

## **EL PULQUE LA BEBIDA DE LOS DIOSES CON VALOR Y TRADICIÓN MILENARIA**

Navarrete-Torres, María del Carmen<sup>1</sup>

García Muñoz- Aparicio Cecilia<sup>2</sup>

### **Resumen**

En México, existen una gran cantidad de bebidas de índole patrimonial como el sotol, bacanora, mezcal, el sisal, el colonche, pozol y pulque entre otras muchas más. Sin embargo, son pocas las acciones que se han llevado a cabo para aprovecharlas como un recurso turístico. Con la intención de apoyar la producción de bebidas con representación cultural, el presente trabajo son los resultados de una investigación sobre el pulque, que es una bebida agria con tradición en el país, cuyo origen es precolombino, y que era considerada como la “bebida de los dioses”. El pulque es elaborado de manera higiénica, cuenta con las características necesarias para formar parte de una ruta gastronómica atractiva para el turismo. El objetivo fue analizar algunos aspectos de la bebida blanca, con el fin de impulsar una estrategia de mercadotecnia turística que podría tener éxito al difundir información sobre su tradición, proceso de elaboración, modalidades de preparación, rutas, haciendas y pulquerías. Se pretende promocionar el valor ancestral que forma parte del folklore mexicano. Se hizo una investigación documental con un enfoque cualitativo, se consultaron fuentes secundarias. Conclusiones. Falta de conocimiento de las propiedades de la bebida, Es escasa la difusión de la imagen del pulque y es necesario revalorar la bebida tanto a nivel nacional como internacional por parte de los organismos responsables.

**Palabras Clave:** Pulque, turismo, patrimonio, gastronomía

---

<sup>1</sup> Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Económico Administrativas, México, [mallynav@yahoo.com.mx](mailto:mallynav@yahoo.com.mx)

<sup>2</sup> Universidad Juárez Autónoma de Tabasco, División Académica de Ciencias Económico Administrativas, México, [flamingos1999@hotmail.com](mailto:flamingos1999@hotmail.com)

## **THE PULK THE DRINK OF THE GODS WITH MILENARY VALUE AND TRADITION**

### **Abstract**

In Mexico, there are a large number of heritage drinks such as sotol, bacanora, mezcal, sisal, colonche, pozol and pulque among many others. However, there are few actions that have been carried out to take advantage of them as a tourist resource. With the intention of supporting the production of beverages with cultural representation, the present work is the results of an investigation on pulque, which is a sour drink with tradition in the country, whose origin is pre-Columbian, and which was considered as the "drink of the gods". Pulque is elaborated in a hygienic way, it has the necessary characteristics to be part of an attractive gastronomic route for tourism. The objective was to analyze some aspects of the white drink, in order to promote a tourism marketing strategy that could be successful by disseminating information about its tradition, elaboration process, preparation modalities, routes, farms and pulquerías. It is intended to promote the ancestral value that is part of Mexican folklore.

Documentary research was done with a qualitative approach, secondary sources were consulted. Conclusions Lack of knowledge of the properties of the drink, The diffusion of the image of pulque is scarce and it is necessary to revalue the drink both nationally and internationally by the responsible agencies.

**Keywords:** Pulque, tourism, heritage, gastronomy

### **1. INTRODUCCIÓN**

En la actualidad, existe un gran interés por la diversificación de la oferta turística en algunos destinos en el mundo (Benur y Bramwell, 2015), mismo que se ve reflejado en los numerosos estudios que se han realizado sobre las actitudes y percepciones que tienen los pobladores del lugar, los visitantes y turistas sobre la importancia de productos con gran tradición (Bessière, 2012).

En México, la diversificación se ha dado a través de diversas modalidades de turismo, destacando el cultural. Este, se ha definido como aquel desplazamiento que realizan las personas con el fin de conocer, comprender y disfrutar un conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales, materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico (SECTUR, 2002).

La UNESCO estableció que la gastronomía y las artes culinarias forman parte del patrimonio inmaterial de la humanidad (2003). Dicha categoría es un elemento destacado en las actividades de turismo cultural en México y desde el 2010 la cocina tradicional mexicana forma parte del Patrimonio Intangible de la Humanidad, reconociéndose como un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, practicas rituales, conocimientos prácticos antiguos, técnicas culinarias, costumbres y modos de comportamiento comunitarios que involucran la cadena alimentaria tradicional (UNESCO, 2010).

