

El papel de las fiestas en la revalorización del pulque, una bebida ancestral del centro de México

The Role of the Festivals in the Revaluation of Pulque,
an Ancestral Drink from Central Mexico

Asael Islas-Moreno, Zeltzin Itzel Rocillo-Aquino y Humberto Thomé-Ortiz¹

Resumen

Analizamos el papel que cumplen las fiestas en la preservación y revalorización del pulque, una bebida fermentada ancestral del centro de México. Para ello, se acudió a fuentes secundarias y testimonios de informantes clave, a fin de identificar y caracterizar las principales fiestas en las que el pulque tiene una alta presencia. La aproximación del estudio fue cualitativa y exploratoria. Se identificaron dos tipos de fiestas: fiestas de alta tradición popular y fiestas emanadas de la neocultura del pulque. Las primeras se realizan mediante una lógica de consumo tradicional, con un significado religioso, histórico y cultural, más próximas al concepto de festividad. Las segundas, por su parte, ocurren bajo una lógica de neoconsumo, basada en la búsqueda de identidad en las sociedades globalizadas, con un talante comercial, ajustadas a escalas de producción industrial y más próximas al concepto de feria. Se concluye que el pulque preserva y revaloriza a pesar de la adversidad de los contextos económicos, políticos y culturales que lo circundan, debido a un proceso de valorización social en el que ambos tipos de fiestas contribuyen notablemente. Para ampliar los beneficios de los participantes en la cadena de valor de la agroindustria del pulque, se recomienda generar consensos para que ambos tipos de fiestas coexistan, destacando la riqueza específica de cada tipo y permitiendo a consumidores tradicionales y nuevos apreciar diferentes significados en la bebida.

Palabras clave: bebida alcohólica, festividad, festival, cultura y desarrollo, patrimonio cultural inmaterial.

1 Asael Islas-Moreno: Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, México, ORCID 0000-0002-1693-564X, aislas@ciestaam.edu.mx; Zeltzin Itzel Rocillo-Aquino: Universidad Autónoma Chapingo, Texcoco, México, ORCID 0000-0002-2025-2059, zrocillo@ciestaam.edu.mx; Humberto Thomé-Ortiz: Universidad Autónoma del Estado de México, Toluca, México, ORCID 0000-0002-6714-3490, humbertothome@hotmail.com



Abstract

The aim of this study is to analyze the role that festivals have in the preservation and revaluation of *pulque*, a fermented ancestral drink from central Mexico. For this, secondary sources and testimonies of key informants were used to identify and characterize the main festivals in which *pulque* has a high presence. The study approach was qualitative and exploratory. Two types of festivals were identified: festivals with a high popular tradition and festivals emanating from the pulque neoculture. The first ones are carried out using traditional consumption logic, with religious, historical and cultural significance, and are closer to the concept of festivity. The second ones are carried out under a logic of neo-consumption, based on the search for identity in globalized societies, with a commercial disposition, adjusted to industrial production scales, and are closer to the concept of fair. It is concluded that *pulque* has been preserved and revalued despite the adversity of the economic, political and cultural contexts in which it has been produced, due to a process of social valorization in which both types of festivals contribute significantly. To expand the benefits of the participants in the *pulque* agribusiness value chain, it is recommended to build consensus so that both types of festivals coexist, highlight the specific richness of each type and allow traditional and new consumers to appreciate different meanings in the drink.

Keywords: alcoholic beverage, festivity, festival, culture and development, intangible cultural heritage.

Introducción

El pulque es una bebida alcohólica preparada a partir de la savia fermentada de distintas especies de agave (*Agave* spp.). Desde tiempos ancestrales, ha sido una bebida con un importante valor cultural, relacionada a diversos aspectos de la vida cotidiana, festiva y ceremonial de los pueblos mesoamericanos, especialmente aquellos que se encuentran en lo que hoy se conoce como el Altiplano Central Mexicano. En la mitología azteca, el pulque fue creado por el dios Quetzalcóatl para traer felicidad a los seres humanos, por lo que cumplía una importante función en las dinámicas sociales y espirituales de los pueblos prehispánicos; es decir, se bebía en fiestas y ceremonias religiosas para honrar a Mayahuel, diosa cuya encarnación divina era el agave (Narváez-Suárez *et al.*, 2016a). El consumo cotidiano y masivo de pulque, incluso entre niños, mujeres embarazadas y recién nacidos, se debía a que era una fuente importante de nutrientes esenciales y agua potable, que reducía el riesgo de contraer enfermedades gastrointestinales (Correa-Ascencio, 2014). A pesar de ser un alimento nutritivo e inocuo, los emperadores aztecas restringían su consumo debido a los problemas sociales que provocaba su efecto embriagante; solo se permitía beber mayores cantidades a individuos que se encontraban más cercanos a la muerte, entre ellos los guerreros y los ancianos (Kicza, 1980).

