavera o invierno porque también el pulque lleva su experiencia de fabricación para que no se agrie.

Al pulque hay que tenerle muchos cuidados y mucha limpieza ya cuando se está elaborando, no cualquier gente va a meter las manos en el traste que se utilizará porque el pulque es muy delicado.

Pero fue precisamente en este lugar donde vivió por primera vez cada uno de los problemas que adolecen al pulque. Como hemos mencionado antes, el pulque no es un negocio redituable para quien lo trabaja, tal vez a los dueños de las pocas pulquerías que quedan sí les genera ganancias, sino no las seguirían manteniendo abiertas, pero para quien se levanta desde temprano y trabaja una jornada completa por unos cuantos pesos, no es negocio, es más bien amor al arte y don Marcelo nos explica por qué:

Ser tlachiquero es un trabajo muy pesado y la verdad no nos pagaban bien, nos pagaban muy barato, a 20 centavos el litro y si no es que hasta más barato, pero ese tiempo ya acabó, ya pasó, ya ni existen los tlachiqueros, ya no existe los tinacales, ya quedaron en ruinas, todo eso ahora a la gente ya no le interesa.

Se puede pensar que la gente en un futuro va a querer tener mucho maguey pero las mismas personas no lo dejan crecer siquiera, lo desmixiotan (arrancar la piel a las pencas) y se echa a perder el maguey, entonces mucha gente ya le perdió la fe a esta planta, aunque sea muy productora, porque la verdad del maguey se mantiene uno, o por qué cree había tantos hacendados, porque del maguey vivían todos.

Anteriormente había mucho caracol que el campesino lo utilizaba a veces tostado, a veces hervido o frito, pero

ahora ya ni eso, ahora con los químicos ya realmente se perdió el caracol y no se sabe que es un alimento muy agradable para el ser humano porque es muy bueno para los pulmones, para los riñones, para las vías respiratorias, para muchas cosas del organismo, pero ahora muchas personas con los químicos lo matan y ya no hay.

A lo mejor nosotros como campesinos decimos "ese animal se está acabando mi frijol o mi milpa" y lo fumigamos no sabiendo que nos estamos quitando una manutención, porque eso realmente nosotros lo utilizamos como campesinos.

Antes la gente no se moría de hambre tan rápido como ahora, antes la gente del campo vivía, si no había qué comer, rascábamos la tierra y había papas o los mismos caracoles y ya se mantenía uno, ya comíamos, ahora ya no, ahora se imagina usted esta suciedad que tenemos aquí, ¿cree que sea justo? (refiriéndose a un estanque de agua sucia que se encuentra en medio de un campo de nopal).

Y eso que hemos protestado todos y no lo quieren solucionar, esa agua estancada que tenemos, si usted se da cuenta, no está correcto entonces eso nos hecha a perder todo lo que sembramos, hasta la planta del maguey.

Como vemos, no sólo era mal pagado el oficio de tlachiquero, sino que los pocos magueyes que quedan actualmente, se ven amenazados por los mismos pobladores del lugar, pues parece que es muy buen negocio quitarle la piel a los magueyes y venderla después de ponerla a secar. Pero lo que sin duda es un gran negocio vender el gusano de maguey, pues la bolsa de menos de un kilo se vende hasta en 500 pesos.

Para obtener dicho animalito tienen que desenterrarse los magueyes y ponerlos de lado para poder sacarlo porque se encuentran en la base de la planta. Por supuesto no son los dueños de los magueyes quienes hacen esto, sino que se trata de una práctica ilegal por parte de algunos "vecinos". Esto también perjudica la producción del pulque, pues con estas desleales acciones se echan a perder los magueyes y se tiene que empezar de cero.

Se mencionaron en apartados anteriores los mitos que han acompañado al pulque desde sus inicios, pero del que se ha escuchado mucho y no se ha planteado, es el que insinúa el "sucio elaboramiento" de esta bebida tan placentera. Respecto a estas falsas creencias, don Marcelo también tiene su opinión que desmiente todo chisme sobre este decisivo punto:

Es muy falso eso de que el pulque es una bebida muy sucia hecha al aventón nomás, el pulque es delicado en cierta forma porque puede perder su cuerpo, el pulque es un virus porque si usted ve cuando se adelgaza (dejarlo caer para ver su calidad), el pulque automáticamente es una hebra y si metemos nosotros grasa o "X", el pulque se corta y después de que se corta, se apesta.

Lo que se apesta es un virus que hay en el pulque, entonces cuando ese gusano se muere el pulque automáticamente se muere también, o sea, se echa a perder y ya no sirve, pero ahora ya hay muchas químicas que se hacen del pulque, el pulque ya no se tira, el pulque no se echa a perder, por nosotros mismos sí (los campesinos), porque si ya se apestó, pues ya lo tiramos.

Pero ahora ya hay otros químicos que hacen de esto que nosotros ya no ocupamos, el tequila o el mezcal, entonces ya hay en Apan por ejemplo, una parte en donde sale el magueyín, otro tipo de pulque que es un mezcal, o lo hacen un tequila, o sea, ya no se tira ni se desperdicia y se hace otra bebida. Pero así es el proceso, se arranca, se planta, se deja seis o siete años, se capa, se deja añejar para que el aguamiel agarre los 8 o 10° y así ya se utiliza para hacerse pulque.

El aguamiel es clarito y es mucho más líquido y se va convirtiendo en pulque cuando se deja agriar y es cuando se echa a podrir pero ya es en un envase muy especial y según la temporada y el respiramiento que debe tener el envase a donde va el aguamiel para que pudra y para que ya se vaya haciendo el pulque. Yo en lo poco que he trabajado el pulque lo voy haciendo arreglado a como mi abuelo me enseñó y es como lo llevo a cabo, poquito, porque no hago harto, pero yo fui encargado de Tapa.

Son muchas las causas y pocas las soluciones sobre la desaparición del pulque, y quién mejor para opinar de ello que un trabajador de la tierra, alguien que sufrió junto al pulque las humillaciones y el destierro de nuestra cultura, alguien que desde pequeño creció con la creencia de que el pulque es sagrado y por una mala jugada de la vida, lo vio morir y dejar atrás esas épocas gloriosas que vivieron juntos:

La producción del pulque está desapareciendo porque ya no hay producción de maguey, ya no hay porque hay mucha gente se dedica a desmixiotar el maguey y tenemos entendido que eso está penado porque es como uno que le arrancan el corazón y ahí quedamos, así el maguey, al maguey lo deshojan y le quitan todo el mixtote y automáticamente se seca.

Entonces por ese motivo en México ya no hay pulque ni pulquerías como antes, y si hay, hay contadas, hay una por allá lejos, y antes no, antes en cada esquina encontraba usted una pulquería, ahora ya no, antes bajaban los trenes llenitos de barriles de pulque y ahora bajan llenos de otras cosas como carros extranjeros y esas cosas que venden aquí en México, ya no es pulque como antes.

Realmente el pulque ha desaparecido a nivel nacional porque para mucha gente el pulque nunca ha valido, si usted se da cuenta, una cerveza le cuesta 20 pesos y un litro de pulque cuesta cinco y aun así se les hace caro a la gente, les pesa pagar esa cantidad siendo que el pulque es lo mejor que puede haber de una bebida porque el pulque da más vida, da fuerza a los pulmones y a todo y la cerveza no, porque la cerveza es muy fría, produce dolores musculares, sin embargo vale mucho.

La gente la compra y el pulque nunca ha valido, entonces la gente que consume su pulque tiene más vida, más fuerza, más todo, la gente que tiene 70 y tantos, 80 y tantos años todavía trabaja y están fuertes y nosotros llegamos a los cuarenta o cincuenta y ya andamos ahí que ya no podemos, fíjese cómo está eso.

Se perdió esa tradición. Si el Gobierno da recursos para esa producción y que en todas las tierras se sembraran magueyes, sería otro futuro para nuestros hijos, porque nosotros ya vamos de paso, pero en realidad el maguey es lo mejor que pueda haber.

Por extraño que parezca, aunque en San Marcos aún se produce pulque, tanto casero como en tinacales, ya no existen las pulquerías en este poblado pues, como "el tío" menciona, "desaparecieron de manera curiosa".

Hace algunos años, en el pueblo había muchas pulquerías, hasta se podría decir que en cada esquina se encontraba una y que de no ser así, cada puerta servía para lo mismo.

El consumo del pulque, producido en el mismo poblado, era considerado por los habitantes como parte de su dieta, pero se convirtió en un vicio al grado en que los hombres de aquel lugar ya no iban a trabajar ni llegaban diario a sus casas para dormir. Esto por supuesto, alarmó a las mujeres pues era tanto el gusto por el pulque que los hombres desde temprano se daban cita en la pulquería de su preferencia y no salían jamás.

Cansadas de arrear a sus esposos a sus trabajos o peor aun, a sus propios hogares, las esposas desesperadas

tomaron medidas con la determinación de cerrar estos establecimientos, por eso poco a poco las pulquerías fueron desapareciendo una a una y ahora el pulque sólo se consigue si tú lo preparas o si se lo pides al vecino tlachiquero a cambio de una modesta cantidad de dinero. Las puertas están cerradas, las esquinas ahora son tiendas o verdulerías y las esposas están contentas, pero la tradición murió ahogada en el mismo pulque que se bebió la última vez.

Don Marcelo, sin querer, demostró otro punto que afecta a los magueyes y en consecuencia, a la producción del pulque: la falta de espacios, que se hizo inminente, pues no sólo ya no se puede sembrar maguey, es que aunque se quisiera no habría dónde. Los campos están llenos de nopal o de milpas y eso no da espacio a los tinacales:

Yo raspo na´ más cinco magueyitos, pero sólo es para la familia, y no los siembro, los compro porque no tengo donde sembrarlos, aquí donde vivo no es mío, mi familia y yo nomás cuidamos y no tengo espacio para tenerlos aquí, por eso los compro en un lugar donde el maguey es lo que se siembra y allá me dejan ir a rasparlos y allá mismo se quedan porque si fuera por espacio acá no podría tenerlos.

La desaparición de las grandes haciendas dedicadas a la producción del pulque se debe también a esto, antes había tierra y magueyes suficientes, ahora no queda ni uno ni otro:

Hacienda de Tepa todavía existe, pero la persona que la maneja ya no se dedica al maguey, en lugar de echarle más lo tumbó todo, ya escombró, a él no le interesa por eso lo destruyó y ahora siembra cebada y trigo. La gente dejó de sembrar magueyes para sembrar otras cosas, ya son otros dueños porque los de antes ya murieron y fueron generales o tenientes que querían trabajar su tierra y ahora los encargados eran los ayudantes de aquel tiempo y son los que destruyeron el maguey, y ahora son agricultores de pura semilla de cebada y trigo, eso es lo que siembran porque de hecho ni maíz siembran, pura cebada, por eso todas las haciendas de maguey desaparecieron.

Los costos tanto en trabajo como en la venta misma son otro factor que está obligando a la gente a dejar de lado esta práctica de la tierra y los magueyes, pues aunque lo hagan por gusto, esto muchas veces no da de comer:

El litro de pulque cuesta cinco pesos, es muy barato, le digo que nunca le han dado su valor, es regalado y yo a veces lo tiro porque nadie lo compra, pero como a

nosotros nos gusta, pues lo deajo, a veces lo deajo o compro más magueyes y así le voy haciendo.

Si bien, hay gente a la que le gusta mucho el sabor del pulque y lo disfruta ya sea por tradición familiar o costumbre o porque un día lo probó y le gustó lo suficiente para seguir haciéndolo, muchas veces no sabemos dar valor a lo que sí se lo merece, pues en una pulcata del Centro, el vaso (donde lo venden por vaso) cuesta al rededor de 20 pesos y la cubeta de más o menos un litro cuesta 60 en promedio y ni eso a veces queremos pagar.

En provincia todavía se consigue más barato y la gente continúa regateando el precio como cuando se compran artesanías y creemos que el trabajo no vale tanto y el vendedor nos quiere ver la cara de chilangos, pero esto es lo mismo o peor, porque ya se demostró que éste es un trabajo que vale y mucho y es el momento en que aún no se ve el reconocimiento.

Pero bien dice José Joaquín Blanco:

(Las pulquerías) no alcanzaron a sobrevivir al siglo de la higiene, de las reglamentaciones de salubridad y comercio, de las bebidas embotelladas y los licores importados. Pasada una leve euforia nacionalista en la que ni siquiera llegó a los grandes mandos –los grandes revolucionarios bebían *cognac*-, retrocedió y retrocedió hasta las capas más pobres y aisladas de la población, como los huaraches, la ropa de manta, los machetes, los sombreros de palma y los paliacates... o se exhibió como *mexican curios*.²⁰

Aunque también nos platica cómo fue esta paulatina desaparición de las pulquerías en la Ciudad de México:

Desde hace varias décadas dejó de ser la vieja ciudad que ostentaba sus pulquerías adornadas por fuera y por dentro con espectaculares murales *naïves*, eróticos, patrióticos, costumbristas, y abanderadas con nombres inolvidables: *Los prusianos en París*, *Los vencedores de Puebla*, *La flor en una calavera*, *Los recuerdos del porvenir*, *El ensanche de la virgen*, *En memoria de lo que no fui*, *La academia de inglés*, *La reforma del buen sentido*, *La deuda inglesa*...

En realidad, la época de las pulquerías pintorescas y opulentas no fue tan larga: el Porfiriato, régimen de la "aristocracia pulquera". Durante la época colonial repetidamente se trató de reglamentar y aun de prohibir el pulque –hay célebres diatribas de Carlos de Sigüenza y

²⁰ Blanco, José Joaquín, *Los mexicanos se pintan solos*, México, Pórtico de la Ciudad de México, 1990, p. 135.

Góngora y de Hipólito de Vilaroel, por ejemplo contra la potencialidad subversiva moral, social y política del pulque-, con escaso éxito era fuente primordial de ingresos a la Corona y asunto de altos intereses (como hoy), pero no se permitió una ostentación de su poder en tabernas, cafés, cantinas y otros establecimientos de lujo.

A finales del siglo XVIII, escribió Manuel Carrera Estampa: "las pulquerías eran jacalones o tinglados a los cuatro vientos; o puestos de dos aguas, cubiertos de tejamanil, sostenidos por dos o más postes o palos derechos a ambos lados, y como respaldo la pared de un muro olvidado, casa o convento. Al abrigo del techo colocaban los barriles de pulque y sobre ellos, dejando descubierta una abertura por donde sacar el líquido, unas tablas largas, y en las tablas, boca abajo, alineadas, numerosas jícaras y ´cajetas´ en las que bebían los compradores.

"Se juntaba la gente a comer y a beber, y a solazarse con músicas y bailes al son de arpas y guitarras; porque no faltaban tocadores y generalmente, al lado de la pulquería había una o varias fritangueras con almuerzos, carnitas, menudos, enchiladas, sopes y otros ´antojitos´ mexicanos". ¡Si así vivieran en nuestros días las cubalibres y las cuba-de-uvas y las chelas y los *highballs* y los *oldfashions* y daiquiris...!²¹

Con esta alegría con que se narra lo que era una pulcata es con la alegría que yo me encontré en *La Antigua Roma*. Sería raro tal vez ver a gente tan deprimida y que tuviera semejante fiesta, pero ése es el encanto de lugares tan pequeños en espacio y tan grandes en tradición. Sin esperararlo, el baile comenzó y aunque no hubo botana, porque ya casi en ninguna pulquería se da, no faltaron las risas, los pasos de baile, la música "guapachosa" y el inigualable ambiente de la pulcata.

Además, este autor pone en relevancia la marginación de la que se vio afectado el pulque pues no olvidemos que desde hace muchos años, esta bebida no es bien vista ni mucho menos aceptada por una sociedad como la nuestra:

Nuestras pulquerías al finalizar el siglo XX están en decadencia: se han depauperado y degradado a niveles de franca indigencia, igual que su clientela, salvo dos o tres que sobreviven de la bondad del turismo o del snobismo que de vez en cuando, por puro arranque de intrepidez o de originalidad, se arriesgan a un curado de cacahuete. Pero ya no se bebe pulque como erudición

²¹ *ibidem*.

etnológica, de la misma manera que se come barbacoa de armadillo o salpicón de iguana.²²

También hay textos donde se habla de la transformación que sufren algunas provincias de nuestro país o de la capital misma, cómo poco a poco se ha convertido en lo extrañamente bella que es hoy, pero el maguey, como actividad comercial que desapareció, la explica Juan Antonio García en su libro *El Jagüey, reflejo de México*:

Antes de la llegada de los españoles a lo que hoy conocemos como México los pueblos nahuatlacas establecidos alrededor del lago de Tenochtitlan, utilizaban el maguey para una gran variedad de productos... con el *ixtle* que obtenían de las pencas tiernas del maguey tejían las *hondas*, unas armas fulminantes para lanzar piedras cuyo manejo los pueblos antiguos eran expertos. Había una larga para lanzarlas a gran distancia, y otras más pequeñas para golpear con mayor precisión a corta distancia...

Hoy casi nadie sabe tejerlas, además de que los magueyes han escaseado y pareciera que tienden a desaparecer, pero anteriormente todos los niños y adolescentes las portaban enredadas en la cintura para divertirse peligrosamente en la primera oportunidad tirando piedras, pues zumbaban y al disparar tronaban como una pistola de bajo calibre. No era raro que muriera un caballo, una res o un cristiano como consecuencia de una pedrada con *honda* usada por un pastor imprudente o en un pleito de borrachos...²³

Y de la bebida en sí, también explica qué fue lo que sucedió con los indígenas y sus borracheras:

El alcoholismo fue un excelente medio de los colonizadores para que los indígenas esclavizados soportaran la explotación. Los propios españoles y la iglesia se escandalizaban hipócritamente de ver cómo vivían hombres y mujeres miserables, perdidos por esta bebida alcohólica (pulque), tirados en las calles, enfermos, arrastrando a sus pequeños hijos sucios de un lado a otro. La dignidad del mexica limpio, capacitado, disciplinado y trabajador, había desaparecido.

En gran parte de México y en nuestro territorio, hoy conocido como estado de Hidalgo, se recurrió al pulque no necesariamente para emborracharse, aunque los borrachos nunca han faltado, sino como bebida de

²² *ibidem*.

²³ García Delgado, José Antonio, *op. cit.*, pp. 59-60.

tiempo para calmar la sed o para acompañar los alimentos, tal como los europeos usaban el vino, pues su consumo fue una necesidad para sobrevivir ante la inexistencia de agua potable y de pozos... se puede decir que en cierta medida era fuente de vida en sentido amplio de la palabra, pues prácticamente salvó de morir de sed a no pocos de sus habitantes. Con la explotación del maguey y del maíz en muy pequeñas propiedades, combinaron primero el trabajo en las haciendas y, a partir de 1888, en el ferrocarril.

No hay que olvidar que ésta fue la bebida primordial (pulque) en todo el valle central, desde la Colonia hasta los años sesenta del siglo XX... Las crónicas de la intervención norteamericana relatan que ciertos barrios pobres de la ciudad de México se daban valor tomando esta bebida para enfrentarse a los invasores, mientras el traidor Santa Anna abandonaba la ciudad y vendía más de medio territorio nacional a los norteamericanos.²⁴

Sobre la decadencia y casi desaparición de las pulquerías, este autor tiene una idea de lo que ocurrió con estos lugares en la ciudad:

En este período en la ciudad de México y las poblaciones del valle central había más expendios de pulque que cantinas o vinaterías. Todavía a inicio de los años setentas existían en la capital del país gran cantidad de ellos, sobre todo en las colonias populares como La Merced, Santa Julia, Obrera, Centro, Lagunilla, Candelaria, Pensil y Anáhuac.

La mayoría de los expendios que funcionaban en la ciudad de México luego de la *revolución* pertenecían a José Escandón, descendiente de los hacendados españoles y último propietario de las ricas haciendas de San Antonio Tula, La Goleta (que se ubicaba en el municipio de Soniyaquilpan actual pueblo de Progreso) y San José del Marqués.²⁵

En este libro se demuestra la deformación que sufrió el pulque pasando de ser una bebida ceremonial y sagrada a una bebida con el único fin de embriagar a quienes lo consumieran:

Al igual que en La Colonia, durante el porfirismo y algunos años después la producción del pulque en el valle central siguió siendo un instrumento de control sobre los campesinos en las grandes y pequeñas haciendas, pues generalmente se utilizó para emborracharlos y tenerlos "contentos" aunque sus

²⁴ *ibidem.*

²⁵ *ibidem.*

familias vivieran en la más absoluta miseria. Era también uno de los principales medios de endeudamiento ante el patrón, pues los peones estaban atados a la tienda de raya, en donde los administradores de las haciendas les anotaban sus deudas por consumo de la embriagante bebida, pues una cosa era que ellos la produjeran y otra quiénes la acaparaban y se quedaban con las ganancias.²⁶

Y la rutina que el pueblo del Jagüey seguía día a día y de la que hoy, como en otros poblados, no queda nada, se explica en las siguientes líneas:

El Jagüey adquirió renombre precisamente por su producción pulquera pues era una de las más redituables del estado de Hidalgo. Diariamente había un intenso movimiento en torno a los tinacales, desde donde se surtía el producto los días de plaza que en Maravillas eran, desde entonces, los domingos y en Nopala los lunes. Llegaban a El Jagüey numerosos trajineros provenientes de diversas poblaciones para llevar el entonces preciado producto a sus lugares de origen. En la actualidad, la producción de pulque está en total decadencia, lo mismo que su consumo, por lo que se trata de una actividad condenada a morir.