El Turismo Cultural se define como aquel viaje turístico motivado por conocer, comprender y disfrutar el conjunto de rasgos y elementos distintivos, espirituales y materiales, intelectuales y afectivos que caracterizan a una sociedad o grupo social de un destino específico.

Los turistas con interés especial en la cultura por su tamaño y valor son directamente imputables a los valores culturales del país que los motivan a realizar un viaje. (SECTUR, 2019).

Para (Mascarenhas 2010), el turismo gastronómico forma parte del turismo cultural e incluye a los productos y rutas culturales. Esto se considera como un componente fundamental y los atractivos turísticos patrimoniales tanto material e inmaterial. Por otro lado, estos han sido considerados en su esencia” (Morére, 2017). En Vargas (2013), se señala que la oferta se relaciona con la geografía, pueblos, folclore, historia y experiencias de arte. “Este intercambio cultural favorece el diálogo y el entendimiento, y consecuentemente, fomenta la paz y la tolerancia” (OMT, 2013).

El patrimonio cultural inmaterial o “patrimonio vivo” se refiere a las prácticas, expresiones, saberes o técnicas transmitidos por las comunidades de generación en generación. Proporciona a las localidades un sentimiento de identidad y de continuidad: favorece la creatividad y el bienestar social, contribuye a la gestión del entorno natural y social y genera ingresos económicos. Numerosos saberes tradicionales o autóctonos están integrados, o se pueden integrar, en las políticas sanitarias, la educación o la gestión de los recursos naturales. (UNESCO).

En el caso de las bebidas mexicanas, existe una gran cantidad de ellas con carácter patrimonial, como el mezcal, bacanora, sotol, sisal y la raicilla, por mencionar algunos destilados (De León *et al.*, 2008). En cuanto a las fermentadas, se han encontrado por lo menos 172 (Villalobos, 2007), entre las cuales se encuentran el colonche, tuba, tesgüino, pozol y pulque. Sin embargo, son muy pocas las que han servido para fomentar la actividad turística en el país; este sería el caso del tequila y su ruta en el estado de Jalisco (Aldana y Fuentes, 2010), y del vino con sus rutas en el Valle de Guadalupe en Baja California (Meraz *et al.*, 2013) y en Querétaro, en los municipios de San Juan del Rio, Ezequiel Montes y Tequisquiapan (Alpizar y Maldonado, 2009). En la tabla 1 se muestra una descripción de bebidas originarias de México y con tradición.

---

**Tabla 1.** Bebidas tradicionales

BEBIDA	DESCRIPCION	LUGAR DE ORIGEN
<b>Tequila</b>	Esta bebida se obtiene de la fermentación con levadura y destilación de los jugos del agave azul, las cuales deben tener entre seis y diez años de maduración, después de todo el proceso, el tequila es depositado en barriles de madera	Jalisco es la cuna de la bebida mexicana más famosa del mundo. Aquí se encuentra la Ruta del tequila
<b>Mezcal</b>	Proviene de una variedad de agave, y su proceso es totalmente artesanal	Oaxaca
<b>Pulque</b>	Su elaboración inicia con la fermentación del corazón de maguey o aguamiel mediante el proceso conocido como “raspado”, el cual es realizado por un “tlachiquero”. Cuando el maguey llega a cierta edad, se le extrae el centro y se raspa para que suelte el jugo, mismo que se fermenta en 24 horas.	Hidalgo y Centro del país
<b>Pozol</b>	Es una fermentación a base de maíz y aderezada con sal y chile, se puede encontrar en tres sabores: Cacao, blanco o agrio, aunque en algunas regiones también se prepara con pixtle (semilla de zapote colorado)	Tabasco y Chiapas
<b>Tepache</b>	La elaboración del tepache requiere de cuatro días: en los dos primeros se dejan reposar trozos de pulpa y cáscara de piña en una olla de barro con clavos y canela, después se le agrega una mezcla de cebada y piloncillo, previamente hervidos, los cuales se dejan fermentar otros dos días	Hidalgo, la Ciudad de México y Puebla
<b>Tejuino</b>	Se hace con granos de maíz germinados en la oscuridad, que son molidos en metate y cocidos en suficiente agua durante varias horas hasta obtener un atole amarillento que, una vez frío, se cuele. El líquido recuperado se vacía en olla tesguineras, se le adiciona el catalizador o fortificador y se deja fermentar de 1 a 10 días o más	Esta bebida ancestral es la más representativa del occidente mexicano
<b>Torito</b>	Licor de caña, bebida con jugo de naranja, alcohol, tequila y otros ingredientes que el fabricante sureño mantiene en secreto	Veracruz
<b>Xtabentún</b>	A partir de miel de abejas alimentadas con la flor del xtabentún que tiene características organolépticas similares al anís.	Yucatán
<b>Charanda</b>	En la actualidad, cuenta con la etiqueta de “Denominación de Origen. Obtenida a partir de la destilación y fermentación del jugo obtenido molienda de la caña de azúcar o de sus derivados (melado, piloncillo o melaza).	Michoacán
<b>Sotol</b>	El sotol es destilado de la cabeza o piña de la planta <i>Dasyliirion</i> , de la familia <i>Asparagaceae</i> , conocida con el mismo nombre (o por los raramuris con el nombre de sereque) y que crece en el desierto del norte de México.	Chihuahua, Durango Coahuila