La palabra “pulque” deriva de *poliuhqui*, vocablo de la lengua náhuatl que significa descomponerse o corromperse (Muñoz Zurita, 2012), con el cual los mexicas denominaban al pulque de mala calidad que no era apto para beberse. Durante la Conquista de México, los españoles debieron escuchar este término y decidieron nombrar como pulque a la bebida. El agave y el pulque fueron fundamentales en la dieta de los pueblos originarios del Altiplano Central Mexicano, pero no eran del agrado de los españoles, especialmente de los misioneros religiosos. Entonces, el

agave pulquero se convirtió en un cultivo proscrito por la elite dominante de la Nueva España, aunque su consumo se mantuvo de manera clandestina como una práctica que permitía a los pueblos originarios mantener sus rasgos identitarios (Narváez-Suárez *et al.*, 2016a). Después de la Conquista de México en 1521 y hasta el siglo XVIII, el pulque se producía y consumía predominantemente por las comunidades indígenas y su importancia económica era marginal (Kicza, 1980). Sin embargo, a principios del siglo XVIII, cuando una creciente concentración de consumidores urbanos surgió en la Ciudad de México, algunos empresarios españoles diversificaron sus actividades hacia la producción y distribución de pulque, llegando a dominar una industria que resultó altamente rentable y generadora de importantes ingresos aduaneros para el gobierno Real, por el pulque que ingresaba a la Ciudad de México (Kicza, 1980). La toma de posesión española de la producción y distribución de un producto indígena ya tenía precedentes, pues antes ya había ocurrido este fenómeno con el cacao y el maíz en el siglo XVI.

El consumo generalizado de pulque continuó entre la población del Altiplano Central Mexicano después de la Independencia, en 1821 (Rojas Rivas y Viesca González, 2017). La bebida alcanzó su mayor auge en las últimas décadas del siglo XIX, con el origen de cuantiosas fortunas relacionadas con el sistema de producción en haciendas y la distribución hacia las grandes urbes del centro de México, gracias al ferrocarril. El desarrollo de este medio de transporte durante el Porfiriato (1830-1910) fue un aspecto clave para la distribución del pulque entre centros de producción y de consumo. Un tren transportaba hasta cien barriles de madera que contenían pulque de más de trescientas haciendas y tinacales de Hidalgo y Tlaxcala, una importante región agroindustrial de la época, gracias al cultivo del siglo (agave) y a su oro blanco (el pulque) (Escalante *et al.*, 2016). El ferrocarril consolidó la industria pulquera mediante una sólida articulación entre diferentes empresas de la Ciudad de México, Estado de México, Hidalgo y Tlaxcala. El líder empresarial de este ramo fue Ignacio Torres Adalid, conocido como “El Rey del Pulque” (Narváez-Suárez *et al.*, 2016a). Hasta antes de la Revolución Mexicana (1910), el pulque era la bebida alcohólica mayormente consumida en el país y una de las agroindustrias mexicanas más importantes (Escalante *et al.*, 2016).