Si recolectar y fermentar aguamiel fue la labor principal de los rancharos aproximadamente desde 1750 hasta 1936, ésta comenzó a decaer alrededor del año 1950. Para 1960 ya se había reducido en comparación con lo que se producía anteriormente, aunque se mantuvo con cierto vigor hasta principios de los años setentas, cuando las modas y los gustos se fueron imponiendo influenciados por los intereses de las grandes empresas cerveceras y vitivinícolas.²⁷

Y esto no sucedió sólo en la comunidad de El Jagüey, lo comprobamos también en Otumba y en muchos otros lugares donde la historia fue la misma. Desafortunadamente, la ciudad no se salvó de esta situación, y sus pulquerías están casi por desaparecer. En el Centro sólo quedan unas cuantas y la situación puede empeorar si nadie se toma la molestia de recuperar la tradición.

²⁶ *ibidem.*

²⁷ *ibidem.*

2. CERVEZA, ¿UNA TRADICIÓN ADOPTADA?

2.1 La bebida que llegó para quedarse

No recuerdo bien cuántos años tenía cuando bebí mi primer trago de cerveza, tal vez 13 o 14, no lo sé, lo que nunca olvidaré es lo que pensé al respecto. Como es común, los primos y los tíos en las fiestas se la pasan de chela en chela y ese día, cuando en mi intento por sentirme mayor le di un buen trago y casi me ahogo con tanto líquido en la boca, y la verdad fue decepcionante. No entendía cómo una bebida tan amarga, tan fría y con tanto gas que te hace eructar a los dos segundos que te pasaste el líquido, podía gustarles lo suficiente como para beber más de una en la misma reunión.

Así, creí que ese sería mi debut y despedida porque no pensaba beber otra cerveza jamás en toda mi vida... lo que piensa uno de joven ¿no? No sé cómo pasó, pero poco a poco, y de trago en trago, le fui agarrando el gusto hasta que se convirtió en una de mis bebidas favoritas, tal vez fue por la influencia de los amigos y las primas en las fiestas, donde lo único que se podía comprar era cerveza y ni modo, tenías que entrarle, creo que también así probé mi primer cigarro, no recuerdo bien. Pero como a mí, supongo que les pasó a muchos más, y no es de extrañarse, si la cerveza entró a fuerza a nuestra cultura y vaya que llegó para quedarse.

El español trajo consigo otras bebidas embriagantes que el indio desconocía, como los aguardientes, el vino tinto, el jerez, Málaga, moscatel, catalán, etc. Por lo tanto, podemos colegir que el desarrollo del vicio de la embriaguez en nuestra raza data de la presencia de los españoles en México. Por esto, en 1529, la reina de España (doña Juana), alarmada por los informes que recibía, recomendó una cédula para que se reglamentara la venta del pulque y que se cuidara para que éste no fuera adulterado con las yerbas que le ponían para hacerlo más fuerte.²⁸

Por otra parte, la introducción de la cerveza a nuestro país causó tal revuelo que es una de las bebidas más consumidas actualmente y su llegada la describe el Padre Mariano Cuevas al decir:

Y como si fuese poco el mal que nos venía con el pulque y con el vino de Castilla introdujose ya desde 1544 una cervecería:

“He asentado en esta ciudad una brazería para hacer cerveza. Hay buen despacho en la que se hace, acudiendo los indios y los españoles. La beben a causa de que el Visorrey por darle a entender la bebe ordinariamente. Los naturales de la tierra la tienen por mejor que sus pulquerías. Háse vendido a ocho reales el arroba por falta de trigo de cebada que hay. Con el tiempo, encaminando nuestro Señor el año, valdrá más barata. Está una caldera asentada en esta ciudad e

²⁸ Romero Flores, Jesús, *op. cit.*, pp. 441-442.

según las muchas poblaciones que en ella hay, se pueden asentar cien calderas”, carta de Juan Herrera a su Majestad, 15 de mayo de 1544.

Ya por el año de 53 se habían conocido los funestos resultados de esta bebida, como lo hace notar el Lic. Mejía en la carta a su Majestad: “Aquí venden una cerveza con la que los indios se emborrachaban y cometen graves delitos y por tener merced de su Majestad para venderla. Sea servido mandar no se venda, pues a los indios es tan perjudiciosa y los españoles no la usan.”²⁹

Numerosos antropólogos aseguran que hace cien mil años el hombre primitivo elaboraba una bebida a base de raíces cereales y frutos silvestres que antes masticaba para desencadenar su fermentación alcohólica. El líquido resultante lo consumía como deleite para relajarse.

La mención más antigua de la cerveza, “una bebida obtenida por la fermentación de granos que denominan siraku”, se hace en unas tablas de arcilla escritas en lenguaje sumerio y cuya antigüedad se remonta a 4000 años a.C. En ellas se revela una fórmula de elaboración casera de la cerveza: se cuece pan, se deshace en migas, se prepara una mezcla en agua y se consigue una bebida que transforma a la gente en “alegre, extrovertida y feliz”.

Desde Medio Oriente, la cerveza se extiende por los países de la cuenca oriental del Mediterráneo. Los egipcios, recogiendo los métodos sumerios, elaboraron una cerveza que bautizaron con el nombre de “zythum”, descubren la malta y añaden azafrán, miel, jengibre y comino con objeto de proporcionarle aroma y color. Y si entre los romanos y los griegos fue considerada una bebida de la gente llana, los pueblos del norte de Europa festejaban con cerveza las fiestas familiares, las solemnidades religiosas y los triunfos sobre sus enemigos.

En la Edad Media nació la “cerevisa monacorum”, cerveza de los monjes con denominación de origen, cuyo secreto guardaba celosamente cada fraile boticario. Los monjes lograron mejorar el aspecto, el sabor y el aroma de la bebida. Entre los siglos XIV y XVI surgieron las primeras grandes factorías cerveceras, entre las que destacaron las de Hamburgo y Zirtau. A finales del siglo XV, el duque de Raviera, Guillermo IV, promulga la primera ley de pureza de la cerveza alemana, que prescribía el uso exclusivo de malta de cebada, agua, lúpulo y levadura en su fabricación.

La auténtica época dorada de la cerveza comienza a finales del siglo XVIII con la incorporación de la máquina de vapor a la industria cervecera y el descubrimiento de la nueva fórmula de producción en frío, y culmina en el último tercio del siglo XIX, con los hallazgos de Pasteur relativos al proceso de fermentación. Se dice que la cerveza fue introducida en España, un país

²⁹ *ibidem*, pp. 169-170.

tradicionalmente vinícola, por Carlos V, en el siglo XVI. Tras su abdicación, el emperador instaló una pequeña fábrica de esta bebida en el monasterio de Yuste, al que le había acompañado un maestro cervecero.³⁰

En México, la historia de la cerveza comenzó con el desplazamiento del pulque y con la buena publicidad que se le dio a ésta, pues tenía todas las ventajas, beneficios y calidad que muchos creían que le faltaba al pulque. Dos décadas después de la caída de la antigua Tenochtitlán, se fundó en la Nueva España la primera fábrica de cerveza del continente americano.

El 6 de julio de 1542, en la ciudad de Nájera, el emperador Carlos V suscribió una Cédula que concedía a Alonso de Herrera el permiso para su establecimiento cervecero, con la condición de que la Corona recibiera un tercio de las ganancias y el fabricante asumiera el traslado de Flandes o de las partes donde se hallaran los maestros calderos, aparejos y otras menudencias que convinieran para el servicio.

Poco después, el 15 de mayo de 1544, Alonso Herrera informó a Carlos V sobre el gran éxito obtenido por su empresa, el cual fue confirmado por la orden a los oficiales reales el 5 de septiembre de 1550, a quienes se les exigió pagar a Germán de castilla la tercera parte de la cerveza que se hiciera en esta ciudad, la cual pertenecía a su majestad.

Sin embargo, poco se sabe de la suerte que corrió la cerveza en esta época, pues el abuso en su consumo fue sancionado por las autoridades. Además, existían varias bebidas que se consumían antes de la Conquista parecidas a la cerveza, como el zendecho (pulque de maíz), aguardientes, vinos de caña, de mezquite, chinguirito, pozoles, ponches, tepaches, entre otros, los cuales por su gran usanza, bien pudieron opacar su rápido desarrollo. La chicha, la zambumbia y el tescüino fueron otras bebidas muy populares durante la época virreinal.

Tres años después de la proclamación de la Independencia, los asuntos relacionados con la cerveza fueron objeto de debate en el Congreso Legislativo. Varios casos se dieron aquí, como el de Justino Tuallion, quien dijo que el 12 de febrero de 1824 se le había concedido el privilegio exclusivo para establecer una fábrica en la Ciudad de México.

Según Rafael Heliodoro Valle, Tuallion llegó a elaborar la cerveza más popular de los primeros años del México independiente denominada "del Hospicio de Pobres". Se le nombró así porque su fábrica estuvo muchos años instalada en la calle Revillagigedo, donde por muchos años estuvo una institución dedicada a los menesterosos.

En 1825, un hombre llamado Notley fabricaba en San Cosme una cerveza de jengibre inglés muy adecuada para las personas que viajaban por climas

³⁰[http:// www.sspain.com](http://www.sspain.com), lunes 1 de mayo de 2006.

cálidos, tanto por su frescura como por ser una medicina eficaz contra la fiebre y otros males relacionados con la exposición al calor excesivo.

En 1845, el suizo Bernhard Bolgard estableció en la Ciudad de México la primera cervecería de fermentación alta, *La Pila Seca*. La cebada producida por esta fábrica era oscura, elaborada a partir de malta de cebada mexicana secada la sol a la que se le añadía piloncillo. Con esta técnica básica trabajaron los primeros cerveceros de México hasta la octava década del siglo XIX, cuando la Cervecería Toluca y México comenzó a fabricar cerveza *lager*.

En 1869, el cervecero alsaciano, Emil Dercher, abrió la Cervecería La Cruz Blanca. Este establecimiento inició su fabricación de cerveza lager en la Ciudad de México hasta 1898. En 1879, Emiliano Bustos calculó en 114 mil pesos el valor sumado de la producción anual de las siete cervecerías establecidas en la ciudad de México. La cifra colocaba a la fabricación de cerveza en el lugar 17 en importancia entre las industrias de la capital, muy lejos de las del tabaco, ropa, zapatos, panaderías, tocinerías, textiles y molinos de trigo, las cuales ocupaban los primeros lugares con producciones de más de un millón de pesos cada una.

El florecimiento de las cervecerías se expandió a ciudades como Guadalajara. El establecimiento de la red ferroviaria en México marcó el inicio de la historia moderna de la industria cervecera en los años 80 del siglo XIX. Los ferrocarriles obligaron a los industriales mexicanos a competir con las cervezas norteamericanas que podían llegar masivamente a los mercados del interior del país.

La apertura entre 1884 y 1885 de la línea ferroviaria que recorría la ruta entre El Paso, Texas, y la Ciudad de México, fue un acontecimiento decisivo en el crecimiento de las empresas dedicadas a producir cerveza. El industrial cervecero de esta época fue Santiago Graf, quien en 1875 adquirió la Cervecería Toluca y México, fundada diez años antes por el suizo Agustín Marendaz.

En 1891 Isaac Garza, José A. Muguerza, Francisco Sada y el cervecero Joseph M. Schnaider fundaron la Cervecería Cuauhtémoc, en Monterrey, Nuevo León. A esta se agregaron en 1894 cuatro pequeñas cervecerías en Orizaba, Veracruz: La Santa Elena, La Mexicana, La Azteca y La Inglesa; en 1896 la Cervecería de Sonora, y en 1900 la Cervecería del Pacífico.

En medio del porfiriato el desarrollo cervecero alcanzó al sudeste y noreste de la República. El 7 de abril de 1899, en Mérida, José María Ponce y Cía. fundó la Gran Cervecería Yucateca, la cual al principio produjo las cervezas Cruz Roja, Estrella, Conejo y Mestiza. Al año siguiente, esta empresa se convirtió en la Cervecería Yucateca que ganó fama mediante Carta Clara y León.

El 14 de marzo de 1900, Cervecería del Pacífico se inscribió a la notaría pública en Mazatlán, Sinaloa y un año después inauguró su planta lanzando al mercado la marca Pacífico Pilsner. Sus fundadores fueron los alemanes Jorge Claussen, Germán Evers, Emilio Philippi, César Boelken, Federico Marburg y Jacobo

Schuele. La mayoría de la cerveza se vendía embotellada y casi toda la malta era importada de Alemania y Estados Unidos, con excepción de las cerveceras La Toluca y La Perla, las cuales fabricaban su propia malta. Miguel Alessio Robles afirmó que para 1918 había 36 fábricas de cerveza en México.

En 1922 un grupo de empresarios españoles crearon la sociedad fundadora de la Cervecería Modelo. Durante la Segunda Guerra Mundial, cuando otras cerveceras aprovecharon una nueva apertura norteamericana favorecida por el conflicto bélico, Pablo Diez prefirió fortalecer su red nacional de ventas para Modelo. Los resultados se vieron en los años 50, cuando este grupo se convirtió en la empresa líder de la industria mexicana.

A continuación se mencionan las materias primas que se utilizan para la elaboración de la cerveza:

- **Malta:** se obtiene de la cebada mediante un proceso controlado de germinación denominado malteo. Éste se seca y en ocasiones se tuesta, lo que determina posteriormente el color de la cerveza. Ya sea importada o nacional, la malta es sometida a rigurosos análisis para verificar su calidad.
- **Agua:** se obtiene de pozos profundos y es sometida a procesos de electrodiálisis y ozonación.
- **Lúpulo:** es una planta perenne tipo enredadera, similar a la vid, de la cual se utiliza, en cantidades reducidas, el extracto del racimo de flor, lo que otorga el sabor y aroma característicos de la cerveza. El lúpulo se importa de países que tienen clima favorable para su crecimiento, como España.
- **Adjuntos:** arroz y grits (fécula de maíz refinada). Sus propiedades complementan a la malta y ayudan a la brillantez y estabilidad coloidal de la cerveza.
- **Levadura:** produce alcohol y gas carbónico, jugando un papel muy importante en la mayor parte del sabor característico de la cerveza.

El proceso de elaboración de la cerveza inicia con el **trato** de la malta y los adjuntos mediante sistemas neumáticos hacia las tolvas para ser pesados y molidos. Los adjuntos se procesan en una unidad conocida como cocedor y la malta se recibe y procesa en una unidad conocida como macerador. Después en esta unidad se recibe el contenido del cocedor para lograr la conversión de los almidones en azúcares fermentables.

La masa obtenida en la maceración es filtrada hasta obtener un mosto dulce y brillante. El mosto se hierve y se adiciona lúpulo para obtener sabor y aroma. El mosto es enfriado y a la vez saturado con aire para inocular la levadura e iniciar la fermentación. En la fermentación muchos componentes del mosto son

asimilados por la levadura que, al consumir los azúcares, origina etanol y bióxido de carbono. Durante los procesos de fermentación, reposo y filtración, la cerveza se mantiene a bajas temperaturas.

Después de esta etapa, la cerveza es transferida a los tanques de reposo donde es sometida a una segunda fermentación por varias semanas. El reposo prolongado provoca en la cerveza una saturación con bióxido de carbono producido por el método llamado *Kraeusen*, el cual resalta su fineza adquiriendo características de sabor, aroma, brillantez y suavidad. Pasada la etapa de la maduración se lleva a cabo la clarificación de la cerveza para separar cualquier levadura y partículas formadas durante el reposo a bajas temperaturas.³¹

En la Ciudad de México existen numerosos centros de reunión donde puede beberse cerveza sin problema alguno, lo interesante es que los lugares que en verdad valen la pena visitar para hacerlo son las cantinas, en especial las de Centro Histórico, pues tienen un *no sé qué* que las hace un interesante y muy valioso lugar. Tal vez es la historia de estos lugares, pero en ellas se viven experiencias difíciles de olvidar.

En las cantinas no sólo tienes la oportunidad de beber hasta que el bolsillo te aguante, sino que puedes pasar una tarde tranquila0 comiendo y conversando con personas muy diferentes a uno y por demás agradables.

De esto nos habla Manuel Blanco en su libro *Ciudad en el alba*:

En *El mirador*, cantina que como bien sabes está en la esquina de Puente de Alvarado y Rosales, te sirven unas manitas a la vinagreta de no malos bigotes. Y si las precedes de un caldo de haba espeso y bien condimentado como ahí acostumbras, pues ya la hiciste.

Ahora que si quieres, seguimos hablando de la comida de las cantinas. Al fin que ya pueden entrar las mujeres, como Perico Jiménez a su casa. Un nuevo local, recomendable para comer, es el *Mediodía*, inaugurado hace apenas unas tres semanas. Está en la esquina de Emaparán y Edison. Hay buena cocina española. Pero nada más de entrar se te van los ojos con los colgajos de chorizo, tocinos y jamones.

En *La Nochebuena* se pueden probar los machitos con guacamole, perolas sensacionales son las criadillas. ¿Le sigo? En *Las Américas* y aquí sí de botana, no de cobrada, te dan una buena sopa del día acompañada de una ración nada despreciable de carnitas de buen ver y probar.

³¹ <http://www.grupomodelo.com>, viernes 19 de mayo de 2006.

Ahora que si quieres caminar unas cuantas cuadras ahí está *El Treceño*, en la esquina de Magnolia y Héroes, ya en la Guerrero. Cambian la botana todos los días, abundante por cierto y no sólo para entretener al estómago. Te recomiendo el bistec encebollado de los miércoles, con ensalada de papas y lechuga, y los sábados, sopa de ajo, paella y carnitas.³²

José Joaquín Blanco también nos habla de la cerveza y la manera en que la gente la bebe:

¡Ah que cosa tropical: la chela! En tarro, en bote, botellas o botellita; rubia o morena, siempre de categoría; inspiradora de eructos, habilitadora de mingitorios, congregadora de coros en las esquinas, a la orilla de la banqueteta, al lado de las canchas después del partido. Decente y modestita, la cerveza, que no es mal vista sino cuando cumple la media docena, y aún así, se hace pasar como quinceañera en relación con la cuba, el *highball*, los submarinos tequileros...¡La corornita!

En general, se necesitan verdaderas ganas de tomar varias cervezas o copas mayores para meterse a un bar, a jugar dominó o platicar horas y horas, entre botanas más grasosas, succulentas y pesadas que platillos fuertes a la vera estridente de las sinfonolas o tríos o los amilbarados órganos *yamaha*.

Se va a cantinas y bares a pasar la tarde o noche, no a tomar una copa: para eso está la calle...

Las verdaderas cantinas se arraigan en lugares céntricos y tradicionales: se diría que una cantina nueva es el negocio más difícil de prestigiar; es como una iglesia, o ya existía con la fuerza de su antigüedad o se queda en tandejón transitorio.

El principal obstáculo para la proliferación de lugares de vino, es que se bebe en todas partes, con permisos o con amparos o clandestinamente: donde haya comida habrá trago, y donde no, también.

Y para el trago-trago, sin necesidad de pollos rostizados o tortas compuestas, caldos tlalpeños ni sopos de carnitas, estarán todos los cientos de hoteles de la ciudad, los miles de restaurantes establecidos, y a final de cuentas, ¿para qué pagar el sobreprecio, por una mes y por un vaso? Mejor comprar la botella en la

³² Blanco, Manuel, *Ciudad en el alba*, México, CONACULTA, 1994, pp. 118-119.

tienda y portarla en el bolsillo trasero del pantalón, desde el anochecer, e irla agotando en movimiento, en plena calle, hasta las horas de la madrugada que ven poblarse de ebrios las paradas de los peseros: ¿y todos estos, de dónde salieron? De todas partes.³³

Isaura Cecilia García López hace hincapié en los espacios nocturnos de la Ciudad de México al decir:

Durante la noche existen, en mayor medida, los sujetos que duermen, pero los hay que realizan otras ocupaciones.³⁴

Estos lugres o espacios públicos pueden ser tanto abiertos: calles, plazas, paseos, alamedas, jardines, mercados, basurero, como cerrados, pero públicos: los lugares de diversión tanto el teatro como las casas de juego, los salones de baile, también los hoteles, posadas, mesones, fondas, cafés, bares, tabernas y pulquerías.³⁵

Desafortunadamente, en la batalla entre el pulque y la cerveza, el primero siempre ha salido mal librado, ya que la cerveza desde su introducción a nuestro país siempre ha contado con la aprobación del gobierno y la sociedad, caso contrario al del pulque, el cual ha tenido que luchar para sobrevivir a través de los años, combatiendo los prejuicios que se le atribuye.

Ahora parece que no importa si el pulque tiene raíces de nuestra cultura, si aquí nació o si representaba algo muy importante para nuestra tierra y para los habitantes de ella, parece que no importa el impresionante proceso para obtenerlo ni tampoco el contexto donde se desarrolla. El pulque está desapareciendo. En las calles de la ciudad cada vez es más difícil encontrar una pulquería, por eso las personas tienen que desplazarse varios kilómetros a alguna zona rural para poder disfrutar el sabor de la tierra mexicana.

Se ve que el pulque ahora es un objeto artesanal o un recuerdo de lo que algún día fue en verdad. Se está relegando a la categoría de "souvenir" sólo adquirible al interior de la República, cuando en su momento fue motivo de reunión del pueblo, de convivencia y de tradición.