Fuente: Elaboración propia con datos de la web

El pulque es una bebida tradicional, que se obtiene del aguamiel extraído del maguey pulquero y sometido a un proceso de fermentación. Su origen se remonta a la época prehispánica, en la cual era considerada sagrada, llamada “bebida de los dioses”, posteriormente durante la colonia el pulque se convirtió en el más popular.

Posteriormente, durante el siglo XIX fue el líquido más consumido, pues del total de las bebidas alcohólicas, el 94% era pulque, (Ramírez, M., 2012). Era tanto el auge de la bebida que el gobierno y la iglesia decidieron tomar medidas para desprestigiarlo creando mitos antihigiénicos a cerca del proceso de obtención del mismo.

México es un país rico en cultura, tradiciones y recursos, y el objetivo de la investigación, fue analizar algunos aspectos de la bebida blanca, con el fin de impulsar una estrategia de mercadotecnia turística y su viabilidad como patrimonio gastronómico que podría tener éxito al difundir información sobre su tradición, proceso de elaboración, modalidades de preparación, rutas, haciendas y pulquerías.

## **2. MARCO TEÓRICO**

El concepto de patrimonio gastronómico se ubica dentro del patrimonio inmaterial, relacionado con las costumbres de una comunidad. Para Álvarez “es la herencia, que trata de los usos y costumbres de la especialidad culinaria. El patrimonio gastronómico es una interiorización colectiva de valores culturales como lo son: gustativos, sociales, históricos, geográficos, etc.” (Álvarez, 2008:153).

Barceló (2007), añade que en el concepto se debe considerar un bien patrimonial consumible, destinado a satisfacer una necesidad.

El patrimonio gastronómico forma parte del patrimonio oral e inmaterial, ya que la transmisión y conservación de recetas, mezclas e ingredientes se han dado durante cientos de años y son propias de la cultura local de cada ciudad, región o país.

Así mismo, el turismo gastronómico incluye la visita a productores de alimentos, festivales gastronómicos, restaurantes y lugares específicos donde la degustación de platos y/o la experimentación de los atributos de una región especializada en la producción de alimentos es la razón principal para la realización de un viaje (Hall, 2003).

La movilidad gastronómica no se refiere únicamente en visitar un restaurant. Sino que, incluye todos los aspectos involucrados en la preparación de la comida típica: se visitan los mercados, las tiendas de los productos alimenticios locales, se visitan casas de lugareños, se participa de fiestas locales entro otras actividades. Todo esto integrado por los pobladores locales que se organizan en torno a un producto clave o, en algunos casos, alrededor de un grupo de ellos que caracteriza la región. En la figura 1, se muestran las 18 rutas en México. Entre ellas se incluye la llamada “Cultura del pulque”. Se visitan plantaciones, haciendas pulqueras, se muestra como se elabora la bebida. Así mismo, hay degustaciones y visitas a las pulquerías.

Figura 1. Rutas Gastronómicas



Fuente: Sector

### 3. MÉTODOLOGÍA

Se realizó una investigación documental cualitativa y para Baena (2002:83) es, una parte de un proceso de investigación científica. Esta técnica consiste en seleccionar y compilar información consultando documentos y materiales bibliográficos, bibliotecas, centros de documentación e información. Esto puede definirse como una metodología en la que se observa y reflexiona usando para ello diferentes tipos de documentos donde se indaga e interpreta información sobre un tema determinado de cualquier ciencia, utilizando para ello, métodos e instrumentos que tienen como finalidad obtener resultados que pueden ser base para el desarrollo de la creación científica. Por otro lado, Garza (1988) afirma que la investigación documental se caracteriza por el uso de registros gráficos y sonoros como fuentes de información y registros impresos. En este trabajo, se utilizaron fuentes de información secundarias como artículos, revistas e informes y sitios de internet.