Durante y después de la Revolución Mexicana se desarrolló una campaña contra el alcoholismo, especialmente contra la industria pulquera, la cual se vinculaba con el régimen conservador porfirista (Narváez-Suárez *et al.*, 2016a). Se comenzó con la implementación de reglamentaciones fiscales y sanitarias para la producción y comercialización de pulque cada vez más rigurosas, para luego atacar al pulque desde un frente moral, al asociarle con el rezago y la pobreza (Valadez Montes, 2014), con la criminalidad, la degradación y la violencia (Escalante *et al.*, 2016), porque las pulquerías fueron sitios donde ocurrían frecuentemente riñas entre los clientes (Kicza, 1980). Por otra parte, el cuestionamiento sobre la higiene y la fácil adulteración del pulque reforzó la idea de que la suciedad de esta bebida obstaculizaba el progreso del país (Valadez Montes, 2014). De igual manera, la Reforma Agraria de 1930 disolvió el latifundio de las haciendas y el cultivo extensivo de agave se abandonó gradualmente. La presión obligó a los hacendados a salir del país y con ello se destruyó el oligopolio pulquero, las plantaciones fueron descuidadas y la industria colapsó. La estigmatización del pulque fue aprovechada y agrandada por la industria cervecera; las campañas en contra del pulque señalaban que se recurría a procesos antihigiénicos para su elaboración. Por ejemplo, se decía que el proceso de fermentación se aceleraba introduciendo una malla con excremento animal o humano, situación de la que no se tuvo nunca evidencia. El

auge de la industria cervecera en México se explica entonces a partir de la debacle de la industria pulquera. De 1943 a 1953, el consumo de pulque se redujo de 475 a 400 millones de litros, mientras durante la misma década el consumo de cerveza aumentó de 249,576 a 564,227 millones de litros (Valadez Montes, 2014). Esta misma inercia se mantendría décadas más tarde.

Contrario a la inercia negativa con la que cargó el pulque en casi todo el siglo XX, el nuevo siglo trajo una nueva suerte para esta bebida prehispánica. El pulque está siendo revalorado en las últimas décadas por las nuevas generaciones y su consumo va en aumento (Escalante *et al.*, 2016). El resurgimiento de la industria se debe al gusto e interés mostrado por un creciente nicho de consumidores urbanos, quienes a través de su demanda por el producto coadyuvan a conservar una tradición que permanece reprimida por la autoridad pública y la homogenización agroalimentaria global (Blas *et al.*, 2019). A pesar de todo, el pulque se mantiene como la bebida fermentada tradicional más importante del centro de México y, dadas sus características e historia, juega un papel fundamental en la declaratoria de la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, realizada por la UNESCO en 2010 (Rojas-Rivas *et al.*, 2020).

Dados los recientes procesos de valorización económica y cultural alrededor del pulque, se ha generado un creciente interés por el estudio de esta bebida fermentada ancestral desde distintos frentes. Un frente de estudio se centra en el análisis de las implicaciones, tanto favorables como desfavorables que el consumo de pulque tiene para la salud humana. En cuanto a los beneficios se ha verificado que el pulque es una importante fuente de macronutrientes como la proteína (de 2 a 3.7 g/l), aunque su concentración no sustenta el mito popular de que “el pulque carece de un grado para tener los beneficios de la carne” (Escalante *et al.*, 2016), su contenido sí es bastante similar al encontrado en la leche de vaca. El pulque también destaca por la provisión de micronutrientes como la vitamina C y el hierro. De acuerdo con Escalante *et al.* (2016), en la dieta de los indígenas otomíes, el pulque provee 48% de la vitamina C y 51% del hierro, lo cual lo convierte en el segundo alimento más importante para este grupo étnico, solo detrás de la tortilla de maíz. Dado el perfil nutricional del pulque, se ha encontrado que su consumo moderado en mujeres embarazadas y lactantes da como resultado un mayor índice de masa corporal y una mayor tasa de crecimiento en niños recién nacidos, en comparación con la no ingesta o la alta ingesta de pulque (Kuhnlein, 2004). Por otro lado, se han identificado en el pulque probióticos relevantes que reducen el riesgo de padecer enfermedades gastrointestinales. La mayoría pertenece al género *Lactobacillus*, pero también se encuentran cepas de *Bifidobacterium*, *Bacillus* y levaduras (Romero-Luna *et al.*, 2017). Respecto a los efectos desfavorables del consumo de pulque, destacan aquellos relacionados con su contenido alcohólico, que es de alrededor de 4.8% v/v (Escalante *et al.*, 2016). Por este motivo, la bebida no puede ser considerada un producto funcional por su contenido de probióticos, y también limita su promoción como un alimento con altas cualidades nutricionales (Escalante *et al.*, 2016; Kuhnlein, 2004).