La cerveza, por el contrario, la encontramos en casi cualquier lugar. Está presente en muchas de las actividades de los mexicanos; la podemos encontrar en todo tipo de festejos, desde fiestas infantiles hasta velorios, porque la

³³ Blanco, José Joaquín, *op. cit.*, p. 137.

³⁴ Aguirre Anaya, Carlos, *Los espacios públicos de la Ciudad. Siglo XVIII y XIX*, México, Casa Juan Pablos, Instituto de Cultura de la Ciudad de México, 2002. p. 224.

³⁵ García, Isaura, "Aproximaciones teóricas para el estudio de las ciudades y sus espacios públicos nocturnos" en *La dinámica social en los espacios públicos de la Ciudad de México entre los años 1866 a 1869*, tesis de licenciatura en Historia, ENAH, México, 1999, pp. 43-48.

cerveza es buena para celebrar un triunfo o una derrota, para recordar al que se fue o para brindar por el que ha llegado. En la sociedad, la cerveza es un integrante más y cada vez parece tener mayor importancia para el mexicano.

Las cantinas y las pulquerías no son para el mismo público, no albergan en su interior a personas semejantes, pero ambos lugares valen la pena. Desde su inicio, las pulquerías fueron para las personas humildes, para obreros y campesinos. Las cantinas, con la fuerte y acertada campaña que mostraba a la cerveza como una bebida *moderna*, se establecieron en la ciudad como lugares para otro tipo de gente, gente bonita y gente bien y aunque en la actualidad encontramos de todo en ambos sitios, la distinción sigue muy marcada.

2.2 Un día de gran nivel

En el Centro Histórico, cada vez es más difícil encontrar una cantina entre sus calles y de las pulquerías, ni hablar, porque éstas están casi “extintas”. Las cantinas, aunque mantienen su encanto, poco a poco se han visto reemplazadas por los bares que aparecieron de repente en la ciudad y que llegaron para quedarse. Tal parece que la música a todo volumen y los aglomerados gustaron más que el ambiente bohemio y la conversación que en las cantinas se encuentran.

El problema de las pulquerías no es sólo por su competencia. De hecho, la industria pulquera compite consigo misma. Su desventaja radica desde su producción; los bajos costos en mano de obra y en el pulque resultante de mucho trabajo hace que el producto sea poco redituable para quien lo produce y lo vende. Por supuesto que sale barato emborracharse con pulque ¡y qué rico sabe! Pero ¿dónde queda el negocio entonces? Y agreguemos todo el prejuicio social hacia estos lugares que como hemos visto, se dice que son “sitios de vicio y perdición para gente de bajos recursos”.

Sólo de mencionarlo recuerdo las reacciones de mis allegados cuando visité *El Nivel* y *La Antigua Roma* (cantina y pulquería respectivamente). Los comentarios fueron variados, pero todos con el mismo tinte: “no vayas sola a esos lugares, quién sabe qué te pueda pasar”, “tú no tienes nada que hacer ahí”, “eso es sólo para hombres borrachos”, etcétera, y ya hasta soy considerada la alcohólica de la familia.

Pero ¿qué hay de malo en visitar una cantina o una *pulcatá*? ¿Por qué tanto miedo y censura para estos sitios? Si la experiencia es muy buena, ¿por qué privarnos de ella?

En una calle del Centro Histórico, llena de puestos y sobre todo mucha gente, se encuentra la primera cantina con permiso en la Ciudad de México. Se trata de *El Nivel*, fundada en 1855 y que se ubica en la calle de Moneda No. 2, a un costado del Palacio Nacional y para mayor referencia, “la Catedral Metropolitana está a un ladito de este centro de reunión social”, como dicen algunos

ciudadinos. La fachada se pierde entre puestos ambulantes y los negocios de su alrededor, pero salta a la vista la puerta color café que abre y cierra sin cesar.

Hoy es sábado y desde temprano me ronda por la cabeza ir a visitar una cantina, en especial ésta de la que he oído tanto, pero mis papás insisten en acompañarme; yo me rehúso. Sé que tengo que ir sola para investigar a mis anchas, entonces comienzan las preocupaciones, sobre todo lo que me puede ocurrir, “una joven sola en un lugar de hombres”... Esto me da un poco de risa y les digo que iré con mis amigos para que no se preocupen. La tarde tiene algo diferente, en el ambiente respiro algo que no había notado otros días, tal vez es la emoción por la experiencia que voy a vivir y las ansias por llegar.

Son las cinco de la tarde cuando mi cordón umbilical se divide en dos partes y mis padres me dejan en la plancha del Zócalo para iniciar mi gran aventura, mientras ellos hacen lo mismo al buscar otra cantina, pues la idea les pareció buena.

Camino tranquila por el Centro que tanto me gusta, veo a la gente caminar y a algunos apresurarse, veo extranjeros que se admiran con las estructuras de los edificios que enmarcan nuestra ciudad y con las ruinas del Templo Mayor que representan nuestras raíces. Veo comerciantes ambulantes que te ofrecen productos chinos a muy buen precio y a otros más preparando hot-dogs de 3 por 12 pesos.

Los autos avanzan al ritmo de mis pasos que cada vez son más rápidos para encontrar mi lugar destinado a visitar. Por fin llego a la calle de Moneda, la cual alberga a cientos de ambulantes con mil y un productos para nuestra comodidad.

Comienzo a buscar la entrada a tan conocida cantina, pero no la ubico fácilmente pues está a la vuelta. Por fin la localizo de entre los puestos que lo acompañan en la banqueta y en el arroyo vehicular que ahora sirve de alojamiento a otras cosas que no son autos precisamente.

La puerta es color café de esas que se abren cuando las empujas fuerte. Lo primero que veo es una barra en la que, por un lado, hay varios hombres de todas las edades, quienes beben, platican y siguen bebiendo y siguen platicando, y del otro, hay tres hombres completamente diferentes que están atendiendo a los muchos otros enfrente de ellos. Detrás de los cantineros hay un gran número de botellas y un sin número de adornos que bombardean mi campo visual.

Es entonces cuando doy, por fin, un paso. Tal vez fue un acto de instinto, pero caminé segura como si supiera lo que estaba haciendo al entrar ahí y mover mis pies del suelo en alguna dirección. Desde que atravesé la puerta, sentí la mirada penetrante de todos los hombres que a primera vista observé en la barra. Todos me siguieron desde que abrí hasta que me encontraba junto a ellos. Me dirigí hacia un extremo de la barra, no sé si es el comienzo o es el

final, pero yo me ubico en la parte donde ésta se junta con una pequeña cocina donde se preparan las botanas. En esta cocina hay una mujer que no vi en mi primera inspección.

Con toda la confianza del mundo le pregunto al cantinero que está más cerca de donde me postré:

-“¿Qué cerveza tiene?”

Al preguntar esto creo que quise verme como una mujer de mundo muy segura de mí, la cual pedía un trago como el acto más natural sobre la faz de la tierra. Entonces el señor de cabellos largos y piel blanca me contesta:

-“De todas”

En este momento me sentí tan tonta que quise meter la cabeza en el fondo de la tierra porque ¡obvio! es una cantina y tienen de todas las cervezas, no estaba en uno de los bares que están frente de la Facultad en los que a veces ya no tienen la cerveza que acostumbras y tienes que tomar de la que les queda.

Después de este pequeño incidente, no quise perder la compostura y adopté de nuevo mi papel de “toma una actitud normal y desenfadada” y pedí sin más una “Negra Modelo”. Otro cantinero me proporcionó un vaso y el primer hombre que me atendió me dio la cerveza bien fría. Tomé el vaso con una mano y la cerveza con la otra y la vacié hasta que el vaso se vio repleto. Fue este un acto de educación o más bien de “al país que fueres haz lo que vieres” porque en cualquier otro lugar y con cualquier otra persona hubiera tomado esa botella de cerveza y la hubiera llevado directo a mi boca sin más y sin vasitos de por medio, pero pensé:

-“Si te dan un vaso es por algo. Utilízalo”

Yo miraba en todas direcciones, tratando de familiarizarme con el entorno, saber qué lo conformaba y quiénes lo visitaban. Observé fotografías en las paredes, también había cuadros, dibujos, relojes, documentos y demás adornos que hacen de éste, un lugar muy pintoresco.

También noté que el lugar estaba casi lleno, intenté dar un vistazo rápido a los rostros que estaban cerca y lejos de mí. Eran muchos, la mayoría hombres, creo que había dos mujeres, pero una de ellas rondaba de un lugar a otro, no parecía ser una consumidora como cualquier otra. Al prestar más atención, vi que llevaba en las manos un baumanómetro, de ésos que utilizan los médicos cuando te revisan la presión. No supe qué pensar a esto, pero dejé de darle importancia.

Seguí bebiendo y mi primera cerveza se terminó; justo antes de poner mi vaso vacío en la barra, el cantinero me dijo:

-“¿La otra?”

Yo respondí con un “sí” forzado, pues me habló cuando estaba un poco distraída y sólo interpreté la pregunta para responder al respecto. Me sirvió la segunda “Negra” y dejó el envase vacío junto al que ya me acompañaba. Entonces miré a los demás en la barra y me di cuenta que también tenían su “colección” de botellas o vasos (según la bebida que consumieran) y supuse que era para llevar la cuenta, pues aquí no es igual que en un bar que te cobran en el momento en que te despachan.

Intenté definir el lugar por medio de su sonido, pero en realidad me costó trabajo porque ¿a qué suena una cantina? No sé las demás, pero ésta, ésta es una mezcla de varios ruidos que forman un solo sonido característico. Oí botellas chocando al compás del tradicional “¡salud!” (que nada tiene que ver con el significado de la palabra y que es utilizado en muchas ocasiones, motivo por el cual los testigos de Jehová no brindan ni dicen “salud” al estornudar, pues dicen que haces referencia a un vicio pero ésa es otra historia que será contada en otra ocasión) o simplemente al ser recogidas por el cantinero y llevadas vacías a un depósito.

Pero no sólo se oyen botellas en una cantina, lo que más escuché fueron voces que iban de la mano de voces secundarias y que en conjunto hacían una maravillosa conversación que parecía no tener fin y es que aquí todos platican con todos, habla el cantinero, el mesero, el cliente. Y las pláticas se conectan unas con otras, aunque no vayan siquiera por la misma línea, pero de eso se encargan los hablantes, de buscar el punto en común y de conversar con lo que eso incluya, como hablar, sí, por supuesto, pero también escuchar, ejercicio importante y muchas veces difícil, pero que aquí se logra sin trabajo alguno.

De la plática proviene otro sonido importante y predominante en *El Nivel*: las risas, muchas veces carcajadas. Y es que no importa que la conversación se torne dramática o que se trate de un problema o una situación triste y nada agradable, el ritmo de la conversación hará que tarde o temprano la gente ría, que disfrute con todo y el dolor arraigado, tal vez es el alcohol, pero aquí logras olvidar por un momento tus penas y embeberte en otra situación que te hará disfrutar ese pequeño instante. O tal vez no olvides el trágico suceso, pero poco a poco podrás verlo de manera que no te afectará demasiado y que podrás ver desde otra perspectiva y así reír y seguir riendo.

Los sonidos “ambientales”, aunque pasan a segundo término, siguen siendo una parte importante. La televisión encendida con un partido de fútbol que a nadie parece interesar, se desarrolla sin pena ni gloria, y ni siquiera al grito de gol atrae la atención de un público abstraído en la persona de enfrente, quien no para de hablar. El teléfono suena un par de veces pero alguien lo atiende y no se escucha más. Posdata: a nadie le interesó tampoco este detalle, todos siguen platicando. Lo mismo pasa con el sonido de la caja que se escucha cuando un cliente se despide y es como decir “vuelva pronto”, aunque nadie lo diga en realidad, pero eso se sabe.

Cuando se abre la puerta, esa única entrada-salida que no descansa en todo el día, es el único momento en que se oye lo que pasa afuera, en ese ambiente externo y muy ajeno a lo que adentro acontece, y entonces pude escuchar los silbidos y los gritos de los vendedores ambulantes que ofrecen sus productos con las más ingeniosas técnicas para llamar la atención y vender, sobre todo vender, porque de eso viven, o más bien sobreviven. También se escuchan autos pasar y gente hablar, pero eso se queda afuera cuando la puerta cierra.

Y el olor no es menos importante. Es ese aroma (tufo) característico que percibía desde niña al pasar por una cantina y que no sabía bien a qué olía. Y ahora aún, estando aquí, no sé bien cómo describirlo. El olor a alcohol es más que obvio, huele a brandy, a vodka, a ron y más que a otra cosa, a cerveza; el olor penetrante de la cebada opaca al de cualquier otro vino. También huele a cigarro, y mucho; los pequeños contenedores de cáncer encendidos en la boca de más de uno expiden un olor que poco a poco se impregna en la ropa y cabellos de los que estamos ahí. Pero no sólo huele a eso, insisto, huele a algo más.

En esta ocasión, relaciono ese raro aroma a la botana del día: caldo de camarón, y espero que eso sea lo que no logro distinguir ni con el paso de las horas. Sí, huele como a marisquería, pero con cerveza, sí, creo que es eso. Pero cuando no hay eso de botana, sigue oliendo igual, entonces ¿qué pasa? ¡Rayos! ¿Qué es ese olor?

En esto pienso, cuando por fin tengo contacto verbal con otro de los clientes también postrado en la barra. Él toma su vaso y le da un sorbo. Tiene el pie sobre un tubo que está casi en el suelo y todo su peso lo recarga en la barra. Después de beber sigue su conversación con el hombre que tiene al lado. En ocasiones ríe a carcajadas (¿ven lo que digo de la risa?), su estado de ebriedad parece un poco avanzado, pues poco a poco alza el volumen de su voz y su piel se torna rojiza.

Él es de estatura media, obeso y de cabello rizado y blanco resaltando su avanzada edad, sus ojos son pequeños, pero muy expresivos, tiene una gran sonrisa, lo que parece demostrar que tiene un gran sentido del humor. De repente voltea y se dirige a mí. Me pregunta, de manera muy natural, quién fue el presidente norteamericano que ordenó hacer estallar la bomba atómica. Su cuestión me sorprende y desconcierta sobremanera y él, al notarlo, sonríe y dice:

-“Te he agarrado en curva ¿verdad? Es que yo tampoco lo recuerdo”.

Y así comienza nuestra corta, pero amena e interesante conversación. Él ya no es sólo “él”, ahora sé que se llama Vicente Rico Platas, que visita seguido “El Nivel” y que es amigo de don Jesús (ahora descubro el nombre de aquel hombre sentado la mayor parte del tiempo del otro lado de la barra), dueño del

lugar, desde hace más de 20 años. Por eso visita esta cantina y no otras, dice que las demás son sólo nido de borrachos y que ésta es diferente.

No sé cómo pasamos de un tema a otro, pero entre tantas cosas, logré conocerlo. Vicente es casado y tiene hijos que estudian la prepa y la universidad. Se considera alcohólico, pero no lo toma como un problema, le gusta beber, sí, pero nunca ha dejado de lado sus responsabilidades por el vicio; de hecho, nunca consume la botana de "la casa" (bueno, de la cantina) y no porque su sabor y calidad sean malos, al contrario, dice que aquí cocinan muy rico y todo se prepara "muy limpiecito", pero prefiere beber un poco y llegar a comer a su casa, al lado de su esposa y en compañía de sus hijos. "Eso no lo cambio por nada" dijo.

Entramos en tema de "borrachos" como muchos dicen, pues comenzamos a hablar de las mujeres y lo mentirosas que son, según su punto de vista. Yo por supuesto me dediqué a defendernos no sin antes escuchar su opinión y por qué argumentaba esto.

Me preguntó qué hacía yo ahí y al escuchar mis razones me halagó diciendo que era muy bueno que estuviera yo estudiando una carrera para superarme y no sólo buscara un marido que me mantuviera. Además dijo que "para qué calentamos un lugar que más tarde dejarás", que por lo tanto era bueno que quisiera sacar pronto mi título, que era muy valiente al meterme sola a un lugar como éste, no porque fuera malo, sino porque se veía que era yo muy independiente y que sabía lo que quería y cómo lograrlo.

Nuestra conversación siguió hasta que llegó el momento en que él tuvo que marcharse, pues lo esperaban en su casa. Se fue, no sin darme datos muy importantes para mi investigación como que don Jesús no me daría entrevistas, pues está muy enfermo y no se siente capaz de contestar tantas preguntas, que mejor entrevistara a Rubén, hijo del dueño a quien encontraba de 12 a 14 horas todos los días y demás datos que agradecí mucho. Se fue y se despidió calurosamente de mí como si tuviéramos mucho tiempo de conocernos, pues aunque fue realmente breve el rato que platicamos, logramos sentirnos en confianza como esas amistades de más de 20 años. Yo lo sentí también.

Se fue al momento en que se terminaba mi segunda cerveza. No tengo que decir la presión que ejerció el cantinero para servirme "la otra", pues cuando lo noté, eran tres botellas las que me acompañaban. Entonces un mesero se quedó parado junto a mí, pues yo estaba al lado de un recipiente con fruta picada que también daban como botana y que al parecer alguien había solicitado. Me "cayó el veinte" de que yo no estaba comiendo nada, sólo bebía una cerveza tras otra y en verdad a estas horas ya tenía hambre. Aproveché la presencia del mesero para preguntar qué había de botana y a quién podía pedírsela. Él contestó que la botana era:

- "Caldo de camarón, sardina a la mexicana, cóctel de fruta y botanas como papas fritas y cacahuates, pídeselas a Julio (el cantinero que me atendía, ¡jojo!

En este momento conocí el nombre de aquél hombre muy serio que me presionaba para seguir bebiendo y con quien hablaría más tarde) y él te la servirá aquí porque ya no hay mesas”

Agradecí la información y repasé varias veces el menú y tomando en cuenta mi desagrado por la sardina y que mi hambre era más que para papas y cacahuates, opté por pedir un plato de caldo de camarón. Pero Julio no se acercaba, estaba atendiendo a otras personas en el otro extremo de la barra y decidí esperar a que regresara pues no tenía la confianza de llamarle, aunque ya supiera su nombre.

Después de unos tragos, Julio por fin regresó y cuando lo tenía frente a mí, le pregunté la botana del día. Sí, ya sé que el mesero ya me había dado el menú, pero fue como una estrategia para cruzar más de dos palabras con aquél cantinero que llamaba mucho mi atención. Después de escuchar el “caldo de camarón, sardina a la mexicana, cóctel de fruta y botanas como papas fritas y cacahuates” otra vez, fingí pensar qué me convencía más y le pedí con la misma naturalidad con la que le hablé, un caldo de camarón. Él se lo pidió a la cocinera y en unos cuantos segundos, yo disfrutaba de este exquisito platillo, no sin antes agradecer las atenciones.

En este momento llega otro hombre de edad avanzada, alto y de tez morena clara que se para a mi lado izquierdo donde ya ni siquiera hay espacio, pero él se queda ahí, por lo que me recorro y él lo agradece. Veo que saluda a varias personas desde su nuevo lugar y extiende la mano para saludar más personalmente a don Jesús, a Julio y al otro cantinero de quien no sé el nombre; esto me indica que no es la primera vez que visita el lugar y que, por el contrario, es muy reconocido por ahí.

Mientras al recién llegado le sirven un brandy Torres 10, yo saboreo la botana que me han traído (saborear en toda la extensión de la palabra, pues no sé si fue por el hambre que ya traía o el sazón de la cocinera es muy bueno, pero este caldo me supo a gloria). Entonces él, sin más, me pregunta cómo está, refiriéndose a mi plato. Al tener por completo mi atención, aprovecha para decirme “salud”, a lo que yo respondo gustosa con la misma reverencia.

Así comienza ahora, mi plática con “Torres”, singular personaje cuyo verdadero nombre es Ricardo Rodríguez Ramos, pero que es más conocido por el apodo gracias a la bebida que le han servido pues, me cuenta, es lo que siempre pide y por lo que lo reconocen. Me comenta que desde que visita *El Nivel* ha pedido este licor y que incluso, don Jesús ordena a los cantineros que le sirvan la copa llena, hasta el tope, porque son amigos, pero en esta ocasión sólo la pide a la mitad.

Gracias a la muy agradable conversación, sé que Torres fue cantinero en *La Luz* (Gante y Venustiano Carranza) desde 1966, pero visita desde hace más de veinte años *El Nivel* (esto me recuerda a Vicente, mi primer compañero de barra, lo que me dice que no entra cualquier persona a esta cantina, son amigos los que entran y en lo que se convierten al paso de los años), por eso

se lleva tan bien con don Jesús y con su hijo Rubén. Dijo también que esta cantina es pequeña y no es la más bonita, pero es *El Nivel*.

Por esto, también, saluda a tanta gente cuando entra, aunque no todos son sus amigos, algunos son sus clientes, pues él compra y vende objetos, y es de esperarse la confianza con que la mayoría se dirige a él, después de tanto tiempo en el mismo lugar, echas raíces. Comienza a beber y me dice que no le gustan las copas llenas como se las sirven, pues él no va a embriagarse aunque su amigo lo ordene.

Pero la cerveza comienza a surtir efecto en mí y para este momento necesito ir al baño. Como ya tengo cierta confianza con Torres, le pregunto dónde está el baño y me señala una esquina del local y aunque no lo ubico, le encargo mis cosas y camino en la dirección que me señaló. Como no sé dónde es el baño aun con las referencias de Torres, le pregunto al mesero que me habló de la botana en dónde se encuentra ese lugar tan deseado por mí. Me señala en la misma dirección que Torres, pero yo no veo nada que parezca un WC, pues sólo veo dos puertas que dicen "Oficina". Me indica que una de ellas pertenece al sanitario.