### 4. RESULTADOS

El origen del pulque se remonta a la época prehispánica. En la antigüedad, la bebida era utilizada en ceremonias religiosas y se reservaba únicamente para sacerdotes, guerreros, ancianos y miembros de la nobleza pues su consumo tenía el fin de lograr un estado alterado de la conciencia para que hicieran contacto con los dioses y así tener una mejor concepción de los mensajes que enviaban (Escalante y Gosset, 2008).

El origen del pulque es desconocido, pero se ha presentado en relieves tallados en piedra por los nativos de México desde el año 200 D.C., una de estas manifestaciones es el mural de los bebedores, se encuentra ubicado en la zona arqueológica de Cholula, Puebla en él se expresa el acto ritual y la importancia del pulque en la vida social, cultural y religiosa (Aguilar *et al.*, 2014).

Es durante este periodo que el pulque comienza su acenso como bebida alcohólica de uso común en la mayor parte de la sociedad de esa época, teniendo como principales zonas de producción y consumo dentro del país los estados de Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y México (Cúlhuac, 2013).

Para mediados del siglo XIX, ya se consideraba como una de las principales actividades económicas, llegando a tener esquemas de control sobre su producción en haciendas pulqueras (Escalante *et al.*, 2004).

Sin embargo, a pesar de ser la bebida más antigua y tradicional de México, el pulque se enfrenta desde hace varios años a un proceso de subvaloración, debido a mitos asociados a su proceso de elaboración, se tiene una mala percepción, ya que es catalogada como una bebida para las clases bajas y se considera antihigiénica por la imagen que tienen los locales que venden el producto.

Sin embargo, hoy en día se ha comprobado que el pulque es una bebida única, original y su forma de elaboración es altamente higiénica, puesto que cumple con las normas de salud necesarias, por lo cual se considera que cuenta con los atributos necesarios para colocarse en un primer lugar en el mercado de bebidas.

#### **4.1 Elaboración del Pulque**

Se obtiene de la fermentación del aguamiel al raspar el corazón de maguey. Su sabor cambia dependiendo del tipo de fermentación de la misma. Por un lado está el “Tlachique”, una bebida dulce con un bajo grado de alcohol (entre 2 y 4 Grados por litro) y, por el otro, el “Pulque Fuerte” (entre 5 y 7 grados); además están los “Curados” a los que se les añade jugos y jarabes de todo tipo de frutas o granos, desde piña y limón, hasta avellana o piñón. (Erlwein, 2013).

Aunque el pulque se consume en toda la República Mexicana, se produce principalmente en Hidalgo, Tlaxcala, Puebla y Estado de México, de acuerdo a datos de la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA).

En la figura 2 se muestra la localización de las entidades productoras. A nivel nacional, Hidalgo ocupa el primer lugar en producción de aguamiel de maguey pulquero, aportando 78.14 por ciento.

**Figura 2.** Estados productores de pulque



Fuente: Reporte Índigo

## 4.2 Maguey Pulquero

El maguey pulquero, manso o de montaña también conocido como *Agave salmiana*, es una planta suculenta de origen mexicano, con ella se produce el pulque. En el país se cuenta con 136 especies, 26 subespecies, 29 variedades y 7 formas de magueyes, desde los pequeños magueyes henequeneros cuyas fibras utilizaron los antiguos nativos meso americanos para proveerse de vestimenta y gran número de utensilios. En la figura 3 se muestra los magueyes del altiplano mexicano que llegan a alcanzar tres metros de altura y 10 metros de circunferencia.

**Figura 3.** Maguey pulquero



Fuente: Tomado de SIAP



### 4.3 Características Del Pulque

- Bebida con contenido alcohólico de 4.26%
- Tiene 9% de azúcares (sacarosa)
- Color blanco
- Olor fuerte
- Viscoso y denso
- Refrescante
- Solo dura 3 días porque al continuar la fermentación se hace amargo y espeso, y con temperatura óptima (5-7 grados aprox) desde que sale del tinacal, es el tiempo de vida que tiene el pulque. La caducidad varía dependiendo de su cuidado: para que un pulque dure hasta cinco días, debe mantenerse en un lugar limpio, fresco, protegido del sol, lluvia o moscas. Conservarlo frío es aconsejable, su sabor resalta siendo más agradable y se retrasa un poco la fermentación. En la figura 4 se muestran las características de una buena bebida.
- Su calidad depende del tipo de maguey de donde sea extraído
  - Pulque fino proviene de magueyes de tierras altas y frías
  - -Pulque ordinario proviene de magueyes de tierras cálidas