En un segundo frente de estudio, se han analizado las externalidades positivas en la producción de agave pulquero. Narváez *et al.* (2016b) destacan que es una planta que se adapta a las condiciones predominantes del Altiplano Central Mexicano, como baja precipitación, heladas frecuentes y suelos infértiles. Por si fuera poco, los mismos autores resaltan que la producción de agave pulquero proporciona múltiples servicios ambientales, como retención y formación de suelo agrícola; captación, retención y derivación de agua; conformación de barreras vivas contra el viento

y para la contención de fauna nociva para los cultivos, además de atraer animales benéficos para los cultivos como abejas, colibríes, avispa, palomillas y murciélagos.

El tercer frente presenta estudios que analizan los rasgos que acompañan el resurgimiento del pulque como bebida de interés masivo en el nuevo siglo. A esta nueva tendencia, en la que el gusto por el pulque renace, se le ha denominado “la neocultura del pulque” (Rojas-Rivas *et al.*, 2020), y se debe principalmente a la revalorización de la bebida por parte de grupos de consumidores jóvenes, de entre 18 y 33 años, que radican en los principales centros urbanos del centro de México, a quienes se les nombra neoconsumidores. Los neoconsumidores suelen tener una escolaridad media y avanzada y los atributos que valoran del pulque son: que se trata de una bebida tradicional de los pueblos originarios de México, que posee características sensoriales y organolépticas convergentes con el gusto de los consumidores, y que se trata de un producto con características funcionales para la salud (Rojas-Rivas *et al.*, 2020). “El pulque es algo que nos identifica y expresa nuestro patrimonio histórico”, “tiene más alcohol y es más saludable que la cerveza” y “ayuda a las madres a producir más leche durante la lactancia”, siendo estos algunos aspectos que refieren los neoconsumidores en sus testimonios (Rojas-Rivas y Cuffia, 2020). Otros rasgos que valoran los neoconsumidores, especialmente las mujeres, son la higiene (Rojas-Rivas *et al.*, 2020) y la variedad en curados (pulque saborizado) (Rojas-Rivas y Cuffia, 2020), razón por la cual prefieren visitar establecimientos limpios, donde se ofrezca la bebida adicionada con distintas frutas, verduras, semillas y dulces. Los sabores más dulces y menos fuertes son preferidos por los neoconsumidores (Blas *et al.*, 2019).

Los neoconsumidores suman su demanda por el pulque a la de los consumidores tradicionales, de entre 48 y 70 años, quienes gustan de esta bebida desde antaño, presentan bajos niveles de escolaridad y consideran que su ingesta trae beneficios para la salud (Rojas-Rivas *et al.*, 2020). Los consumidores tradicionales son principalmente hombres y prefieren el pulque natural; es decir, sin ningún sabor proporcionado por alguna fruta, verdura, semilla o dulce (Rojas-Rivas y Cuffia, 2020).

El maguey y el pulque son símbolos de la cultura alimentaria y del paisaje del centro de México. Por ello, han sido motivo de múltiples representaciones populares y artísticas, entre las que destacan las fiestas populares y las ferias temáticas alrededor de este producto, como formas de afianzar la identidad de productores y consumidores (Ramírez Rodríguez, 2007). La existencia de fiestas en las que el pulque es tradicionalmente consumido y el surgimiento de nuevas fiestas dedicadas a esta bebida en las que se atrae a una gran cantidad de jóvenes, contribuyen a la revalorización de la bebida, desde un punto de vista económico y cultural (Rojas-Rivas *et al.*, 2020). Los beneficios que trae la organización de este tipo de eventos es la promoción del consumo del pulque y la difusión de la cultura del maguey y sus derivados, con lo cual se genera una mayor derrama económica entre los involucrados en sus procesos de producción, transformación y comercialización. Por estas razones, se ha recomendado extender la realización de eventos festivos cuyo propósito sea promover el agave, el pulque y las pulquerías (Rojas-Rivas *et al.*, 2016).

Con estos antecedentes, el objetivo del presente estudio es analizar el papel que tienen las fiestas en la preservación y revalorización del pulque. Para ello, se identificaron y caracterizaron aquellos eventos donde esta bebida fermentada ancestral tiene una presencia central, con la intención de valorar su importancia en la continuidad material y simbólica del producto.