Entro a un lugar muy pequeño dividido en tres partes todavía más pequeñas: dos sanitarios y una estancia. Me sorprende y satisface la limpieza con la que se mantienen. Pero de esto no entremos en detalles, lo interesante sigue después.

Cuando regreso a la barra, Torres plática con el hombre que se ubica a mi derecha, pero cuando llego terminan su diálogo. Continúo platicando con mi acompañante pero nos interrumpe un hombre que llega a darle dinero a Torres por alguno de sus negocios, entonces, el hombre de mi derecha con quien hablaba mi compañero se dirige a mí.

Muy impersonal me dice:

- "¿Que estás haciendo tu tesis?"

Creo que Torres se lo comentó y parece que le interesó a éste aún extraño hombre. Respondo con una afirmación y me dice quién es él. Se llama David Chanán, es profesor en la Facultad de Ciencias Políticas en Ciudad Universitaria. Su sola presentación me dejó con la boca abierta, pues me pareció una gran coincidencia que alguien como él, precisamente como él, se encontrara a mi lado y se interesara por mí. Entonces yo también me presento y comenzamos a platicar de la manera más natural por un muy buen rato.

Con Torres la conversación terminó, pero siguió a mi lado y con David esto apenas comenzaba. Hablamos del tema de mi tesis, del porqué elegí éste precisamente, de política, de los profesores de la UNAM, de los alumnos, de la situación del país, de la cantina en la que nos encontrábamos.

Al respecto, dijo que caí en buen lugar para ser la primera que visitaba, pues "aquí no viene cualquier persona ni se habla de banalidades" y eso lo comprobé al recordar la televisión encendida con un partido de fútbol que a nadie le interesaba, y eso que los hombres gustan de este deporte. También dijo que la gente de ahí (los que atienden) era de calidad y al referirse a Julio dijo:

-"Tiene cara de amargado, pero es una buena persona".

Esto me relajó y me dio la confianza de concretar una cita con él para una entrevista en días posteriores.

Aunque la conversación siguió al mismo ritmo que mi cerveza se terminaba, el tiempo pasaba y yo me tenía que ir a mi casa. David me invitó "la otra" (que a diferencia del cantinero, lo hizo de la manera más atenta y sin carrerear), pero con todo el dolor de mi corazón, estuve obligada a declinar dicha oferta pues era tarde ya.

Me despedí de este para nada extraño e intercambiamos correos electrónicos para seguir en contacto. Nos dijimos lo que acostumbran decirse las personas al despedirse y prometimos tener noticias pronto uno del otro. También le dije "adiós" a Julio, recordándole nuestra cita para el próximo lunes, cuando también hablaría con el hijo del dueño. Salí de ahí con Torres pues él también debía irse a su casa y nos acompañamos hasta el metro.

Ya en el metro, todo parecía diferente, tal vez era el alcohol, pero hasta la música era la adecuada, pues entró un niño vendiendo discos compactos de Los Tigres del Norte y me sentí en ambiente. En el camino pensé que definitivamente la conversación está en el lugar, y aunque no es necesario emborracharse, el alcohol es un buen reactor para que la buena plática salga a la luz, para que comience una historia y para que se afiancen lazos.

La primera vez que entré a una cantina conocí a tres personas muy valiosas que le dejaron algo a mi vida y me enseñaron mucho. No sé si fue el destino, pero por algo me postré en esa parte de la barra desde el principio, por algo Vicente estaba ahí y por algo llegaron Torres y David. Si no me fue nada mal, sigo sin entender por qué las personas se niegan a vivirlo, por qué censuran tanto algo que ni siquiera conocen.

Llegué a mi casa con mil y un pensamientos en mi cabeza, las ideas vagas recorrían por completo mi ser, tal vez al mismo paso que el alcohol lo hacía por mis venas. Me reporté con mis padres y me contaron que les fue bien. Pero estoy segura que no tan bien como a mí. Definitivo.

Me quedé meditando un poco que no puedo comparar mis dos experiencias casi religiosas, la de *El Nivel* y la de *La Antigua Roma*, porque para empezar son lugares distintos de principio a fin, no importa que ambos sean sitios en donde se va a beber y a convivir, casi todo es diferente. Empezando por lo que se consume, la diferencia de pulque a cerveza hace de esto un contraste notorio.

Por supuesto me salió más barato medio emborracharme en *La Antigua Roma*, pues con 60 pesos mis acompañantes y cómplices de aventura salimos muy bien servidos y en *El Nivel* tuve que invertir más que esa cantidad, pero salí igual de contenta.

Por otra parte, el consumidor es también diferente en cada sitio, creo que mis conocidos de cantina han probado el pulque y les gusta, me corto un brazo si no es así, pero no me imagino a Torres o a David pasar todo su día en la pulquería viendo pasar la vida. Las personas son diferentes y la clase social también, eso es lo que sigue siendo igual entre estas dos opciones. Tal vez en las pulquerías de la ciudad ya no se juegue rayuela ni se siga llenando de trabajadores al final del día, pero sigue siendo la misma gente quien la visita, lo mismo en la cantina, sigue acudiendo quien tiene la costumbre o tuvo el ejemplo alguna vez.

Mis experiencias fueron increíbles y me siento honrada de haber conocido a cada uno de esos personajes tan interesantes y poco convencionales. De verdad, cuando tengan la oportunidad de hacerlo, no se queden con las ganas y adelante, total ¿qué puede pasar?

3. CANTINAS Y PULQUERÍAS EN EL CENTRO HISTÓRICO, HOY

3.1 Y hablando de cantinas y pulquerías...

En todas las calles que conforman el muy tradicional Centro Histórico, existen algunas cantinas y pulquerías que intentan rescatar la casi extinta tradición de las reuniones en lugares como éstos, las tardes que se convierten en noches o hasta madrugadas platicando de lo más contentos con los cuates de toda la vida o con los que acabas de conocer. Desde el conocidísimo Zócalo Capitalino hasta Tepito y La Lagunilla, sin olvidar La Merced ni mucho menos la Plaza de Garibaldi que siempre está de fiesta. En el centro podemos encontrar de todo, cantinas para todos los gustos y todos los públicos y pulquerías incomparables que se esfuerzan por sobrevivir en el mercado.

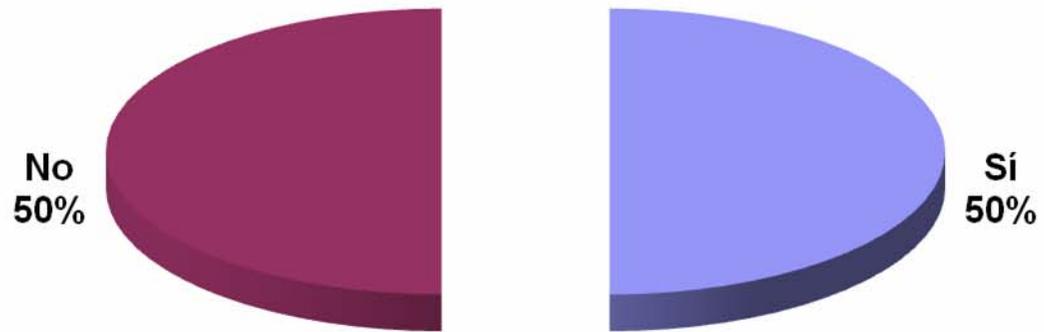
Por ejemplo, están las cantinas de "La Meche", donde el ambiente y la gente son únicas y no las encontrarías en las cantinas del mero Centro, ahí por el Zócalo, pues cada quien encuentra su cada cual en las opciones que todavía quedan. Están las cantinas donde aún se practica con gran entusiasmo el juego del dominó, como la *Nuevo León*, ubicada entre Corregidora y Venustiano Carranza, sobre Pino Suárez. También han sobrevivido las clásicas como *El Gallo de Oro*, en Motolinía, donde se dan cita grandes intelectuales de nuestra ciudad, o las de ley como *La Mascota*, en Bolívar y Mesones, o la *Diligencias*, en el Eje Central Lázaro Cárdenas y Donceles. No olvidemos la zona de Tepito, donde los boxeadores se reunían para beber algunos tragos con sus amigos y colegas y que dejaron huella en esta parte del Centro Histórico.

Ahora que, si de pulquerías hablamos, tenemos que repetir que este mercado se ve en mayores dificultades, pues el número de éstas es cada vez menor y parece que nadie hace nada para remediarlo. De las pocas que quedan, podemos mencionar: *La Antigua Roma*, *La Risa*, en Mesones, donde la Pancha le pone el toque de picardía mexicana que caracterizaron toda la vida a las pulcatas, y *La hija de los apaches*, que aunque no está en pleno Centro, es realmente digna de mencionarse.

Al plantear esto, nos encontramos con la disyuntiva de saber si las personas están a favor o en contra de estos lugares, porque aún existen las cantinas y las pulquerías, pero la pregunta obligada es: ¿está disminuyendo el número de lugares como éstos por la falta de clientela o por el contrario, las pocas que existen todavía en el Centro se deben al público que las reclama? Para responder ésta y otras interrogantes, se realizó un sondeo de opinión a 100 personas en el Centro Histórico.

Actualmente no podemos hablar de un seguimiento en la tradición de las cantinas y mucho menos de las pulquerías, más bien debemos hablar de una sobrevivencia de las mismas, pues es heroico el esfuerzo de ambas por seguir en el gusto de sus respectivos públicos. La gráfica No. 1 demuestra que no todas las personas irían a las cantinas ni pulquerías aunque visiten el Centro Histórico. (Ver gráfica No. 1)

GRÁFICA NO. 1
POBLACIÓN DEL CENTRO HISTÓRICO QUE VISITARÍA UNA CANTINA O UNA PULQUERÍA



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

Es decir, aunque mucho se crea que las personas rechazan la idea de visitar un lugar de éstos, la mitad sí lo haría, pero no nos confundamos, dije "lo haría" que no quiere decir que lo harán, pues, según ellos, no han ido al *Nivel*, al *Gallo de Oro* o a la *Nuevo León* (por citar algunas cantinas) por las siguientes razones: el 75% dice que por falta de interés, que no es lo suyo y por eso no lo hacen; el 14% citó la mala fama que han oído sobre estos sitios, pues en algún lugar escucharon que no es muy agradable el ambiente y con esa versión se quedaron, y el 11% argumenta no asistir por falta de tiempo.

Si parece que el problema aquí no es el prejuicio social, sino muchos otros factores, pero donde sí interviene la moral, el desinterés y el prejuicio, es en la otra mitad, quienes no van porque simplemente no es lo suyo, no les importa saber qué hay ahí dentro ni lo que pueda pasar. Como vemos, hay de todo un poco y las gráficas lo muestran. (Ver gráfica No. 2)

Las razones por las que la gente sí visitaría una cantina o una pulcata son, según el 97%, por conocer el lugar y la experiencia, y el 3% restante, para convivir con los amigos. (Ver gráfica No. 3)

Respecto a la desaparición de las cantinas, Rubén Aguirre menciona:

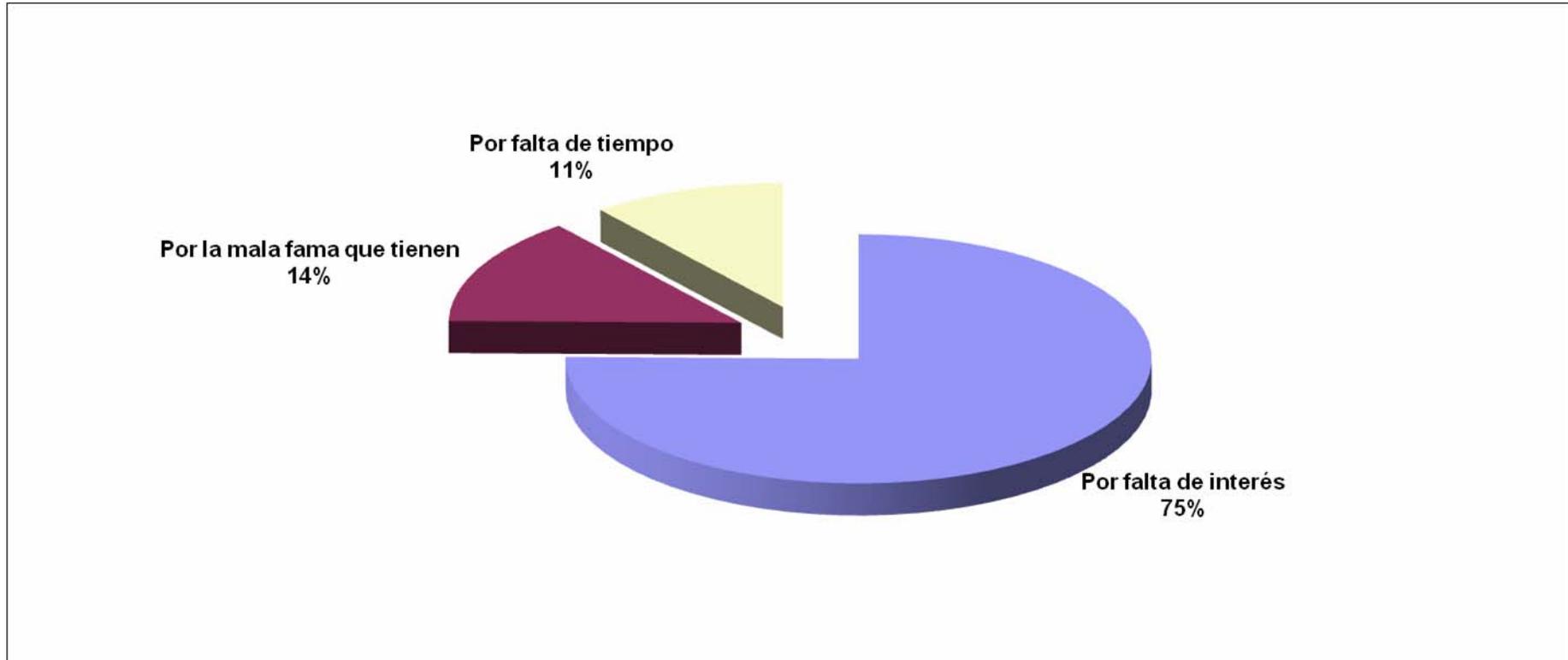
Las cantinas están desapareciendo porque muchas veces cambian de dueño que no sabe trabajar una cantina y cuando la empiezan a trabajar truenan porque se les hace muy fácil que un mueblero o un doctor o un licenciado digan: "yo pongo una cantina y la trabajo" y no no no, no es eso, no, sino simplemente hay que saber trabajar una cantina.

Muy aparte también son las rentas las que acaban con las cantinas, porque poco a poco va disminuyendo la gente de la cantina, porque como hacen restaurantes-bar en los alrededores, pues viene menos gente, entonces, obvio, para pagar una renta que es muy cara aquí en el Centro para una cantina de entre 20 mil o 25 mil pesos mensuales, como que se hace muy pesado.

Muchas cantinas por la renta, como ya no la pueden pagar, desaparecen, pero las cantinas que están acreditadas y todo, siguen trabajando o muchas veces el dueño de la cantina es el dueño del inmueble y ya no tiene problemas de la renta. Entonces por eso han existido aún las cantinas sino por eso mismo desaparecen.

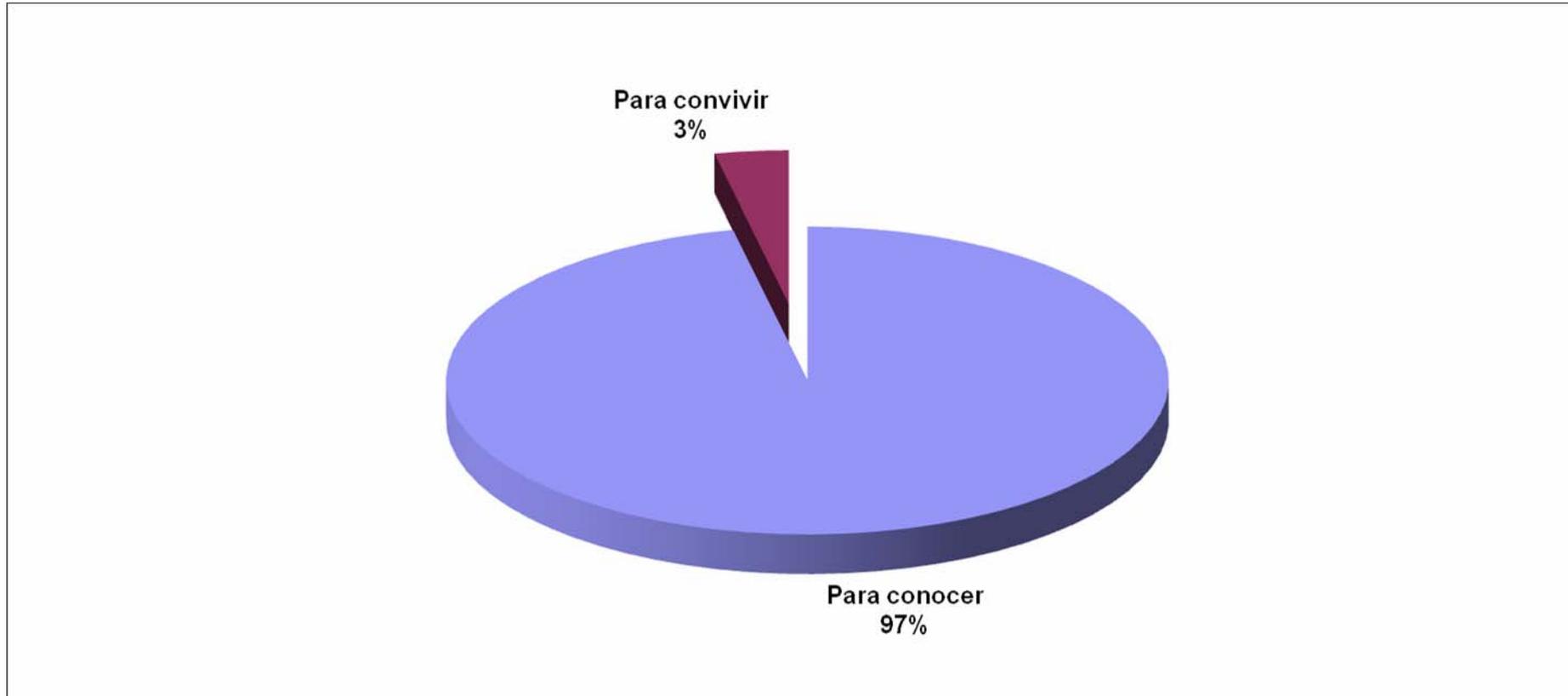
Rubén es dueño de la cantina *El Nivel*; es un hombre de edad madura, estatura media y tez clara, su mirada inspira confianza y cuando habla, calma los nervios. Su sonrisa expresa amistad. Él también está del otro lado de la barra atendiendo a la gente junto a los demás cantineros y al igual que los demás, está muy ocupado destapando botellas o recogiendo vasos y cobrando la "cuenta".

GRÁFICA NO. 2
RAZONES POR LAS QUE NO VISITARÍAN UNA CANTINA O UNA PULQUERÍA



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

GRÁFICA NO. 3
RAZONES POR LAS QUE SÍ VISITARÍAN UNA CANTINA O UNA PULQUERÍA



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

Cuando le dije que le buscaba para realizarle una entrevista, me regaló una enorme sonrisa y me dijo que lo hiciera en la barra para que la plática tuviera un toque diferente y se realizara en el lugar más importante de la cantina.

La pregunta obligada era saber si la gente acude a las cantinas y pulquerías del Centro. El estudio reveló que del total de la población encuestada, el 65% sí ha ido a una cantina y el 35% restante no, porque no les llama la atención o por falta de tiempo, entre otras cosas. (Ver gráfica No. 4)

En cuanto a las cantinas del Centro Histórico que se visitan más a menudo, son *El Nivel*, con un 39%; *El Gallo de Oro*, con 34%; la *Nuevo León*, con 6% al igual que *La Mascota*, y *La puerta del sol* y la *Buenos Aires*, con sólo el 3%. (Ver gráfica No. 5)

Las cantinas, lugares con mejor apariencia y contando con la aprobación del gobierno, desbancaron fácilmente a las pulquerías y su mentado pulque. Si bien, las pulquerías fueron casi por completo abolidas y sustituidas por las cantinas, éstas también cuentan con su competencia, pues los bares, los antros y centros nocturnos han hecho lo suyo para atraer al mayor público posible, aunque esta competencia no es en la misma medida que la que hubo en su momento del pulque contra la cerveza.