**Figura 4,** Pasos para identificar un buen pulque



Fuente: Gourmet de México

#### 4.4 Variedades del Pulque

##### Los curados

Los curados comenzaron a elaborarse para satisfacer las necesidades del mercado. Los consumidores buscaban nuevas opciones de bebida y el sabor del pulque natural ya no era suficiente. Adicionar fruta ayuda a suavizar ese sabor ácido propio de la bebida. Dependiendo el lugar, es el tipo de curado.

Se les llama curados porque están adicionados con frutas o semillas que aportan sabor y color. Los más populares son los de piñón y los de fresa. También hay de mango, de huevo, de arroz, de camote, de piña, de tuna. Pero el más famoso, ha sido el que se tomaba casi excepcionalmente en la fiesta de Corpus, y este era el de tuna. (Gourmet de México). En la figura 5 se muestran las diversas medidas que se utilizan para servir la bebida.

Figura 5. Medidas del pulque



Fuente: Animal Gourmet (2014)

Se encuentran pulques curados de Maracuyá, chirimoya, guayaba, piña-coco, durazno, fresa, apio, avellana, piñón, nuez, berro, alfalfa y café entre muchos otros más. En la figura

6 se muestran algunos de ellos.

**Figura 6.** Pulques curados



Fuente: El Financiero

#### **4.5 Otros usos del pulque o del aguamiel**

El maguey o “el árbol de las maravillas” como es llamado, ha sido por muchos años, la fuente de ingresos, casa y comida de los pobladores de lugares áridos y alejados. Del maguey se pueden obtener fibras para ropa, lazos, estropajos, hilos; productos alimenticios como la miel, el aguamiel, y el corazón de maguey; en la cocina, para elaborar pan o para marinar carnes y para preparar atoles de aguamiel. Ramírez (1995).

#### **4.6 Pulquerías**

La venta al menudeo del pulque, se ha realizado en expendios exclusivos para la bebida, los cuales son conocidos como pulquerías o pulcatas. Estos locales como espacios sociales y de reunión para beber el líquido han sido uno de los elementos más importantes de la cultura pulquera, sobre todo en la ciudad de México. Sus antecedentes datan desde la Colonia, época en la que empezaron a establecerse los primeros “jacalones” en las periferias de la ciudad debido al aumento del consumo de la bebida en la población y a la necesidad de organizar y controlar geográficamente a los consumidores. (Bustamante 2014).

Paulatinamente, las pulquerías fueron modificándose; con la expedición de licencias para estos locales pasaron de ser simples jacalones o expendios a establecimientos en forma, con una mezcla de los bares o cantinas a la usanza de España y con elementos de la cultura mexicana.

Desde la apertura del primer giro de pulquería en el gobierno de Porfirio Díaz, en estos lugares coincidían hombres y mujeres de todos los barrios de la ciudad. En la actualidad se

pueden encontrar en la capital del país alrededor de 60 pulquerías tradicionales.

En el libro que escribió el Colectivo el Tinacal “Los Recuerdos del Porvenir, describen a las pulquerías de la ciudad, como espacios sociales singulares con elementos culturales propios de éstos, como el altar a la virgen de Guadalupe, los departamentos para mujeres, la canaleta, la rocola, el molcajete, la botana y su licencia, además de la comida, un elemento que en estos espacios ha sido representativo por ser, de acuerdo a las descripciones que hace el colectivo, casi el único alimento para muchos asistentes, entre ellos jornaleros u obreros, y es que con el primer Tornillo o Maceta llevaba su botana gratis, unos tacos de chicharrón con chile rojo, nopales con chile o gusanos en molcajete. (Martínez 2000).

Las pulquerías además de ser un espacio de consumo son lugares a los que acuden personas de diferentes edades, oficios y condición social quienes encuentran en ese lugar momentos de diversión y compañía para compartir la comida y el pulque diario, para después continuar con la jornada laboral.

En el caso de las pulquerías de otras regiones de México, el espacio y la convivencia social es diferente. La venta y consumo de la bebida generalmente han estado unidos, es decir, donde se vende el pulque al menudeo ahí mismo se consume. En la figura 7 se muestra un expendio del siglo pasado.