Metodología

La aproximación del estudio fue cualitativa y exploratoria (Hernández *et al.*, 2014). Los resultados se generaron a partir de un proceso metodológico que consistió en cuatro etapas: exploración, identificación, caracterización y tipificación. En la exploración se acudió a fuentes bibliográficas y a contenidos en la red social Facebook y el sitio web YouTube. Para la investigación bibliográfica se realizó una búsqueda en los repositorios digitales Web of Science, Scopus, Redalyc y Scielo a partir de la palabra “pulque”, sin delimitar un marco temporal específico, a fin de recuperar toda la producción científica existente. La búsqueda permitió conocer la manera en que los investigadores e investigadoras han estudiado esta bebida prehispánica y los avances obtenidos en los distintos frentes de conocimiento. Se puso especial atención en aquellos artículos que tratan el tema de las fiestas y el turismo, para soportar la discusión del presente trabajo, y se identificaron a los principales autores en el tema. De manera similar, en Facebook y YouTube se realizó una búsqueda de contenidos a partir de la palabra “pulque”, para identificar actores relevantes y extraer material como opiniones, reportajes y entrevistas giradas en torno al pulque y sus fiestas.

Después, se procedió a identificar las principales fiestas donde el pulque juega un papel central. En los meses de abril y mayo de 2020 se realizaron cinco entrevistas a distancia para asegurar la aplicación de las directrices éticas de investigación durante emergencias de salud pública (WHO, 2020), en el contexto de la pandemia por el COVID-19. Durante la etapa de exploración, los informantes entrevistados fueron identificados como actores que, desde el punto de vista de la producción y la organización de eventos, poseen una visión panorámica del pulque y sus manifestaciones religiosas, culturales y comerciales. Dos de los informantes clave son investigadores, dos funcionarios públicos y uno es productor de pulque; a cada informante se le preguntó sobre las fiestas que consideran más relevantes. Con las referencias obtenidas se elaboró un listado de las fiestas, donde algunas de ellas fueron referidas por la mayoría de los informantes y otras solo fueron referidas por un entrevistado, incluyéndose todas las fiestas mencionadas.

A partir de este punto, la investigación se desarrolló con base en un estudio de caso múltiple (Yin, 1994), en el que en primer lugar se realizó la caracterización de las fiestas referidas. Para este fin, se reunió información extraída de las entrevistas con los informantes clave y de los contenidos de Facebook y YouTube. En suma, se complementó la caracterización acudiendo a fuentes secundarias, como notas periodísticas, propaganda de las fiestas y boletines informativos publicados por los gobiernos locales de las comunidades en donde se realizan las fiestas. Se recuperó información sobre el nombre oficial de las fiestas, lugar donde se celebran, su periodicidad y antigüedad, número de expositores de pulque que participan, número de visitantes que reciben, motivo de la fiesta y rol jugado por el pulque.

Por último, se efectuó una tipificación de las fiestas en las que el pulque juega un papel central, con base en criterios cualitativos de los rasgos empleados en la caracterización. En la parte final de los resultados son analizadas y destacadas las diferencias entre los tipos de fiesta delimitados. Para dar soporte a la discusión de las diferencias entre los tipos de fiestas, acudimos a hallazgos reportados en la literatura científica, a los testimonios de los informantes clave, a contenidos en Facebook y YouTube, y a información publicada en notas periodísticas y propagandas.

Resultados y discusión

Principales fiestas con el pulque como protagonista

La Tabla 1 muestra las fiestas referidas por cada uno de los informantes clave que fueron entrevistados en el presente estudio. Identificaron un total de nueve fiestas principales en México, en las que el pulque juega un papel central. Los criterios considerados por los entrevistados para referir estas fiestas como las más importantes del país son su larga tradición, el número de expositores de pulque participantes y el número de visitantes recibidos.