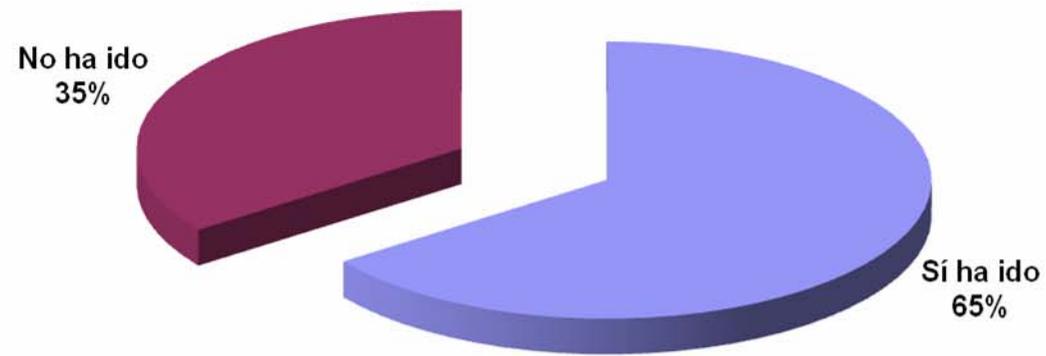
De esto habla Rubén Aguirre:

Una cantina es un centro para beber, es mucho muy diferente a un centro nocturno o a un restaurante bar, es otro tipo de ambiente donde la gente viene a calmarse después del estrés. Muchas veces el trabajo lo llena mucho de angustia, o de cansancio mentalmente al igual que el tráfico, la familia... son muchas las cosas, entonces si usted llega a un restaurante-bar es mucho muy diferente, porque de hecho, se trata al cliente en su mesa y no se platica tanto. Sí es diferente en la cantina.

En la cantina puede tener servicio en la barra que en los restaurantes no hay, no existe, aquí en la barra sacan todo lo que tienen, es muy padre porque se juega el dominó, el cubilete, se encuentran los amigos, hay varias pláticas entre ellos, se habla de política, de religión, de deportes; se habla de muchas cosas, es una situación muy diferente la que hay en una cantina.

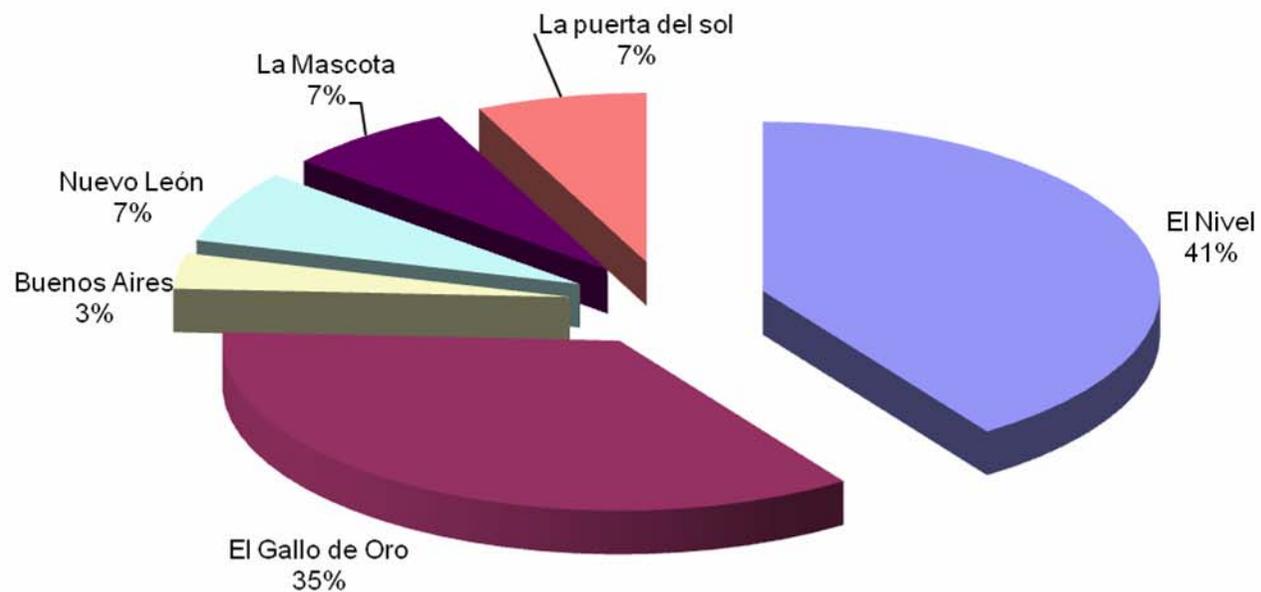
Aquí puede venir el bebedor, es decir, el parroquiano, a tomar tres, cuatro o cinco copas, sin necesidad de comer, sino quiere comer nada más que algún pequeño aperitivo, algún quesito o algunos cacahuates, no se le exige que coma alimentos, como en un restaurante bar. En la cantina es más económico tomar.

GRÁFICA NO. 4
PORCENTAJE DE PERSONAS QUE ACUDEN A LAS CANTINAS O PULQUERÍAS DEL CENTRO HISTÓRICO



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

GRÁFICA NO. 5
CANTINAS MÁS VISITADAS DEL CENTRO HISTÓRICO



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

Por ejemplo, si aquí está la copa en unos 30 pesos, en los restaurante-bar ya está en 35 y aparte de que usted debe de comer para que le den de tomar, la comida ¿ya cuánto le cuesta? Entonces usted toma lo mismo en una cantina que en un restaurante-bar y aquí se le regala la comida; en el restaurante-bar se le tiene que cobrar, allá gasta 300 pesos y aquí nada más gasta cien o 150 pesos.

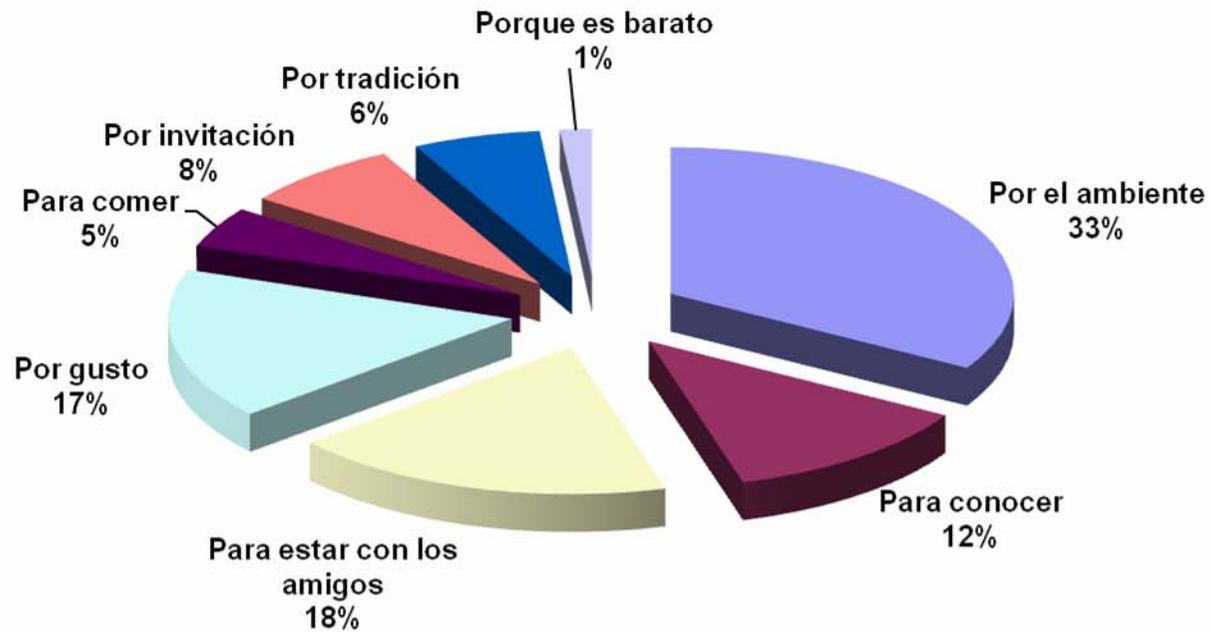
El ambiente juega un papel por demás importante en la presencia de las personas hacia las cantinas, pues el 32% va por esta razón, más allá de ir a beber, la gente va a convivir. El 18% va para poder estar con sus amigos, el 17% por simple gusto, el 12% para conocer el lugar, el 8% por invitación de algún amigo o compañero de trabajo, el 6% va por la tradición que estos sitios representan, el 5% va a comer, pues gustan de la botana de estos lugares, y el 2% va porque es barato beber y poder comer la mismo tiempo. (Ver gráfica No. 6)

Y hay que resaltarlo, no porque algunas personas tengan una mala imagen de las cantinas y pulquerías, quiere decir que sí pasan cosas malas que ponen en riesgo a quien las visita, y no es porque Rubén Aguirre defienda su *Nivel* y lo alcahuetee pero a mí tampoco me pasó nada cuando fui, y no somos los únicos que lo reconocen, como menciona don José María Enríquez Guerrero:

En las cantinas se acostumbra jugar dominó, cubilete, estar platicando, se dice que en las cantinas se cierran los mejores negocios y sí es cierto, ahí se cierran los mejores negocios, pero ahí en la misma cantina se queda el dinero. El ambiente es más tranquilo, hay menos ruido que en la pulquería, ahí están sentados, platicando, arreglando asuntos y en la pulquería no, ahí están aventando la rayuela, hay muchos atentos al juego, en la pulquería es donde se jugaba un juego llamado "rentoy", de baraja, y era de muchos gritos, es más popular y en la cantina también se puede jugar pero es más tranquilo, un poco más apacible el ambiente. También hay música y el ambiente es propicio para los melancólicos y para los que están alegres también, ahí hay consuelo para todos.

Hay dos tipos de personas en este ambiente: las que acostumbran ir a la hora del amigo y se toman unas copas a la hora de la comida y se van a su casa, pero la mayoría de las personas que concurren a la cantina son alcohólicos en potencia, problemáticos, que se toman una copa o una cerveza y terminan mal, sin dinero, porque ahí le sale a uno lo espléndido y quiere pagarle a los demás. Hay personas muy vivas que toman de los que quieren buscar fama y prestigio y dicen "yo pago" y mientras el otro está amainando su dinero, y los alcohólicos acostumbran acabarse todo su dinero.

GRÁFICA NO. 6
RAZONES POR LAS QUE LA GENTE PREFERE LAS CANTINAS



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

Al señor José lo conozco desde hace algunos años, pues su esposa es amiga de mi mamá y sé que fue alcohólico mucho tiempo, pero desde hace como 15 años ya no toma y asiste a un grupo de A.A. Creo que su opinión me va a ser muy útil porque él está en medio del problema y como accede gustoso a la entrevista, pues aprovecho la ocasión.

José me recibe en su casa y me invita a sentarme en el comedor con él, hasta ahora noto que tiene dificultad para hablar y no articula muy bien las palabras; esto es algo que yo nunca había notado.

Cada lugar tendrá su ambiente y su encanto cada día a cada hora, como dice Rubén Aguirre:

Me gusta el ambiente cantineril, me gusta el trato con el público, me gusta platicar, dialogar, porque muchos clientes son mucho muy inteligentes, entonces sabemos de ellos y es aquí como una segunda universidad porque aquí se establecen muchas cosas y una sabiduría cada día.

Eso también se reflejó en el sondeo de opinión, pues las personas muchas veces van acompañadas a estos lugares para asegurarse pasar un buen rato, el 97% va con amigos, el 1% con su pareja, igual que con compañeros de trabajo o en el último de los casos van solos. (Ve gráfica No. 7)

Y las razones para asistir son variadas, como las personas que las visitan; el 69% va por sentirse alegre, por estar de buen humor y querer celebrarlo; el 17% va para acompañar a sus amigos y divertirse; un 8% va por gusto, gusto al lugar, a la bebida, al ambiente, a las personas de su alrededor; un 2% va a comer, porque es bien sabido que las botanas de cantinas y pulquerías son por demás deliciosas; otro 2% va por la cercanía del lugar a su trabajo, a su hogar o porque les queda de paso, y sólo un 2% restante va por sentirse triste o deprimido, pero puedo asegurarles que sale más contento de cómo entró. (Ver gráfica 8)

Rubén Aguirre también lo expresa:

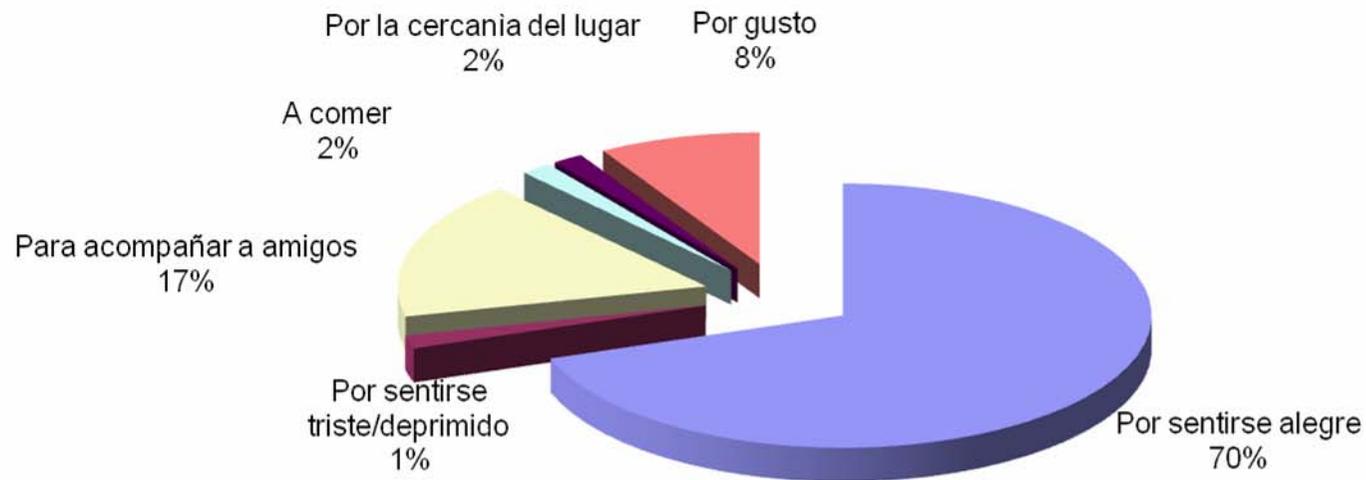
El Nivel significa algo muy especial; porque además de ser la cantina más antigua, es una cantina donde hay otro ambiente, donde vienen personas de diferentes partes del mundo, vienen con su guía a visitar la cantina más antigua, aquí se conoce varia gente, aquí tanto puede conocer a un trabajador de limpia como puede conocer a un historiador, como un arqueólogo, como uno de los mejores doctores, uno de los mejores políticos y la verdad es un orgullo tener esta cantina porque es muy especial.

GRÁFICA NO. 7
CON QUIÉN VAN A LAS CANTINAS Y/O PULQUERÍAS DEL CENTRO HISTÓRICO



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

GRÁFICA NO. 8
RAZONES POR LAS QUE VISITAN UNA CANTINA O PULQUERÍA DEL CENTRO HISTÓRICO



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

Mucha gente me felicita porque en este tipo de ambiente de cantina, sobre todo en *El Nivel*, hay ambiente muy tranquilo, no hay desmanes, no hay broncas, todos vienen a disfrutar la copa, a platicar, a dialogar, hasta se hacen compadres aquí. Entonces para mí es muy padre porque conozco todo tipo de parroquianos, créame que es muy bonito estar trabajando porque aquí nunca es lo mismo, cambian las situaciones con el trabajo, y cambia la plática con diferentes parroquianos, muchas veces vienen y dicen:

-“Oye, vengo de Japón, vi en la televisión o en el periódico la cantina y vengo para enterarme de cómo está”.

Y les ha fascinado porque además de ser cantina, es historia, pues vemos que hay cuadros de la Academia de San Carlos tanto de alumnos como de profesores. Entonces les gusta mirar las pinturas, los cuadros, las fotografías, que tenemos en la cantina que, aparte de ser cantina y aparte de ser cultura, es un museo y pues parte de ello es también lo que acredita que muchos parroquianos vengan aquí, aparte a mí me da mucho gusto que nos vengan a visitar.

Di una conferencia ante 800 alumnos de la Universidad para decirles cómo era una cantina antes y cómo es la cantina de ahora, porque muchos se creen de las películas del oeste o de las películas de México de los años 40 o 50, que llegaban los “malos” con pistolas a la cantina, armaban relajos y al cantinero lo mataban y ese es otro concepto.

El concepto cantineril actualmente es de otra forma, es mucho muy familiar, no pasan ese tipo de cosas, se viene a disfrutar la copa, a comer bien, y a que se les quite esa idea de que las cantinas son malas y son sólo para hombres, no. Hay veces que hay más mujeres que hombres y ya es muy diferente a lo que eran las cantinas antes, ahora ya vienen con las esposas y las hijas o los hijos y aquí conviven. Así que es muy diferente el sistema actualmente del que se perfilaba hace muchos años, tal vez eso es en pueblos o en otras ciudades, pero actualmente aquí en México no hay eso.

Por eso la cantina aparte de ser más económica, el trago sabe mucho mejor por el tipo de ambiente. Si usted llega al restaurante-bar como que no sabe, está muy soso, está muy tranquilo, en la cantina no, el mismo ambiente hace que usted tome dos o tres copitas y saque el estrés que trae de afuera de la cantina y eso es lo que da calidad y por lo que mucha gente ya tiene muchos años

de venir a cantinas, por el tipo de ambiente, el sabor que contrae la cantina para un parroquiano.

Comparte su opinión uno de los trabajadores de esta misma cantina, se trata de Julio Santiago Santiago, cantinero de *El Nivel* desde el año 2000, aproximadamente, pero comenzó a dedicarse a este negocio desde hace más de una década:

Para ser cantinero se necesita carácter y paciencia, saber preparar lo que te pide el cliente. Si viene crudo y temblando hay que darle un "Catemaco"; para el asco no hay nada mejor que un "Royal Fish", y así con cada uno, pero hay que tener mucha paciencia. Que alguien atraviese esa puerta (la de la entrada de la cantina) no sé, es raro, es alguien nuevo o alguien que ya nos conoce y que le gusta estar aquí, es bonito que regresen o que quieran visitarnos, a veces significan nuevos amigos o simplemente un cliente más.

Estar de este lado de la barra es divertido, sobre todo por los cuates. Aquí se conoce mucha gente, se oyen albuces o una persona llega triste y se les da un trago para que se relajen un poco. Mi trabajo no es difícil porque me gusta y me siento bien aquí. Mi rutina es sencilla: llego y reviso que nada falte en la barra, que todo esté lleno y frío, que todo esté en orden y ya como a las 12:00 a.m. me voy a mi casa.

Aquí no hay problemas, a veces llegan los clientes en mal estado, ya muy tomados pues, y comienzan a insultarme cuando no les quiero servir más alcohol, pero me aguanto porque no me puedo poner con cada cliente a pelear, es mi trabajo. Lo mejor de mi trabajo es conocer gente, hacer amigos y divertirme con lo que hago. Aunque llego cansado a mi casa y ya nada más me tomo un café y me voy a dormir, estoy contento por lo que hice en la noche. Voy a trabajar aquí hasta que el cuerpo aguante.

Julio nació en Tanajo, Veracruz, en la región huasteca y llegó a la Ciudad de México a los 21 años, desde entonces no se ha movido de aquí y no piensa hacerlo. Es bajito de estatura y de piel morena. Me dice su nombre con un particular acento. Viste una camisa color mostaza.

Julio parece el cantinero más movido de la barra. Su semblante serio impone autoridad, sobre todo porque se encuentra del otro lado de la barra y eso definitivamente le da poder, y lo sabe. Lo tranquilizante es que todos lo conocen y en palabras de un cliente frecuente: "tienen cara de amargado, pero es una buena persona".

Va de un lado a otro, toma una cerveza y la destapa con agilidad, regresa por un vaso, lo llena de hielo y lo desliza por la barra para que el otro cantinero lo llene de licor, mientras él ha destapado un refresco. No para, se seca el sudor de la frente, el lugar está lleno y hace mucho calor. Ríe de vez en cuando ante un chiste de los que no dejan la barra o cuando a él le toca decir algo.

Lo anterior nos da una imagen de las cantinas, ahora veamos el caso de las pulquerías donde el panorama es peor, pues es mayor el número de personas que no las ha visitado. Según nuestra encuesta, el 54% no ha asistido nunca a una pulquería. (Ver gráfica 9)

Las pulquerías más visitadas son *La Risa*, ubicada en Mesones y *La Antigua Roma* más escondida y menos conocida que la primera. Hay otras más en la zona de la Merced, incluso la de *Las Duelistas*, allá por el Eje Central, pero éstas son las de mayor fama entre el público que gusta del pulmón. (ver gráfica 10)

Para conocer el punto de vista de quiénes, por un lado, defienden las cantinas y/o pulquerías y quiénes, por el otro, las satanizan, en este apartado mostraremos la opinión de las personas inmersas en el negocio que nos pueden explicar bien de qué estamos hablando, pero también de personas que tienen sus motivos para enjuiciar estos lugares.