**Figura 7.** Fachada del expendio de pulque *Salón Venus*



Fuente: Casasola

En la tabla 2 se muestran las pulquerías más antiguas y tradicionales en la ciudad de México.

**Tabla 2.** Pulquerías

Nombre	Ubicación	Antigüedad	Tipo de pulque que vende
La catedral del pulque	Isabela Católica 250, Colonia Obrera	Se desconoce la fecha con exactitud	Natural dulce y fuerte. Curado de piñón, iguana, almendra, tropical.
Los duelistas	Calle Arana 28, colonia Centro.	100 años de historia	45 sabores de curados tradicionales y nuevos.
La chulada	Calle 5 de febrero 71, Centro histórico	Se desconoce la fecha con exactitud	Pulque natural y curado
La pirata	Calle 13 de Septiembre & 12 de Diciembre, Escandón II Secc, Miguel Hidalgo	80 años de historia	Pulque natural y curados
La hija de los apaches	Claudio Bernard 149, Colonia Doctores.	70 años de historia	Pulque natural y curados de crema de nuez, avena, mango o frutos rojos.

Fuente: El Universal

#### 4.7 Neopulquerias

A principios de este siglo, la venta de la bebida blanca se dirigió hacia un nuevo mercado, los jóvenes; en espacios planeados para ello, las nuevas pulquerías.

En estos lugares, se busca retomar elementos de la cultura popular mexicana y pulquera que confluyan con la estética actual de bar. Sin embargo, también es común encontrar en este caso, a personas que prefieren consumir sus bebidas sobre las mesas ubicadas a las afueras del establecimiento sobre la banquetta.

Los nombres de las pulquerías son muy pintorescos. Los humoristas Marco Almazán, en su libro *El cañón de largo alcance*, y Armando Jiménez, en su libro *Picardía Mexicana*, dan una serie de nombres: “Las preocupaciones de Baco”, “Los hombres sabios sin estudios”, “El emperador de la china”, “La gran estocada”, “Las glorias de Cagancho”, “La hija de los apaches”, “Las glorias de Gaona”, “La conquista de Roma por los aztecas”, “Los triunfos de Mimí Derba”, “El oro blanco de Apan”, “Los recuerdos del porvenir”, “En ti me vengo pensando”(Pulquimia 2014).

#### 4.8 Ferias

Como atractivo turístico y con la finalidad de preservar la tradición se realizan diversas actividades como son las ferias. En la tabla 3 se muestran los principales eventos en el país.

**Tabla 3.** Ferias del pulque

<b>Ferias</b>	<b>Lugar</b>	<b>Fecha (pueden variar)</b>
Feria del pulque de la ciudad de México	Centro histórico de la ciudad de México	6 y 7 de julio
1er. Festival del pulque en Teotihuacán.	Teotihuacán, Toluca, México	1 y 2 de junio
Feria del queso, la madera y el pulque	Tlaxco, Tlaxcala. Pueblo Mágico	23 al 30 de agosto
Feria del Pulque y las Carnitas	Municipio Doctor Mora, Guanajuato	7 al 11 de agosto
Feria del Pulque Cholula	Cholula, Puebla.	28 y 29 de septiembre
Expo feria del pulque Jiquipilco	Valle de Toluca	16 de marzo
Feria de la barbacoa y el pulque	Villa del Carbón, Estado de México	27 de Julio

Fuente: Elaboración propia

#### **4.9 Museo del Pulque**

En la ciudad de México se encuentra el museo del pulque que además, es galería, pulquería y escaparate de la cocina típica. Cuenta con tres salas:

##### **Sala Resumidero**

Es el salón de usos múltiples. En ese lugar se realizan los eventos, las presentaciones y los talleres.

##### **Sala Acocote**

En esta sala se encuentra información sobre el proceso artesanal de la bebida, las herramientas y su importancia en la historia, desde los tiempos prehispánicos hasta la actualidad.

##### **Sala Rentoy**

En esta sala se encuentran las pulquerías de ayer y hoy. Información sobre los falsos mitos y una peculiar colección de vasos tradicionales. Además se muestra el control sanitario que involucra el manejo de la bebida en los establecimientos. (Museo del Pulque).

#### **5. CONCLUSIONES**

La falta de difusión acerca del pulque es la principal razón por la cual existe una

mala percepción de la bebida, aunado a esto, la saturación en los medios de comunicación con publicidad relativa a otras opciones, no ha permitido que la bebida blanca sea consumida y aceptada no solo por su tradición, sino por sus beneficios.