Tabla 1. Principales fiestas en las que el pulque juega un papel central

Table 1. Main fiestas in which pulque plays a central rol

Informante clave	Rol	Fiestas referidas
IC01	Investigador y académico	- Expo Feria del Pulque en Jiquipilco - Feria Expo Pulque Tepeapulco - Ferial del Pulque de Ozolco
IC02	Investigador y académico	- Mayordomía de los Tlachiqueros en fiesta patronal de Tepetlaoxtoc en honor a San Sebastián Mártir - Feria de la Barbacoa y el Pulque de Boye
IC03	Funcionario público	- Mayordomía de los Tlachiqueros en fiesta patronal de Tepetlaoxtoc en honor a San Sebastián Mártir - Feria de Tepalcingo - La Tlahuanca - Feria de San Miguel del Milagro
IC04	Funcionario público	- Expo Feria del Pulque en Jiquipilco - Feria del Pulque del centro de la CDMX
IC05	Productor de pulque	- Feria del Pulque del centro de la CDMX - Feria Expo Pulque Tepeapulco

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

La Tabla 2, por su parte, presenta las características de las principales fiestas en las que el pulque juega un papel central. Las fiestas se llevan a cabo en la región centro de México en los estados de Puebla (2), Estado de México (2), Hidalgo (1), Tlaxcala (1), Morelos (1), Querétaro (1) y Ciudad de México (1). Las nueve celebraciones se realizan de manera anual, pero existe una elevada heterogeneidad en la antigüedad de las mismas; por ejemplo, por un lado, la feria de Tepalcingo en el estado de Morelos lleva 300 años celebrándose, y por otro, la feria del pulque en el centro de la Ciudad de México apenas cumplió su cuarta conmemoración en 2019. En promedio, en cada fiesta participan 45 expositores de pulque y el número de visitantes que reciben es muy variable y depende del número de días que dura el evento y de la popularidad de la misma. Tal es el caso de la feria de Tepalcingo que en apenas cuatro días recibe la visita de alrededor de tres millones de peregrinos. De acuerdo con su antigüedad, objetivo de la celebración y rol jugado por el pulque, entre las nueve fiestas se distinguen dos tipos: las *fiestas de alta tradición popular* y las *fiestas emanadas de la neocultura del pulque*.

Tabla 2. Características de las principales fiestas en las que el pulque juega un papel central
Table 2. Characteristics of the main festivals in which pulque plays a central role

Fiesta	Lugar	Periodicidad	Expositores	Afluencia
Expo Feria del Pulque	Jiquipilco, Estado de México, México	Entre segunda y tercera semana de marzo, desde 2010 (dura diez días)	30 de pulque	50 mil visitantes
Feria de la Barbacoa y el Pulque	Boye-Cadereyta de Montes, Querétaro, México	Tercera semana de septiembre, desde 2001 (dura cinco días)	70 de barbacoa y 30 de pulque	25 mil visitantes
Mayordomía de los Tlachiqueros en fiesta patronal en honor a San Sebastián Mártir	Tepetlaoxtoc, Estado de México, México	Jueves posterior al 20 de enero, desde 1930 (dura un día)	30 de pulque	5 mil visitantes
Feria del Pulque	Ciudad de México, México	6 y 7 de julio, desde 2016 (dura dos días)	40 de pulque	20 mil visitantes
Feria Expo Pulque	Tepeapulco, Hidalgo, México	Entre primera y segunda semana de enero, desde 1854 (dura nueve días)	20 de pulque	12 mil visitantes
Feria del Pulque	San Mateo Ozolco-Calpan, Puebla, México	Segunda semana de marzo, desde 2012 (dura un día)	25 de pulque	6 mil visitantes
Feria de Tepalcingo	Tepalcingo de Hidalgo, Morelos, México	Tercer viernes de cuaresma, desde 1720 (dura cuatro días)	70 de pulque	3 millones de visitantes
La Tlahuanca	Cholula de Rivadavia, Puebla, México	Cuarto lunes de cuaresma, desde 1906 (dura un día)	60 de pulque	3 mil visitantes
Fiesta de San Miguel del Milagro	Nativitas, Tlaxcala, México	29 de septiembre, desde 1931 (dura treinta días)	100 de pulque	120 mil visitantes

Fuente: elaboración propia. Source: own elaboration.