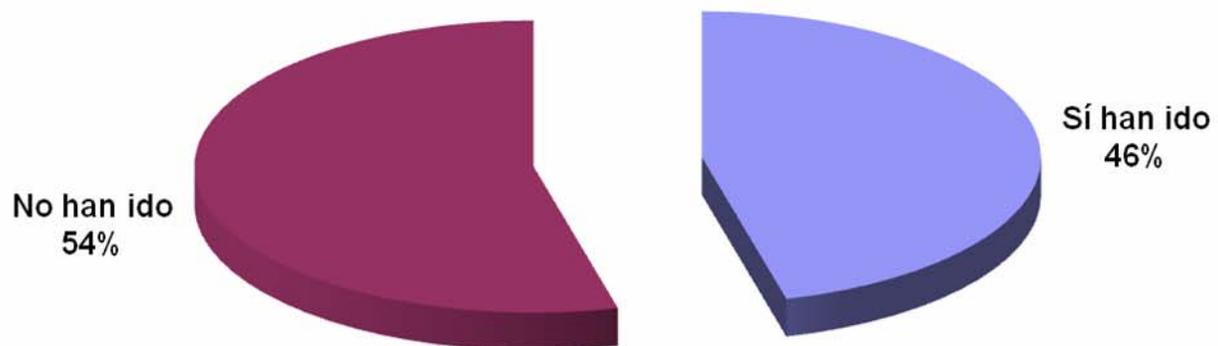
Actualmente, el pulque es un producto que sigue siendo juzgado sin piedad por la sociedad, pues no ha podido borrarse la mala imagen que se le dio y que nadie ha intentado eliminar. Si el pulque como bebida es muy mal visto y enjuiciado desde hace muchos años por su olor, su sabor o el público que lo consume (ía), la aparición de las pulquerías dio mucho de qué hablar entre las autoridades, pero sobre todo entre la sociedad.

Y para muestra basta un botón, el 64% prefiere la cerveza por encima del pulque con sólo el 31%, o sea que a la mayoría de la población no le gusta el pulque ni piensa probarlo quizá, que la campaña publicitaria de la cerveza que comenzó hace décadas dio resultado y la gente trae ya consigo la idea del pulque como algo desagradable.

Pero no todo es malo en este camino, los que prefieren el pulque tienen sus razones; la mayoría, con un 77% lo prefiere por su sabor, el 13% por tradición, porque saben lo que representa en nuestra cultura, y el 10% lo consume porque es natural y no hay nada mejor que eso. (Ver gráfica 11)

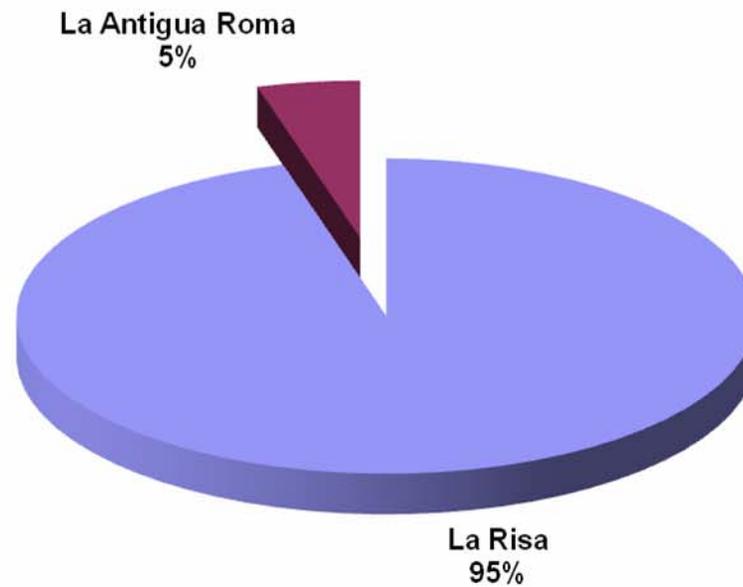
En tanto, los que prefieren cerveza explican sus razones en la siguiente gráfica; el 62% la prefiere por su sabor, el 14% porque se consigue más fácil que el pulque, está prácticamente en todos los establecimientos, un 13% expone que le gusta más la cerveza porque no le gusta el pulque y el 11% afirma que es más refrescante que el pulque. (Ver gráfica 12)

GRÁFICA NO. 9
POBLCIÓN QUE HA VISITADO UNA PULQUERÍA DEL CENTRO HISTÓRICO



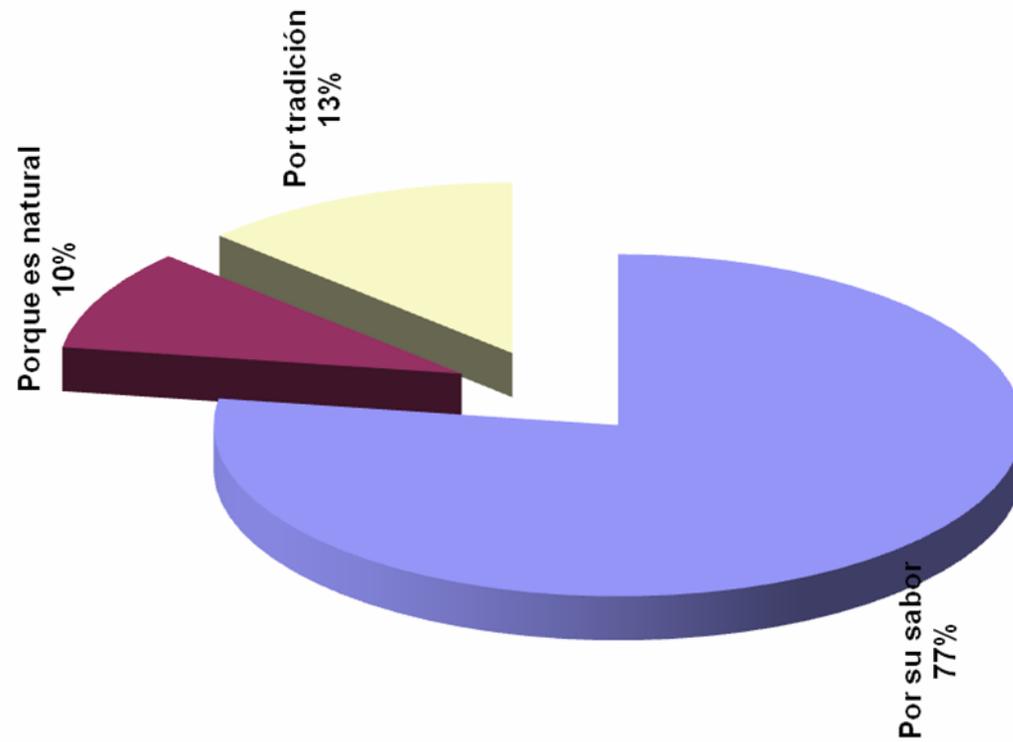
Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

GRÁFICA NO. 10
PULQUERÍAS MÁS VISITADAS DEL CENTRO
HISTÓRICO



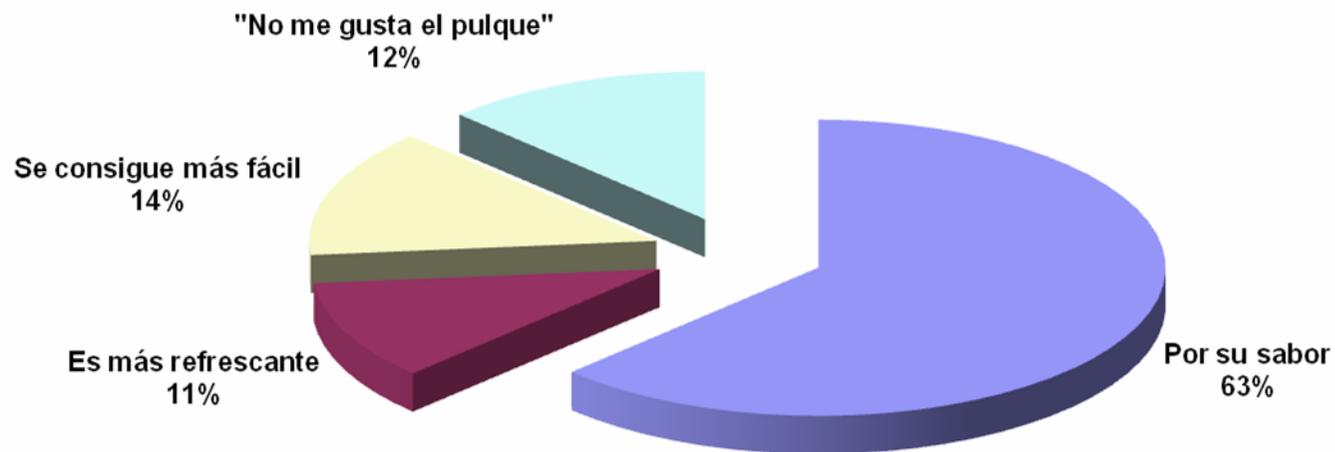
Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

GRÁFICA NO. 11
RAZONES POR LAS QUE LA POBLACIÓN PREFIERE PULQUE



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

GRÁFICA NO. 12
RAZONES POR LAS QUE LA POBLACIÓN PREFIERE CERVEZA



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

Al respecto, Epifanio Leyva Ortega, mejor conocido como *El Pifas*, dueño de la pulquería *La hija de los apaches*, recientemente clausurada y que se ubicaba en avenida Cuauhtémoc, nos dice:

Las pulquerías están desapareciendo en parte por eso, por la mala imagen que le han creado al pulque, otra porque ninguna persona, nadie se ha preocupado por rescatar la cultura del pulque, porque tú ves en el periódico o en la televisión que dicen: "tomen cerveza, cerveza esto o cerveza el otro, tome ésta bebida o aquella", pero nunca vas a ver que digan: "tomen pulque", nunca. Entonces eso también tiene que ver que no le hagan ninguna clase de publicidad.

El Pifas tiene unos 70 años aproximadamente, y es un hombre alto, de piel morena y su boca es enmarcada por un gran bigote. Su cara tiene ya muchas arrugas, pero sigue conservando su cabello sin ese tono grisáceo característico de la edad. A pesar de verse muy tranquilo, *El Pifas* fue boxeador cuando era joven, por eso llegó a trabajar a *La hija de los apaches*, para sacar los borrachos peleoneros y, como por ahí dicen, llegó para quedarse.

Aunque es un hombre muy alegre y de ambiente jocosos, cuando le planteo el tema de la entrevista, toma una postura seria y muy formal pues sabe de lo que estamos hablando y que no es algo que deba tomarse a la ligera. Cuando llego a *La hija de los apaches*, el Pifas se encuentra sentado en una silla junto a la barra y se mueve al compás de una canción que toca la rockola. Me presento y le digo el motivo de mi visita y de inmediato me atiende, me ofrece una mesa y comenzamos a platicar mientras él continúa pelando una mandarina que tiene entre las manos. Él lleva en esta pulquería como 35 años y el lugar ya tiene casi el doble de edad.

Funjiendo como centros de reunión dirigidos a los campesinos humildes y recibéndolos después de una larga jornada de trabajo, las pulcatas cambiaron en mucho desde sus inicios, cuando al principio eran sólo puestecitos en la calle, pero que después pasaron a ser el lugar donde los trabajadores se corrían la información sobre una posible huelga en la empresa donde trabajaban o donde se repartían volantes con notas políticas de esa época.

Después, el gobierno permitió el para nada libre establecimiento de las pulquerías en pequeños locales donde poco a poco se fueron consintiendo las características de la pulcata como la conocemos actualmente, donde encontramos música, botana e incluso mujeres como atracción y para atención del cliente, cosa que aún se encuentra en las pulquerías de La Merced, donde la prostitución por un vaso de pulque es muy frecuente todavía. Con el paso de los años, el número de establecimientos aumentó, sobre todo cuando el gobierno se dio cuenta de las ganancias que este negocio generaba.

Años más tarde comenzó la censura y el desprestigio de estos lugares e inevitablemente tendieron a desaparecer. ¿Los motivos? La crítica social, las restricciones por parte de las autoridades, pero más fuerte aun, la competencia, que fue determinante para que las pulquerías pasaran a segundo término pues ante la llegada de la cerveza a nuestro país, la producción del pulque se vio obligada a disminuir, las personas preferían esta nueva y atractiva bebida.

Y esto se sigue viviendo pues *El Pifas* lo confirma:

Sí tenemos competencia, como en todo negocio, aquí hace poco tiempo nos pusieron otra pulquería, aquí adelante y sí, de momento sí se fueron unos para allá pero volvieron. Ahorita la competencia es la cerveza y ahora yo la vendo porque antes a la hora de hacer la limpieza veía yo envases de cerveza abajo, o sea que los metían a escondidas y entonces yo digo: "mejor las vendo yo para que no me las metan a escondidas". Por eso empecé a vender la cerveza y ahorita gracias a Dios el pulque se vende más, luego se acaba el pulque, vienen en la tarde y ya no hay y tenemos que hacer lo doble para que la gente que venga no se quede con las ganas porque es el fuerte de nosotros: el pulque.

Y respecto a porqué la gente no visita tanto las pulquerías, *El Pifas* tiene su argumento:

Se han perdido las tradiciones como los Judas en los Sábados de Gloria, los regalos que se les daban a los niños o a las señoras cuando venían a tomar su pulque, se les checaba y se les marcaba una tarjetita y se les regalaba un plato, a los niños se les daban dulces o una pelotita de ping pong de aserrín, todo eso ya no hay. Entonces si nosotros traemos el producto y vendemos bueno va a haber gente que tome pulque y ojalá que esté resurgiendo para que dure más tiempo, sino al rato las pulquerías las van a conocer en fotografías y no las van a poder visitar y ojalá que la gente se preocupe porque además de que hace menos daño es un complemento alimenticio porque antiguamente toda la gente iba a las pulquerías el domingo para comer y llevaban sus jarroncitos de pulque y es bien sano, bien a todo dar.

En cuanto a la paulatina desaparición de las pulquerías, en particular, se debe, según José María Enríquez Guerrero, a las siguientes causas:

A la gente sí le gusta tomar pulque, lo que pasa es que las pulquerías han ido desapareciendo para mí por dos razones: una de ellas es que salió la famosa Charanda, que es muy barata; antes su precio era de dos pesos el cuartito, ahorita ha de estar en seis o tal vez ocho pesos,

pero antes valía sólo dos, cuatro el medio y el litro ocho. Entonces con esa cantidad o más que cuesta un litro de pulque, se puede comprar un litro de Charanda, porque los que acostumbran tomar con eso se ponen más ebrios más rápido, que es lo que buscan.

Y la segunda razón es que en el DF ya no es mucha opción el concepto de la pulquería como tal, ¿quién consume pulque? Todavía hay bastantes que lo consumen pero ya no hay y no llega su producción al DF, si uno quiere poner una pulquería en el DF ya no hay permisos o no te los otorgan, es difícil, yo digo que esa es la razón que, como han quitado o han desaparecido algunas pulquerías, se debe a la falta del que lo toma, porque el alcohólico en potencia prefiere la Charanda que es un producto que le hace completamente daño, porque es químico, le afecta las neuronas, pero lo embrutece con gran rapidez y lo que busca el que toma es embrutecerse y emborracharse rápidamente y con poca cantidad de dinero.

Aparte de todo lo mencionado por estos personajes, no olvidemos que la mala imagen que se le ha dado a estos lugares sigue tan vigente como el primer día. El prejuicio que se nos inculcó sigue tan arraigado que las personas (o por lo menos algunas) siguen pensando que las cantinas y las pulquerías son sitios de mala calaña y sirven sólo como centros de vicio.

Para demostrarlo, entrevisté a personas que dijeron estar en contra de estos centros de reunión y como me pareció interesante rescatar estas opiniones, he aquí los resultados. Alejandra es una mujer muy activa, es divorciada y tiene a su cargo a dos hijos que aún estudian, uno en el CCH Vallejo y otro en CU. Ella siempre busca hacer algo, pareciera que le molesta desperdiciar su tiempo. Su papá fue alcohólico y murió hace ya muchos años; su aniversario luctuoso es el 20 de noviembre, pero ella, al igual que sus hermanos, tuvieron que seguir con sus vidas.

Ella se casó y tuvo a Isaac, el mayor de sus hijos, pero se divorció al poco tiempo, después conoció a su segundo esposo con quien tuvo a Tony y a Marcos. Antonio, su ex esposo no salía de las cantinas a la hora de la comida y por eso Alejandra tiene un punto de vista sobre este tema que me parece muy interesante y menciona:

No estoy de acuerdo con que existan las cantinas y las pulquerías, porque yo considero que dentro de nuestra cultura sí debiera de venir una educación especial de enseñar o aprender desde chicos que cualquier bebida alcohólica, a la larga va a tener un daño o consecuencia en nuestro organismo y si nosotros como padres no sabemos educar a nuestros hijos, pues esos excesos están llegando más pronto, se sabe que los chicos toman y fuman más

rápido y que sabemos que las estadísticas de accidentes pues son cada vez más alarmantes y en consecuencia la mayoría son mortales y la causa principal es el alcohol.

Se dice que el alcohol es un desinhibidor y sí lo es, un relajante también y va dependiendo la gente y el estado de ánimo en el que esté o que en el momento lleve un coraje o una depresión, el efecto es más rápido en el organismo y sí puede desencadenar y tener un accidente con un par de copas nada más.

Se supone que los mejores y los peores negocios se hacen en una cantina y se hacen a base de un brindis, pero se supone que la mayoría de la gente que va a una cantina sabe que ése es un lugar donde no se le va a negar el alcohol, puesto que él va a pagar lo que él quiera consumir, entonces es un lugar que está con una serie de libertades, pero el comportamiento del individuo depende del estado de ánimo.

En una ocasión, hace tres años, tuve que asistir a una pulquería porque a uno de mis hijos en su actividad tenía que llevar pulque para la ofrenda de muertos en el CCH. Yo tenía desconocimiento total del precio, me enteré de qué precio tiene el curado, de qué precio tiene solo, el período de conservación que tiene, entonces como lo teníamos que comprar un día antes yo pensé que se iba a echar a perder para el día siguiente y lo refrigeré. La pulquería a la que tuvimos que asistir la verdad era muy denigrante, era la más cercana que teníamos y la cuestión fue por cumplir con una tarea.

He asistido en varias ocasiones a las cantinas, conozco la mayoría de las del Centro, algunas de Reforma, algunas de la Zona Rosa. En particular no me gusta el ambiente de estos lugares. Anteriormente las cantinas eran exclusivas para hombres, como del 80 para acá se convirtieron en salones familiares y se permitió el acceso de mujeres y se permitió el acceso a los niños, pero no me gusta que los niños puedan estar ahí en ambiente de fumar, de tomar, de palabras soeces, comportamientos inadecuados y que todo mundo sea partícipe de esas acciones, se me hace que debiera de existir un reglamento y un comportamiento diferente, no estoy de acuerdo.

Tampoco estoy de acuerdo con estos lugares porque no hay una educación en las personas respecto a la bebida como en Europa con el vino, por eso las cifras de accidentes en nuestro país son tan elevadas.

Por otro lado, conocer la opinión de la esposa de un ex alcohólico me pareció importante, pues el panorama que estas personas tienen, debe ser muy diferente y reflejar otro enfoque del mismo tema, en este caso tenemos el testimonio de Rosa María Juárez:

Las cantinas y las pulquerías las considero de mala reputación, no los conozco, pero mi esposo en el tiempo en que tomaba no salía de esos lugares y lógico que son inadecuados para algunas personas, la conducta adentro cambia.

Considero esos lugares delicados, no son de visitar normalmente. Las personas que ahí asisten por lo regular son groseras, peleoneras y de mala calidad en educación. Mi esposo duró casi 20 años tomando hasta quedarse tirado y perderse, tenía que ir alguien a levantarlo y meterlo al cuarto porque se quedaba tirado en cualquier lugar.

La señora Rosa, como la conocemos en casa, siempre me ha parecido una mujer muy tranquila, de las que casi no platican y van de allá para acá muy inmersas en su mundo. Casi nunca he conversado con ella y menos desde su reciente operación por un tumor en la cabeza, porque ya no sale tanto a la calle y la veo menos que antes. Me recibe en su habitación y pide un poco de privacidad pues el tema que vamos a tratar le puede mucho, pues la enfermedad de su esposo, quien fue alcohólico por casi 20 años, aún le afecta y no le gusta hablar de ello.

Ella es la esposa de José María, quien dice al respecto:

El pulque como bebida tradicional y probándolo en pocas cantidades, es muy sabroso, más cuando es curado, pero ya bebiéndolo en grandes cantidades hace daño como cualquier otra bebida que contiene etanol o alcohol. Lo he probado muchas veces, el sabor del pulque natural es un poco desagradable, pero ya el pulque que se le llama curado, ya compuesto, pues ese sí es sabroso, es riquísimo.

Visité algunas pulquerías hace algún tiempo, como *Las licuadoras* en el Centro y otra en Ferrocarril-Cintura de la que no recuerdo el nombre ahorita. El ambiente en las pulquerías es muy bueno, en la pulquería que te digo de Ferrocarril-Cintura normalmente hay una como orquesta, tocan marimba y tocan todo tipo de ritmos como rock and roll, danzón, cumbia y hay muchos que están ahí bailando y tomando y en algunas pulquerías siempre hay diversiones como el juego de rayuela, a veces hay cantantes que llegan con sus guitarras, hay sinfonolas o la orquesta; el ambiente es hasta cierto punto alegre y sí se divierte uno.

El pulque en una cantidad medida beneficia, porque el pulque contiene bastante vitamina. Personas que yo conozco que han consumido pulque como tradición y lo siguen tomando, no se enferman ni les causa problemas de cirrosis ni nada, en cambio la Charanda y todo eso les provoca cirrosis, les afecta el hígado y muchas otras cosas, pero el pulque no creo que desaparezca, en el DF tal vez sí, pero en el país no.