Actualmente, el patrimonio gastronómico constituido por el maguey, pulque y pulquerías necesitan ser difundidas, ya que esta bebida ha sido desplazada por otras como el tequila, mezcal, brandy o cerveza, siendo esta última la de mayor preferencia entre la población (Inprfm, 2011). El abandono del cultivo del maguey es notorio debido a la falta de interés de los campesinos y apoyos económicos y de las nuevas generaciones para continuar con su cultivo, ya que existen alternativas más lucrativas.

A pesar del potencial turístico del pulque, no se han realizado muchos estudios sobre las actitudes y percepciones sobre la bebida y sobre los negocios que las expenden y que puedan apoyar las acciones orientadas a su puesta en valor como patrimonio gastronómico turístico. Algunos autores como Pacheco (2013) o Rudiño (2015) sostienen que es una bebida de moda que se consume entre la población joven, sin embargo, no abordan la percepción sensorial y cultural de la bebida y tampoco la concepción que se tiene sobre las pulquerías. Existen algunas rutas del pulque en diversos municipios, pero estos no están bien estructurados y los turistas desconocen esta alternativa.

## **BIBLIOGRAFÍA**

- Aguilar, B., Enríquez, J., Rodríguez, G., Granados D. y Martínez, B. (2014). El estado actual de agave salmiana y mapisaga del Valle de México. *Revista Mexicana de Agroecosistemas* 1(2), 106-120. [www.itvalleoxaca.edu.mx/posgradoito/volumen-1-numero-2.ht](http://www.itvalleoxaca.edu.mx/posgradoito/volumen-1-numero-2.ht)
- Aldana, P. y Fuentes, A. 2010. La ruta del Tequila. [DVD]. TEVEUNAM. México
- Alpízar, V. & Maldonado, M. (2009). Integración de la ruta del vino en Querétaro, un producto innovador. *Quivera*, 11(2) 97-109
- Álvarez, M. (2008). El patrimonio ya no es lo que era: los recursos alimentarios entre la diferencia cultural y la desigualdad social. En Álvarez, M. y Medina, F.X. (dir.), *Identidades en el plato*. Barcelona: Icaria, 25-44.
- Animal Gourmet. (año) <https://www.animalgourmet.com/2014/08/13/7-cosas-que-deberias-saber-acerca-del-pulque/>
- Barceló, Q. (2007). Turismo y patrimonio alimentario: un análisis de conceptos. *Antropología y turismo. Claves culturales y disciplinares*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo-Plaza y Valdés Editores. México.
- Baena, G. (2002). Instrumentos de Investigación, 22a. reimp., Ed. Editores Unidos Mexicanos, México.
- Benur, A. M., & Bramwell, B. (2015). Tourism product development and product diversification in destinations. *Tourism Management*, 50, 213-224.
- Bessière, J. (2012). Innovation et patrimoine alimentaire en espace rural. Versailles:Quae.