Fiestas de alta tradición popular

Las fiestas de alta tradición popular son celebraciones de una gran profundidad histórica y con un fuerte vínculo religioso. La Mayordomía de los Tlachiqueros en fiesta patronal en honor a San Sebastián Mártir, la Feria de Tepalcingo, La Tlahuanca y la Fiesta de San Miguel del Milagro comparten dichos rasgos. Estas cuatro fiestas llevan realizándose por decenas de décadas; incluso la más antigua está cumpliendo ya tres siglos. Si bien el pulque cumple un rol central dentro de las actividades y tradiciones de estas fiestas, las mismas no se realizan en honor a la bebida, sino a los santos patronos de las comunidades: San Sebastián Mártir en Tepetlaoxtoc, Jesús Nazareno o “El Señor de las Tres Caídas” en Tepalcingo, San Pedro de Animas, la Virgen de los Remedios y la Virgen de Guadalupe en Cholula y San Miguel del Milagro en Nativitas.

En cuanto a la relación del pulque con las fiestas de alta tradición popular, en el caso de la fiesta de Tepetlaoxtoc es a través de la mayordomía de los tlachiqueros, quienes son las personas encargadas de extraer el aguamiel, savia de los agaves que luego de la fermentación se convierte en pulque. El jueves próximo al 20 de enero, día en que se celebra a San Sebastián Mártir, el gremio de los tlachiqueros se presenta a la fiesta y realiza junto con los visitantes un recorrido por las calles del pueblo, donde se puede observar a la reina Xóchitl que, según la leyenda, fue la inventora del pulque en su búsqueda por conquistar al rey Tecpancaltzin, noveno gobernante del imperio Tolteca (García Granados, 2017). Asimismo, en el recorrido se aprecian burros jalando cargas de agave, hombres extrayendo aguamiel y tlacuaches, animales conocidos por robar el aguamiel a los tlachiqueros. Quienes acuden al recorrido son provistos de manera gratuita de pulque, y posteriormente los visitantes pueden seguir disfrutando de la bebida, que es vendida por diversos productores de la comunidad.

En la feria de Tepalcingo se instalan tres mil puestos comerciales de artesanos y comerciantes locales y foráneos provenientes de estados como Oaxaca, Puebla, Guerrero, Tlaxcala, Estado de México, Jalisco y Michoacán. Por su magnitud y el número de visitantes que recibe, es considerada la feria tipo tianguis más grande del país. Tianguis proviene de la lengua náhuatl *tiyān-quiztli*, que significa mercado, y alude a un conjunto de establecimientos semifijos instalados en la calle en los que los días y espacios son asignados por usos y costumbres; los tianguis han existido en Mesoamérica desde la época prehispánica (Villegas, 2010). La feria de Tepalcingo, por su parte, destaca por la venta de artesanías y artefactos de barro y palma, las vasijas, figuras y muebles de madera aromática, dulces típicos a base de amaranto y productos con base en pulque, entre ellos el pulque natural, curados, pan de pulque y miel de maguay. Los vendedores de pulque más importantes que acuden a la feria son los de Chalma, Estado de México, quienes son devotos a Jesús Nazareno y representan al 40% de los vendedores de productos de pulque en la feria.

Tlahuanca proviene de la lengua náhuatl *Tlahuanqui*, que significa borracho. La Tlahuanca retoma a los franciscanos, quienes usaron el pulque como un medio sincrético para que los pobladores indígenas cumplieran con sus obligaciones religiosas, a cambio de que al final se les permitiera beber pulque en el atrio de la capilla. El pulque era considerado una bebida cargada de espiritualidad para los pobladores de la antigua Cholula (de la Fuente y Staines, 1998). Actualmente al final de la misa, en honor a San Pedro de Animas, diez barrios de Cholula proporcionan alrededor de trescientos litros de pulque para celebrar junto con los fieles la embriaguez y continuar con la tradición (Figura 1). La festividad se lleva a cabo en lo que antiguamente era el santuario de Quetzalcóatl, hoy el atrio de la Capilla Real o de los Naturales. El pulque, por su carácter embriagante, procura conectar al bebedor con el estado de éxtasis que buscaban los antiguos iluminados, cuando alteraban su estado de conciencia para entrar en contacto con el dios Quetzalcóatl.

Figura 1. Repartición de pulque entre los fieles en La Tlahuanca en Cholula, Puebla, México (2017)
Figure 1. Distribution of pulque among the faithful people in La Tlahuanca, in Cholula, Puebla, Mexico (2017)



Fuente/source: <<https://m.municipiospuebla.mx>> (consultado 04/12/2020).