Sí he visitado muchas cantinas, el ambiente es otro, tanto en las cantinas como en las pulquerías siempre se oye el ruido de voces, pláticas, pero en las pulcatas hay menos estancia, en la cantina hay más limpieza, le están limpiando la mesa, la botana que dan en la cantina es muy diferente a la botana que dan en la pulquería, en la pulquería te dan una salsa y te ponen un montón de tortillas y ahí está uno taqueando, el individuo puede llevar unos trocitos de jamón o queso, y en la cantina no, por ejemplo, pides la primera cerveza o copa, porque ahí se estilan las dos cosas, el vino y la cerveza. En la cantina primero te dan una botanita ligera, ya hasta se me antojó porque te ponen unos cacahuates o unos chicharrones enchilados, habitas con chile, posteriormente, si sigues tomando, te dan un caldo de camarón o hasta un guisado.

Mi posición en esto es parcial porque considero que muchas veces son necesarios esos lugares, por ejemplo para los que fabrican el vino es una fuente de trabajo para muchos cientos o miles de trabajadores desde el campo, donde se consiguen las materias primas como la uva, el agave para el tequila, etcétera. Y de allá viene gente que está involucrada dentro de lo que son las bebidas alcohólicas, la cerveza en las fábricas, la cebada y todo eso, todo son fuentes de trabajo y ¿cómo voy a estar en contra de eso? No estoy a favor porque sé que perjudican, hasta al más diablo lo ponen de rodillas, entonces si ves los reportes en radio o en televisión, en la mayoría de los accidentes interviene el alcoholismo, porque no hay una educación ni una cultura en torno al alcohol, porque el que lo prueba ya no puede controlar sus tragos.

Pero don José también reconoce que visitar este tipo de lugares puede ser muy malo para las personas y explica por qué:

Ciento por ciento perjudicial es asistir a una cantina o a un lugar donde venden bebidas alcohólicas, imagínate, si yo entro a una cantina con cien pesos y salgo con 500, pues era negocio y asistía todos los días, pero si entro con 500 o mil o hasta más y salgo al último con los bolsillos vacíos y no solamente me gasto lo que llevo,

sino si me conocen en esa cantina o en ese lugar, pido hasta fiado. Uno no se conforma con acabarse lo que trae en la bolsa, si hay la oportunidad, pide hasta fiado, a veces ya no se trae dinero y se llega a casa pidiéndole a la esposa o familiares que paguen el taxi y a veces ni hay dinero en la casa porque uno no lo lleva y todos tienen que ver cómo pagan el taxi, o muchas veces, cuando lo llevan a uno de "palomita" pues ya no pagan taxi, nada más abren la puerta y ahí lo avientan, pero es totalmente perjudicial.

Y coincide con Alejandra Miranda respecto a la falta de cultura de la bebida en nuestro país:

Creo que no hay una cultura en este aspecto porque hay lugares donde se acostumbra tomar un aperitivo para comer o una copita para el "desempance" y son personas tranquilas, pero la mayoría de la gente, de los jóvenes comienzan a probar el alcohol y no piensan en que eso es una enfermedad (el alcoholismo), es una cuestión de que se van rebasando barreras invisibles y cuando te das cuenta llegan a ser bebedores problema, porque hay los bebedores sociales, el bebedor fuerte y el bebedor problema que toma un traguito de alcohol y le despierta una obsesión aunada a una alergia orgánica que le exige, le seca la garganta, le exige más líquidos, está pensando en cómo puede obtener el segundo trago o más tragos porque es una necesidad de seguir bebiendo y es malo porque hay personas que han llegado a perder a su familia y siguen tomando, aunque su propia vida esté expuesta, no hay control. Hay otros casos en que la gente toma periódicamente, cada ocho días tal vez, pero tomar siempre va a perjudicar algún orden de su vida, ya sea en lo económico, en lo moral, en lo familiar, en el trabajo, en cualquier aspecto de tu vida."

Pero regresando al tema del ambiente, debemos recalcar que todo depende de dónde se encuentre uno, de la hora, del día y de la compañía que se tenga. Ir a una cantina en fin de semana o en quincena es mucho mejor pues no nada más se tienen más dinero para estar ahí un buen rato, sino que por lo mismo habrá más gente de todo tipo y el ambiente es más alegre, se oye más bullicio y se respira un entorno de fiesta. Entre semana no es igual, el número de gente es mucho menor, el ambiente es más tranquilo, más de ir a comer y beber un par de tragos, no es para ir a cotorrear con los cuates, es algo más reservado.

En las pulquerías pasa lo mismo aunque depende también del lugar y la hora, pues nada más como comentario diré que una vez fui a *La hija de los apaches* con mis amigos para pasar un buen rato, era martes y eran las dos de la tarde. El ambiente era por demás tranquilo, pero conforme fue pasando el tiempo, el lugar comenzó a llenarse más y más, al punto de estar tan amontonados que

parecía no haber nadie más y repito, era martes, ahora ya como las ocho de la noche, pero el ambiente indicaba que la fiesta terminaría muy, muy tarde.

Poniendo este lugar en contraposición a *La Antigua Roma*, pues no tiene mucho que ver. Para empezar, el público no es el mismo; en la pulcata citada antes, se describen personajes muy diferentes a los encontrados en la de Cuauhtémoc, aquí la mayoría de las personas que se encuentran son jóvenes que buscan pasar un buen rato bebiendo pulque o cerveza, pero el ambiente es distinto.

El Pifas sabe bien de este punto pues desde su llegada a *La hija de los apaches* se encargó de este asunto en particular:

Yo trabajaba en otra pulquería, entonces aquí había mala fama que había viejos peleoneros y me mandaron a hablar para que yo trabajara. Como sabían que había sido boxeador me dijeron que yo podía venir a "limpiar" de maloras, gracias a Dios sí lo hicimos, se cambió el ambiente de la pulquería porque estaba fea y ya venimos nosotros y empezó a llegar otra clase de gente.

Comenzó a llegar gente de mi edad, porque eran los que tomaban el pulque, los chavos casi no se metían, venía pura gente grande y de ahí empezamos a trabajar bien la pulquería y llegamos a vender hartos pulques, pero vino el temblor (1985), y empezaron a disminuir las ventas, en primera porque como se cayó un edificio que estaba aquí cerca de comercio, venían muchos trabajadores de él a tomar y entonces al desaparecer...

Y luego había muchos talleres mecánicos aquí atrás en la colonia Juárez a unas cuadras, que también venían a tomar aquí y con el temblor se fue desterrando la clientela. Tenemos aquí la clientela porque gracias a Dios la hemos acreditado a vender buen pulque, pero hay personas que piensan que se fermenta con una muñeca de mierda y le inventan otras cosas, pero eso es mentira. Entonces eso mucha gente sí se lo cree y como que le toma asco al pulque, pero eso no es cierto porque si así fuera se cortarían, el pulque fermenta sólo con aguamiel o con azúcar cuando no hay aguamiel.

Esto demuestra que los tiempos han cambiado, que, aunque antes en algunos lugares sí había pleitos y personas que se ganaban el ser echadas del sitio en cuestión, actualmente la gente puede disfrutar de las cantinas y las pulquerías sin riesgo alguno, con la tranquilidad de pasar un buen rato en compañía de gente agradable.

Y eso lo comprobé en mis dos visitas a la pulcata de Cuauhtémoc pues la primera vez que fui, leí un cartel pegado en la pared que invita a los visitantes a no armar pleitos, a pasar el día en paz y a convivir de manera tranquila, y

parece dar resultado. La segunda vez que fui, mientras platicaba con *El Pifas*, llegó un amigo suyo en muy mal estado, estaba completamente borracho y exigía ser atendido pues "sólo quería unos cuantos curados", pero no se le permitió entrar, aunque conociera al dueño, pues podría ocasionar alguna riña y eso es lo que menos quieren en ese lugar.

Pero así como los tiempos han cambiado y han modificado lo que ahora conocemos, también se ha llevado mucho de lo valioso de antes, como sabemos, las pulquerías ya no son lo mismo que hace algunas décadas y poco a poco, si no hacemos nada por remediarlo, desaparecerán por todos los problemas que ya hemos mencionado.

Afortunadamente, y algo que en verdad me sorprendió, es lo que mencione hace poco: el público que ahora busca las pulquerías. Los jóvenes actualmente se están interesando por el pulque y su entorno social y cultural y gustan de pasar una tarde bebiendo vasos de curados y escuchando música mientras el embriagante entorno y las cuatro paredes de lugar hacen de las suyas. Observando los murales y en medio de una interesante conversación, el día pasa sin que uno se entere y cuando menos se lo imagina, ya son cuates del chico de al lado y ya brindan con él en nombre de algo, o en el mejor de los casos, en nombre de alguien.

Y *El Pifas* lo reconoce:

En la venta, los chavos de ahora vienen a tomarse su pulquito y muchos se toman una cerveza, entonces a mí me da gusto que ahora estos jóvenes que viene, vengan y pidan sus cubetas de pulque porque no puede desaparecer así, como el tequila antiguamente era una bebida que la tomaban nada más los cargadores y estaba catalogada así: bebida de teporochos, y ya ve, se preocuparon por hacerle una propaganda al tequila y ahora el tequila ya está por las nubes, volvió a subir la venta y esperamos que por el pulque haya alguien que se preocupe en darle publicidad y que se vuelva otra vez a lo poco que queda para que no muera la tradición, que no muera y que siga a ese nivel, que ya no se desacredite más, que al contrario, le hagan una buena publicidad.

La gente grande, de mi edad, ya casi no vienen porque muchos ya murieron y los pocos que quedamos estamos en peligro de extinción, entonces ahora vienen los nuevos jóvenes que como te digo, qué bueno que está resurgiendo el pulque y el gusto por él, porque en las entrevistas que me han hecho en la televisión, en la radio, en el periódico, yo siempre los invito a que tomen pulque porque es lo más sano y gracias a Dios sí me ha dado resultado.

Ojalá así fuera en las demás pulquerías para que no desaparezcan, porque te imaginas como el señor Armando Jiménez, el de la "Picardía Mexicana", dice que si no cuidamos nosotros lo que queda de las pulquerías, al rato las otras generaciones ya no lo van a conocer, como ésta, viejita, se ve mugrosa, pero no, ve, hacemos la limpieza, esta pulquería es de las antigüitas, entonces lo poco que queda de ellas que se conserve para que vengan los chavos, prueben el pulque y vean que en realidad no sabe feo, que es agradable su sabor, que les hace menos mal que la cerveza o el alcohol. El alcohol (vinos) y la cerveza tienen más graduación, y el pulque tiene menos graduación de alcohol natural entonces por eso hace menos mal.

Para mantener a la clientela he procurado en primera el ambiente, que se llene de jóvenes, pero que no haya pleitos, que esté bien, aparte de eso, vender los curados. Hemos hecho unas combinaciones de curados, en todas partes te venden el curado de piña, de limón, de todo ¿no? Y nosotros aquí hemos hecho unas combinaciones, por ejemplo "el viagra", "el fuerza, vigor y pulquería", "el Centro Histórico", le hemos puesto nombres y les ha llamado la atención también y vienen, o el "Talina Fernández", hemos hecho varias combinaciones y eso ha hecho que la gente venga.

También en la cantina *El Nivel* se dice:

El 40% del público sigue siendo el mismo que hace 15 o 20 años, y son muy asiduos, sino del diario, tres veces por semana o una vez por semana, pero también hay nueva gente, muchas personas nuevas que se han quedado aquí a disfrutar la copa, que les gusta el ambiente y aquí se quedan, más que nada también es la juventud la que viene y les interesa y les gusta y aquí los tenemos siempre acompañándonos y es nueva clientela.

Tal vez sea algo de moda y por lo tanto pasajero, pero de algo estoy segura, desde que un joven decide entrar a una pulquería o a una cantina, y cruza la puerta que divide a la realidad de la realidad alterna que embarga un lugar como éstos, algo cambia en la mente y la actitud del joven, ya pasó una barrera que representa el prejuicio social y ahora no queda más que disfrutar del momento y ver qué más puede pasar.

Entonces ya en él estará el gusto por esta experiencia y difícilmente podrá olvidarlo. Por eso la tradición no morirá fácilmente, porque todos los jóvenes de ahora, si corremos con suerte, algún día seremos más adultos y tendremos más oportunidad de seguir visitando estos lugares y podremos, para la

próxima, llevar a alguien más, a alguien nuevo y así la cadena puede ser interminable.

Pero no crean que sólo es tarea de los jóvenes, los adultos pueden hacer lo mismo, pueden romper esas barreras y comenzar a experimentar eso de lo que nunca han sido capaces de hacer, total, ya están grandes, ¿qué puede pasar? Nada malo puede sucedernos y podemos ir con la seguridad que lo único que nos espera al entrar en una cantina o una pulcatería, es un buen momento.

Pareciera que una de estas personas que colaboraron con sus testimonios, hablan de cuestiones muy diferentes pues es increíble cómo un mismo tema suscita tan variadas opiniones, pero así es la realidad. Como vemos, los puntos de vista son diversos entre la sociedad y cada quien tiene sus motivos para pensar lo que se ha plasmado en este apartado. Esto demuestra que no importa la edad o el nivel socioeconómico para fundamentar una opinión en ello, más bien se debe basar, como en todo, en la experiencia y en cómo le va a cada quien en la feria.

No me sorprende que tanto Rubén, *El Pifas*, o Julio defiendan su negocio y la tradición que ello implica porque estamos hablando de su trabajo, de la actividad que le da de comer a su familia y de algo a lo que le han tomado mucho cariño y en donde han vivido un sinnúmero de experiencias. Tampoco me sorprende que Alejandra o Rosa María tengan tal prejuicio hacia las cantinas y las pulquerías porque, como ya vimos, tienen motivos de sobra para expresar todo su sentir al respecto.

Yo lo dejo a su criterio, aquí tiene diferentes puntos de vista para que usted forme el suyo, pero antes de hacerlo, por favor tome en cuenta cada aspecto aquí expuesto, piense en lo que estos lugares son y lo que significan para nuestra cultura, sea razonable y objetivo ya que sólo así tendrá la mejor opinión al respecto.

3.2 ¿Es negocio esto del pulque?

En apartados anteriores se mencionó que había la idea que en el Centro Histórico ya no se permite el libre establecimiento de las pulquerías y que ese es un factor decisivo en su paulatina desaparición pues al ya no poder abrirse nuevas pulquerías, las viejitas tienen que hacer una labor titánica para sobrevivir en el mercado.

Para comprobarlo, porque no me pensaba quedar con la duda, me dirigí a la Delegación Cuauhtémoc, una de las dos a las que pertenece el Centro Histórico (la otra es la Delegación Venustiano Carranza) y pregunté si esto es verdad. Pero la tarea no fue cosa fácil, llegar y que me respondieran esta cuestión no fue de "enchírame ésta" como se escucha por ahí, tuve que llegar y preguntar en la dichosa ventanilla única quién estaba a cargo de esta área para así poder hacerle una entrevista y despejar cualquier idea vaga.

De ahí, me mandaron directito con el jefe de Giros Mercantiles, pero me advirtieron que “ese tipo de preguntas no se resolvían en la Delegación”. Pero eso no me detuvo, fui a buscar a un tal Armando Barrera y no se encontraba, pues estaba en junta, pero me canalizaron con el Subdirector de Gobierno, Mario Uribe, quien me dijo que con mucho gusto me ayudarían siempre y cuando realizara el trámite burocrático de llevar una carta de parte de la Facultad en donde dijera quién era yo y qué solicitaba, pues “la información no se puede dar así nada más”, así que me vi obligada a pedir este documento y hacer las cosas como la Delegación manda.

Ese día, pasó una de esas cosas que ni te esperas y suceden cuando menos lo imaginas. En mi visita a la Delegación, cuando me canalizaron con Mario, estaba yo en una banqueta y se sentó junto a mí un hombre como de 35 años. También esperaba al Subdirector y comenzamos a platicar, me enteré que él trabaja para Radio-AMLO y tenía una serie de problemas que debía resolver ahí, y la plática comenzó.

El hombre muy risueño, me platicó de su trabajo y se ofreció a ayudarme en cualquier cosa que yo necesitara; hablamos de política, de lo que acontecía en la ciudad por eso días, de banalidades y de mi tema de investigación, así que me dio algunos datos que pudieron servirme, como nombres de libros, lugares que podía (y debía) visitar y una que otra anécdota bastante amena. Así pasó el tiempo más rápido y llegó el momento en que lo atenderían, entró a la oficina y después seguía yo. Como dije, las cosas suceden cuando menos lo esperas.

Días después regresaría con mi apreciable documento firmado por el buen Félix, Secretario Técnico de la Facultad, y lo entregué en la ya mencionada ventanilla. Un señor muy amable me atendió después de media hora. El funcionario me explicó que al girar una petición de este tipo debo ingresar el documento, ellos me darían un acuse y yo debía esperar 40 días hábiles para que ellos me respondieran si podían ayudarme y darme la información o no.

Traté de guardar la calma, pero no pude más que decir:

-¿Queeeeeeeeeeeeeé? ¿Cuarenta días? Es mucho, ¡no puedo esperar tanto tiempo!

Entonces el señor aclaró que no era tanto, pero como se atravesaba la Semana Santa, sí se hacían más días y que podíamos hacer otra cosa. Me sugirió que pasara con la persona con quien yo ya había hablado para exponerle mi caso y que me ayudara “por fuera”. Dudé un poco si se refería a un soborno o algo así de mexicano, pero no pasó a mayores, me dirigí con mi acuse de nuevo a la oficina de mi nuevo conocido Mario y le expuse el caso.

Sin querer me enteré que él también imparte la clase de Seminario de Tesis y que entendía perfectamente que no podía esperar tanto tiempo, así que dijo

que regresara en una semana, tiempo suficiente para que mi carta pasara por las manos adecuadas y él mismo tendría una pronta respuesta.

Así pasó, sólo que 15 días después tuve mi entrevista con Armando Barrera, Jefe de Giros Mercantiles de la Delegación Cuauhtémoc. Cuando entré a su oficina, sentí mucho calor, había cuatro escritorios aparte del de mi entrevistado. Había mucha gente y el clásico sonido de una oficina: máquinas de escribir, voces, teléfonos sonando, tacones de las secretarías que iban de un lugar a otro... en fin, tomé asiento y le expliqué a este hombre el motivo de mi visita.

Para empezar, me dijo que la idea es falsa, que sí se siguen otorgando concesiones a quienes quieran poner una pulcata en el Centro, pero que el problema no va por ahí, que más bien a la gente y a la sociedad en general ya no les es funcional un negocio como éste, es más, que ni siquiera es negocio y que por eso las personas prefieren otro giro y la piensan dos veces antes de elegir un expendio de pulque.

Algo similar me había dicho Mario cuando le expliqué qué hacía yo en la Delegación y me expuso que una sociedad se rige por su folclor y sus tradiciones y que cuando una de ellas cambia, todo se tiene que reestructurar. Así, si el pulque ya no forma parte de la tradición de un pueblo, las pulquerías por ende, tenderán a desaparecer, sin importar si se tienen permisos para establecerse o no.

Así, mis expectativas cambiaron radicalmente y tuve que reordenar mis ideas para saber qué seguía. Armando me dijo que el poder establecer una pulquería está dentro de la Ley para el Funcionamiento de Establecimientos Mercantiles del Distrito Federal, y también los pasos a seguir para realizar el trámite y a continuación los expongo.

Los interesados deberán presentar ante la Ventanilla Única o la de Gestión, la solicitud correspondiente con los siguientes datos y documentos:

I. Nombre comercial o denominación social del establecimiento mercantil, domicilio para oír o recibir notificaciones, registro federal de contribuyentes y nacionalidad;

II. Si el solicitante es extranjero deberá presentar la autorización expedida por parte de la Secretaría de Gobernación, en la cual se le permita llevar a cabo la actividad de que se trate;

III. Si es persona moral, su representante legal acompañará el documento con el que acredite su personalidad, copia de una identificación oficial vigente con fotografía; así como copia certificada de la escritura constitutiva debidamente registrada o con registro en trámite;

IV. Ubicación y superficie del local donde pretende establecer el giro mercantil;

V. Giro mercantil que se pretende ejercer;

VI. Certificado de zonificación para uso específico, o certificado de zonificación para usos del suelo permitidos, o certificado de acreditación de uso de suelo por derechos adquiridos, en su caso, con el que acredite que el giro mercantil que pretende operar está permitido en el lugar de que se trate. El uso del suelo que se deberá acreditar es el correspondiente al giro principal, de conformidad con la Ley de Desarrollo Urbano del Distrito Federal y sus disposiciones reglamentarias;

VII. Visto bueno de seguridad y operación expedido por un Director Responsable de Obra en los casos de edificaciones construidas con anterioridad a agosto de 1993; o la Autorización de ocupación otorgada por la Delegación correspondiente, en los demás casos;

VIII. Documento que acredite que el establecimiento cuenta con los cajones de estacionamiento que instruyen para cada uso los Programas Delegacionales o Parciales de Desarrollo Urbano y el Reglamento de Construcciones;

IX. Presentar un estudio de impacto ambiental o riesgo, expedido por la autoridad competente cuando sea necesaria su presentación de conformidad con lo establecido por la Ley Ambiental y los demás ordenamientos jurídicos aplicables;

X. Para la expedición de Licencia de Funcionamiento Tipo B, la Demarcación territorial a través de notificación, dará vista al Comité Vecinal y demás vecinos interesados de la unidad territorial correspondiente dentro de los tres días hábiles siguientes en que se recibió la solicitud, misma que deberá ser atendida y desahogada dentro de los quince días hábiles siguientes a aquél en que se haya notificado. La notificación y el desahogo se hará a través de los mecanismos establecidos en el Reglamento de esta Ley, los cuales no podrán ser excluyentes ni limitativos, y

XI. Cuando se trate de una solicitud de Licencia Tipo B para Cabaret, la Delegación deberá realizar una consulta vecinal en la unidad territorial, observándose el procedimiento que establece la Ley de Participación Ciudadana del Distrito Federal; para efectos de esta fracción; los resultados de la consulta vecinal tendrán carácter vinculatorio”.