- Bustamante, R. G., & Marín, J. G. (2014). Revista Pulquimia. **Indicar volumen y paginas**  
Colección archivo Casasola. (año)<https://sinafo.inah.gob.mx/coleccion-archivo-casasola/>
- Cúlhuac, E. (2013). Análisis de la cadena productiva del pulque del Estado de México y Tlaxcala. *Maestría en agroindustrial rural, desarrollo territorial y turismo agroalimentario, Universidad Autónoma del Estado de México. Estado de México, México.*
- De León, A., Escalante, P., Barba de la Rosa, A., Blaschek, H. (2008<sup>2</sup>). Optimization of fermentation conditions for the production of the mezcal from *Agave salmiana* using response surface methodology. *Chemical Engineering and Processing: Process Intensification*, 47 (1), 76-82.
- De León, A., Escalante, P., Jiménez, M., Ordoñez, L., Flores, J., Barba, A. (2008<sup>1</sup>). Characterization of Volatile Compounds from Ethnic Agave Alcoholic Beverages by Gas Chromatography-Mass Spectrometry. *Food Technology*, 46 (4), 448-455.
- Erlwein, S., Mira, T. J. R., & Velasco, A. (2013). Proceso de elaboración del pulque, su importancia económica y concepción social en Apan, Hidalgo. *Ejercicios etnográficos, aprendiendo a investigar*, **indicar el numero** 59-103.
- El Financiero. <https://www.elfinanciero.com.mx/opinion/guillermo-ysusi/de-neutle-y-curados>
- El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/menu/las-pulquerias-mas-famosas-de-la-ciudad-de-mexico>
- Escalante, A. y Gosset, G., (2008). “El pulque, una bebida con gran pasado y ¿un futuro incierto?” en Academia de Ciencias de Morelos. [En línea] disponible en:  
[http://acmor.org.mx/descargas/08\\_jun\\_09\\_pulque.pd](http://acmor.org.mx/descargas/08_jun_09_pulque.pd)
- Garza, E (1988) “El Positivismo, Polémica y Crisis” en *Hacia un Metodología de la Reconstrucción*. México, D.F.: Porrúa
- Gourmet de México. (año)<http://mexicolindoyquerido.com.mx/mexico2/world/120-us-canada-5/504-agave-pulquero>
- Gourmet de México. (año).<https://gourmetdemexico.com.mx/bebidas/los-pulques-curados>
- Hall, M. C; Sharples, L; Mitchell, R; Macionis, N. y Cambourne, B. 2003 *Food tourism around the world. Development, management and markets*. ButterworthHeinemann, Oxford
- INPRFM (Instituto Nacional de Psiquiatría Ramón de la Fuente Muñiz) (2011). *Encuesta Nacional de Adicciones: Reporte de Alcohol*. México: inprfm.
- Martínez, J. A. (2000). Testimonios sobre el maguey y el pulque. **Editor y lugar de edición**
- Mascarenhas, T. R. G. & Gândara, G. J. M. (2010) “Producción y transformación territorial: La gastronomía como atractivo turístico”. *Estudios y Perspectivas en Turismo* 19(5): 776-791
- Meraz, L., Valderrama, J.A. y Maldonado, S.E. (2012). “La ruta del vino en el Valle de Guadalupe, Baja California, México. Perspectiva frente al cambio climático: una primera aproximación”. En: López, L.A., Aboites, G. y Martínez, F. (2012). *Globalización y agricultura. Nuevas perspectivas en la sociología rural*. México.
- Moré, N. (2017). *Haciendo camino en el turismo cultural*. *Methaodos*, 5(1), 4-8
- Museo del Pulque. <https://www.mupyp.mx/es/>



- OMT (2013). Estudio sobre el turismo y el patrimonio cultural inmaterial. Madrid, España. Organización Mundial del Turismo
- Pacheco, J. 2010. Neocultura del pulque. Periódico Reforma. México
- Ramírez, M. (2012). El Rey del Pulque. Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera. México: Unam
- Reporte Índigo. <https://www.reporteindigo.com/indigonomics/pulque-la-bebida-se-niega-a-desaparecer-productores-impulso-nuevas-generaciones-competencia/>
- Revista Pulquimia, Año 1, Volumen 1, Número 4, Abril del 2014, Pedro Loza 719, Guadalajara Jalisco, México, C.P. 44100. Publicación editada por el “Colectivo Pulquimia: Trasmutando la Decadencia en Maravilla. **Indicar autor y articulo**
- Rudiño, L. 2015. Neopulquerías: pulque y algo más. La Jornada del Campo. México.
- SAGARPA (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo rural, Pesca y Alimentación .Esquematación de la cadena Agroalimentaria). 2009. Obtenida el 5 de diciembre del 2012, <http://www.sagarpa.gob.mx>
- SECTUR, CESTUR (2012) Hidalgo en la ruta, “cultura del maguey”. Secretaría de Turismo, Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados. Disponible en: <http://rutasgastronomicas.sectur.gob.mx/descargas/rutas/folleto/HGO.pdf>. Consultado: 09 de mayo de 2015.
- SECTUR. 2002. Estudio estratégico de viabilidad para el segmento de Turismo Cultural en México. <http://www.sectur.gob.mx/hashtag/2015/05/14/turismo-cultural/h>
- SIAP (2019). <https://www.gob.mx/siap/articulos/maguey-pulquero?idiom=es>
- UNESCO (2003). <https://es.unesco.org/themes/patrimonio-cultural-inmaterial>
- UNESCO (2010). [ch.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400](http://ch.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400)
- Vargas, J. G. (2013). Desarrollo regional y sustentabilidad: turismo cultural en la región sur de Jalisco. *Revista Dimensión Empresarial*, 11(2) 36-50.
- Villalobos, L. B. (2007). Las bebidas indígenas fermentadas y los patrones de consumo de alcohol de los grupos étnicos. *El cotidiano*, 22(146), 5-11.