Además, el horario de atención deber ser de las 10 a las 24 horas en pulquerías vendiendo bebidas alcohólicas desde las 10:00 horas hasta las 23:30, mientras que en las cantinas el horario de atención es de 12 y hasta 01:00 horas del día siguiente y el horario para vender alcohol es de 12 a 00:30 horas.

Después de todo esto, no me quedó más que pensar que sí es una broncota poner cualquier establecimiento de este tipo, digamos, me quedé con cara de ¿*what?* Entonces ¿cuál es el verdadero problema? Ya vimos que la teoría era

errónea y que se siguen otorgando permisos por ley, pero que eso no es suficiente pues no hay quien quiera poner un negocio de estos porque prácticamente sabe que su pulquería está destinada al fracaso.

¿Será acaso un intento desesperado el que las pulcatas del Centro están tan llenas de jóvenes?, ¿será intentar rescatar la tradición a como dé lugar? Porque es común quedarte fuera de *La Risa* por falta de espacio, y lo mismo pasa en la de Cuauhtémoc, si llegas tarde, sabes que tendrás que empujar a todos a tu paso si no, no entras, igual que en *Las Duelistas* que está pasando el Eje Central, a la altura del metro San Juan de Letrán.

Es increíble y se siente bien padre estar tan amontonados en un reducido espacio, y no porque me gusten los pisotones o los empujones, es más bien por lo que representa: cada vez más personas se están interesando por esta vertiente de nuestras tradiciones, y es a una edad digna de reconocerse; tal vez los adultos tengan muchas cosas que hacer y tienen más prejuicios que años, por eso no se paran en una pulcata, tal vez sus responsabilidades no les permiten pasar una tarde con los cuates ni conocer nuevas personas, tal vez su educación fue diferente y el contexto en el que se desarrollaron y siguen viviendo es otra cosa.

Con la banda joven es diferente, a esta edad afortunadamente no vivimos del qué dirán, bueno, algunos sí, pero no es algo que importe a muchos. La mayoría sólo quiere vivir su vida libre y apasionadamente y viven nuevas y extrañas experiencias, y no se conforman ante lo que la sociedad imponga, no se cierran a las opciones que son muchas y muy variadas, sólo viven y dejan vivir, y se paran en una pulcata y si no hay *chance* van a otra que les recomendaron los mismos chavos que esperaban poder entrar a esa que está bien atascada, y conocen más gente, y su panorama se amplía, y se divierten y pasan el tiempo.

Las pulquerías están llenas de personas, la mayoría de 18 a 25 años de edad, y no faltan los chavitos colados que tienen 15 o 16 años, pero que ahí andan bebiendo y conviviendo con la banda. Y si hay público entonces, ¿faltan los espacios? No es un acto de la moda que los chicos de pantalones entubados y tenis *converse* hayan adoptado en este momento, o por lo menos eso lo asegura un chico de playera morada que está sentado junto a mí y me platica:

Aquí venimos porque ya se nos hizo costumbre, él (chico sentado frente a mi entrevistado) nos invitó, él tiene la culpa de que ahora nos guste tanto el pulque. Venimos cada que podemos, empezó por curiosidad, nos dijo que estaba bueno acá y decidimos venir, después como es bien barato, regresamos y ahora venimos una o dos veces por semana, depende del *varo* que tengamos. Nos turnamos, a veces venimos aquí, a veces a "Las Duelistas", a veces vamos a una cantina, pero gastamos más, depende, también vamos a "barcillos", pero sí, ya se volvió tradición.

Entonces a mi pregunta referente a si es sólo moda o porque está barato, los chavos tienen más conciencia sobre el pulque:

No, la neta es más profundo, sabemos bien que el pulque puede desaparecer y no podemos permitir que la bebida de los dioses ya no llegue a nosotros, por eso venimos, para que la tradición se mantenga.

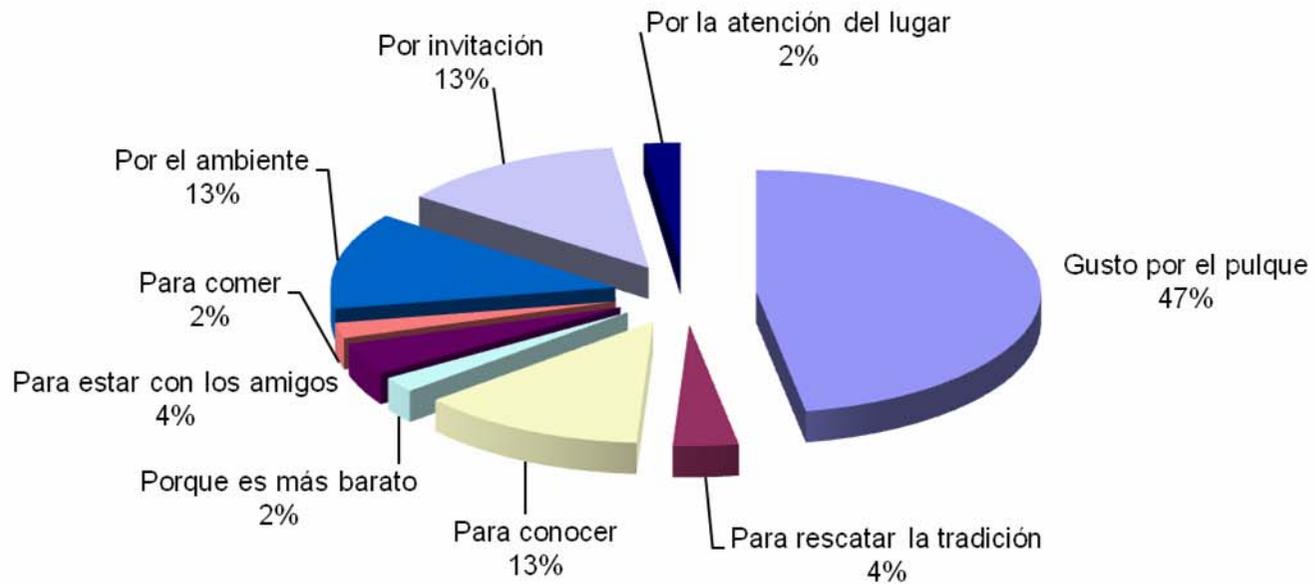
De hecho, las gráficas muestran que las personas que van a las pulquerías no asisten ahí sólo porque es barato, digo, la mayoría va por otra razón, muy importante, el gusto real por el pulque, con un 47%. Un 13% va a conocer, otro porcentaje equivalente va por el ambiente, un tercer grupo 13% va porque alguien lo invitó y no vio por qué no aceptar, el 4% va para rescatar la tradición por imposible que parezca, otro 4% va para estar a gusto con sus amigos, un 2% va por la atención del lugar, sobre todo en *La Risa* ya que la *Pancha* sí que sabe consentir a los chavos, el 2% va a comer porque así sean frijoles, saben a gloria, y el último 2% va en apoyo a la economía, pues resulta mucho más barato beber pulque que cerveza, o vodka o brandy, ya no decir tequila o whisky. (Ver gráfica No. 13)

Es redescubrir un elemento cultural que tal vez no teníamos presente por nuestra corta edad, tal vez se trata de la búsqueda de la identidad donde pruebas diferentes grupos sociales para saber en cuál encajas, tal vez es preguntarse nada más qué habrá ahí dentro, de qué se trata ese ambiente que se ve tan tentador y que parece invitarte con los brazos abiertos, tal vez sea el no querer quedarte con las ganas, pero sea lo que sea, te atreves a cruzar la puerta, y sales ileso de la experiencia para contarla a los demás y la cadena empieza.

Sólo es cosa de arriesgarse un poco y lo demás viene sólo: la charla, las risas, los vasos vacíos que asegurabas haber visto hace un momento al tope de pulque, la música, la sorpresa, la vida. Parece que sí, los chicos de hoy, y uno que otro adulto, son los que se están encargando de remediar esta terrible situación, que son sólo ellos quienes toman partido, pues se ven afectados, pero el tiempo pasa y las cosas tarde o temprano serán irremediables.

Sólo queda esperar y ver...

GRÁFICA NO. 13
RAZONES POR LAS QUE LA POBLACIÓN PREFIERE LAS PULQUERÍAS DEL CENTRO HISTÓRICO



Fuente: sondeo de opinión realizado en el Centro Histórico de la Ciudad de México a 100 personas en julio de 2007. Elaboración de María Guadalupe Garnica Miranda.

ÚLTIMAS REFLEXIONES

Al final de la presente investigación, se puede asegurar que es cada vez más complicado encontrar una cantina o una pulquería en el Centro Histórico, pues es más común toparnos con un bar o un restaurante. Como muestra basta mencionar que cuando esta investigación se concluyó, *La hija de los apaches* había sido clausurada, pero se restableció muy cerca de donde se ubicaba antes, perdiendo mucho de lo que la representaba: el lugar, los murales, el ambiente; ahora es muy diferente.

La Risa, aunque continúa abierta, es suspendida frecuentemente. *El Nivel*, por extraño que parezca, desapareció; en la puerta hay un letrero que dice "cerrado por remodelación", pero la esperanza de volver a ver esta cantina funcionando, se está extinguiendo.

Este reportaje, mediante un sondeo de opinión, dio a conocer las causas de la paulatina desaparición de las cantinas y pulquerías del Centro Histórico, dentro de las cuales se encuentra la indiferencia y el prejuicio hacia estos sitios por parte de la sociedad, que influida por los mitos que rondan al tema central de este trabajo, se ha abstenido de conocer un poco al respecto. Es tal la apatía de las personas que incluso no accedían a dar su opinión al respecto en el sondeo, sólo lo rechazaban o peor aún, se ofendían pues argumentaban no saber del tema, no tener tiempo o no estar interesados.

Por otro lado, la falta de tiempo ocasionada por la ajetreada rutina de los capitalinos, es un factor más para que las persona, aunque tengan curiosidad y la intención de conocer una cantina o una pulquería, no puedan hacerlo. Una parte de la muestra que participó en el sondeo, argumentó no tener gusto por las bebidas alcohólicas, por lo que consideran innecesario y fuera de lugar visitar estos sitios, pues supone que sólo se puede ir si se planea tomar, algo que realmente no es necesario.

El factor económico también tiene mucho qué ver, pues en ocasiones sólo se tiene el dinero suficiente para sobrevivir el día, como para intentar darse ese tipo de gustos. Las normas administrativas que se deben cumplir para poder abrir uno de estos establecimientos, o en el mejor de los casos, conservarlos, es una lista larga y desoladora, pues son muchos los puntos que facilitan la común clausura de estos sitios, convirtiendo el papeleo en un obstáculo más contra las cantinas y pulquerías.

Esta investigación mostró los antecedentes y la historia del pulque y la cerveza en nuestro país. El pulque ha sido de gran importancia para la dieta del mexicano y para su identidad nacional, es un elemento básico de nuestra cultura y su desaparición se lleva consigo parte de nuestra esencia. Uno de los retos para esta investigación, fue encontrar un *tlachiquero* que nos diera su punto de vista, pues la baja producción de pulque se debe a la falta de espacio para sembrar maguey y si esto se logra, el siguiente inconveniente es el complicado proceso para obtener esta bebida pues es mucho trabajo para la poca paga que representa.

La cerveza es una bebida que también nos representa desde hace ya varias décadas. Aunque no se ve amenazada como el pulque, su problema radica en su consumo dentro de las cantinas, pues es más barato comprar una "caguama" de 15 pesos en la tienda, que una de "media" que cuesta 25 en la cantina.

Un elemento que resultó sorpresivo durante la investigación, es el papel de los jóvenes dentro de esta problemática, pues aunque las pulquerías son pocas en el Centro Histórico, el 90% de la población que las visita, son jóvenes de entre 17 a 25 años.

Aunque el pulque está desapareciendo de nuestra cultura, parece que la juventud se empeña en rescatarlo y las causas son varias. El interés que los jóvenes muestran por esta bebida no sólo radica en su bajo costo, porque es una realidad que es más barato el pulque que algunas otras bebidas; sino en lo que representa, esta parte de la población ha reconocido el valor del *elixir de los dioses* y lo respeta. Es un mundo diferente el que ellos encontraron en la pulquería y se han adaptado a él de manera casi religiosa.

Finalmente, podemos afirmar que se alcanzaron cada uno de los objetivos planteados en esta investigación, pues además de exponer el tema y su problemática, acompañado de la historia que lo rodea, se incluyó a la población a este punto fundamental de nuestra cultura mostrando su importancia en lo tradicional y en lo social.

FUENTES DE CONSULTA

BIBLIOGRÁFICAS

Barros, Cristina, *Las once y sereno*, México, FCE, p. 46.

Benítez, Fernando, *Historia de la Ciudad de México*, España, Edit. Salvat, 1984.

Blanco, José Joaquín, *Los mexicanos se pintan solos*, México, Pórtico de la Ciudad de México, 1990, p. 137.

Blanco, Manuel, *Ciudad en el alba*, México, CONACULTA, 1994, pp. 118-119.

Calderón de la Barca, Madame, *La vida en México*, México, Edit. Porrúa, 1190, p. 90.

Campos, Rubén, *El bar. La vida literaria de México en 1900*, México, UNAM, 1996, p. 33.

Cossío, José L., *Guía retrospectiva de la Ciudad de México*, México, Edit., SEGUMEX, pp. 145.

Frías y Soto, Hilarión, *Los mexicanos pintados por sí mismos I*, México, Autores de Querétaro, 1986, pp. 25-32.

Goncalves de Lima, Oswaldo, *El maguey y el pulque*, México, FCE, 1956, pp. 30-37.

Korenbrot, Israel, *El gran tinacal*, México, CONACULTA, 1991, pp. 7-23.

Martín Vivaldi, Gonzalo, *Géneros periodísticos*, Madrid, Paraninfo, 1986, p. 65.

Novo, Salvador, *Cocina mexicana. Historia gastronómica de la ciudad de México*, México, Pórtico de la Ciudad de México, 1993, p. 199.

Romero Flores, Jesús, *México, historia de una gran ciudad*, México, B. Costamarc Editor.

FUENTES VIVAS

Sondeo realizado a 100 personas en el Centro Histórico de la Ciudad de México.
Julio de 2007.

Visita a "La Antigua Roma". Abril de 2006.

Visita a "El Nivel". Marzo de 2006.

CIBERNÉTICAS

Madrigal González Sergio,

<http://www.germandiego.s5.com/pulque/acapulquito.htm>, viernes 28 de abril del 2006.

<http://www.sspain.com>, lunes 1 de mayo de 2006.

<http://www.grupomodelo.com>, viernes 19 de mayo de 2006.

ANEXOS

CANTINAS Y PULQUERÍAS DEL
CENTRO HISTÓRICO

CANTINAS

- * *El Nivel*. Moneda No. 2. Lic. 1
- * *Madrid*. Belisario Domínguez y Plaza de Santo Domingo. Lic. 091
- * *La Dominicana*. Belisario Domínguez y República de Chile. Lic. 1877
- * *Diligencias*. Eje central y Donceles. Lic. 2170
- * *Nuevo León*. Pino Suárez. Lic. 2255
- * *La Mascota*. Bolívar y Mesones. Lic. 3312
- * *Río de Plata*. 2ª calle de Allende y República de Cuba. Lic. 3901
- * *La Mariscala*. Eje Central, entre Cuba y Donceles.
- * *La Puerta de Sol*. 5 de mayo y Palma
- * *La Villa de Madrid*. República de Uruguay y Bolívar
- * *Tío Pepe*. Independencia y Dolores

PULQUERÍAS

- * *La Antigua Roma*. Allende y República de Perú
- * *La Risa*. Mesones, entre 1er. callejón de Mesones e Isabel la Católica. Lic. 0011

INSTRUMENTO UTILIZADO PARA LA
REALIZACIÓN DEL SONDEO

UNIVERSIDAD NACIONAL AUTÓNOMA DE MÉXICO

Facultad de Estudios Superiores Aragón

Objetivo: el objetivo de esta encuesta es conocer la opinión de la sociedad sobre las cantinas y las pulquerías del Centro Histórico.

Instrucciones: responda cada pregunta de acuerdo a lo que usted opine según sea el caso.

EDAD: _____

SEXO: _____

¿Ha entrado usted a una cantina del Centro Histórico?

A) SI B) NO

¿Por qué?

¿Ha entrado usted a una pulquería del Centro Histórico?

A) SI B) NO

¿Por qué?

¿A cuáles cantinas ha entrado?

- | | | |
|---------------|-----------------|----------------------|
| A) El Nivel | B) Gallo de Oro | C) Buenos Aires |
| D) Nuevo León | E) La Mascota | F) La puerta del sol |
| G) Otra | | |

¿Cuál? _____

¿Qué recuerda de esa cantina?

- | | | |
|---|---------------|------------|
| A) Olor | B) Decoración | C) Bebidas |
| D) Las personas que asisten a ese lugar | E) Cantinero | |
| F) Botana | G) Otro | |

¿Cuál? _____

INFORMACIÓN RELACIONADA CON
LA CANTINA *EL NIVEL*

La cantina fue punto de encuentro de presidentes, escritores, periodistas...

Cerró El Nivel; en su interior quedaron 156 años de historia

Su propietario, Rubén Aguirre, informó que perdió con la UNAM litigio por el predio

Rocío González Alvarado

La cantina más antigua de México, El Nivel, que ostenta la primera licencia de ese giro en el Distrito Federal, cerró sus puertas de manera definitiva en el Centro Histórico, luego de ser punto de encuentro de presidentes, escritores, artistas, burócratas, académicos, activistas, periodistas y turistas, durante 156 años.

Los cacahuates, el queso blanco y de puerco en cuadritos, con sus rajadas en escabeche, botanas que acompañaban las cervezas frías o la bebida de casa *el nivelungo* (vodka, Pernod y licor de naranja) dejaron de servirse desde el pasado 2 de enero, según informó, durante una entrevista en el programa de radio *De una a tres* de Jacobo Zabłudowsky, don Rubén Aguirre, su dueño, quien explicó que tomó esta decisión tras perder un litigio con la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), que reclamó la propiedad.

El local ubicado en Moneda número 2, casi esquina con la Plaza de Armas, donde sólo queda como testimonio de su cierre un anuncio para la clientela: “Cerrado por remodelación. Hasta nuevo aviso”, fue en su momento parte del edificio sede de la ahora máxima casa de estudios del país, que dos predios más adelante, en el número 5, mantiene las oficinas del Programa de Estudios Sobre la Ciudad (PUEC).

Como todo sitio milenario, este escenario, que cruzó tres siglos como protagonista de la vida nocturna en la capital y solía, como las cantinas tradicionales, cerrar sus puertas a más tardar a las 11 de la noche, deja en su interior todo un cúmulo de historias y anécdotas.

Desde las que involucran a grandes personajes –se dice que la mayoría de los presidentes de México cruzó alguna vez sus puertas y algunos cantantes como Agustín Lara llegaron hasta su barra–, hasta las de jóvenes estudiantes de artes plásticas, que sin dinero en los bolsillos empeñaban sus obras a cambio de un trago de cerveza.

Licencia número uno

Lo cierto es que de sus paredes colgaba toda una suerte de pinturas, dibujos, caricaturas y fotografías, sin faltar, la copia de la licencia para la venta de bebidas alcohólicas, orgullo de los meseros, que al menor comentario de los curiosos exhibían, e inclusive emprendían toda una “ruta turística” por el lugar para presumir aquel antiguo teléfono, que utilizaban los comensales para justificar en casa su tardanza o el reloj, que con sus manecillas y números al revés, hacía retroceder el tiempo.

Pero el ajetreo que daba vida a la calle de Moneda, a partir de la hora de la comida, con los empleados de gobierno, y más tarde con los bohemios, sólo se conserva en los

comercios aledaños, uno de venta de monedas y billetes antiguos y otro de tacos de canasta, fundado en 1935, donde aún no saben, que el local vecino llegó a su fin, según informó don Rubén Aguirre, heredero de la cantina a la muerte de su padre, Jesús Aguirre.

“Hace más de 20 años nos clausuraron dos veces la cantina, posteriormente le donaron a la Universidad el edificio ubicado allá en las calles de Moneda y Seminario y tuvimos un récord de 17 años peleando (...) Sabíamos de antemano que algún día la cantidad El Nivel iba a dejar de existir. ¿Por qué? Porque a la muerte de mi padre (...) se complicaron mucho las cosas, porque todo estaba a su nombre”, relató ayer durante la entrevista radiofónica.

Ahí nombró al primer dueño, don Carmen de Gallegos y Romero, recordó los años de operación y explicó el origen del nombre de la cantina: “Yo sé la versión que se llamó El Nivel porque había existido el primer nivel que colocó Enrico Martínez para medir cómo crecía el agua en los ex lagos de Texcoco, Zumpango, Tacuba y Azcapotzalco, cuando llovía mucho en la ciudad de México”, refirió.

Y también dejó abierta la posibilidad de reubicar El Nivel en otro espacio en la ciudad de México, al conservar aún el permiso de la cantina más antigua de México. “Estamos viendo a ver dónde la podemos trasladar”, apuntó.