Para cerrar con las fiestas de alta tradición popular, la de San Miguel del Milagro se presenta como la feria religiosa más importante del valle Poblano-Tlaxcalteca, un auténtico aparador de la cultura gastronómica, textil y artesanal de la región. Las jícaras (recipientes donde tradicionalmente se bebe el pulque y que son elaborados a partir del secado de los frutos de ciertos árboles) y pulque auténticos son el principal atractivo de la fiesta, celebrada en los alrededores del Santuario de San Miguel Arcángel del Milagro, recinto situado a unos metros de las zonas arqueológicas de Cacaxtla y Xicotécatl. En la época prehispánica, en el valle Poblano-Tlaxcalteca se adoraba a Camaxtle, dios de la guerra que vestía con plumas y armas de combate y en cuyas ceremonias se utilizaba el pulque como elemento ritual (López Austin, 2015). A partir de la Conquista de México por parte de los españoles, en lugar del dios Camaxtle quedó San Miguel Arcángel, cuya aparición se suscitó en 1631.

Fiestas emanadas de la neocultura del pulque

Las fiestas emanadas de la neocultura del pulque son ferias de reciente creación, realizadas principalmente con fines de revalorización del pulque, en las que se promueve y comercializa la bebida y sirven como espacio para la articulación de productores, transformadores, comercializadores y consumidores. La Expo Feria del Pulque en Jiquipilco, la Feria de la Barbacoa y el Pulque en Cadereyta, la Feria del Pulque de la Ciudad de México, la Feria Expo Pulque Tepeapulco y la Feria del Pulque de San Mateo Ozolco comparten tales rasgos. Estas cinco fiestas comenzaron a celebrarse en las últimas dos décadas y no poseen el vínculo religioso encontrado en las celebraciones del primer grupo; muestra de ello es que se celebran en fechas distintas a las fiestas

patronales de las comunidades donde se organizan. La Feria Expo Pulque Tepeapulco es la única en honor a un santo patrono, el Padre Jesús, aunque la celebración religiosa no tiene alguna conexión con el consumo de pulque.

En estas fiestas se puede encontrar una mayor variedad de sabores del pulque curado: “hasta 100 sabores de curados”, se lee en las propagandas. Los pulques curados se preparan con frutas como fresa, mango, piña, coco, arándano y zarzamora; con verduras como jitomate, apio y perejil; con semillas como pistache, piñón, nuez y amaranto; con cereales como la avena; con dulces como chocolate, mazapán y alegría, e incluso con mariscos, como camarón y ostión. Además de la presencia del pulque, las fiestas emanadas de la neocultura del pulque ofrecen distintas atracciones a sus visitantes, algunas de ellas de tipo cultural, y que buscan acercar a los visitantes a sus raíces prehispánicas. En este sentido, en la Expo Feria del Pulque en Jiquipilco se realiza el certamen de elección y coronación de la Reina Mayahuel, diosa mixteca del agave (Figura 2). En general, en las cinco ferias se presentan exhibiciones de danzas de distintas etnias y acuden artesanos para exponer y comercializar artefactos y accesorios elaborados a partir de fibras de agave, barro, palma y semillas.

Figura 2. Coronación de la Reina Mayahuel. Expo Feria del Pulque, Jiquipilco 2017

Figure 2. Coronation of Mayahuel Queen. Expo Feria del Pulque, Jiquipilco 2017



Fuente/source: <<http://www.jiquipilco.gob.mx>> (consultado 04/12/12).

Las fiestas emanadas de la neocultura del pulque también ofrecen otro tipo de atracciones para captar un mayor número de visitantes y generar una mayor derrama económica para las comunidades en donde se celebran. Entre dichas atracciones se incluye la presencia de agrupaciones musicales de popularidad regional y nacional contemporánea, celebración de jaripeos y charreadas, funciones de box y lucha libre, juegos mecánicos, fuegos pirotécnicos, desfile de carros alegóricos, recorridos por los sitios de interés de las comunidades, exposiciones ganaderas, fiestas taurinas y exhibiciones de autos y motos modificados. Por su parte, la Expo Feria del Pulque en Jiquipilco y la Feria Expo Pulque Tepeapulco cuentan con la presencia de países invitados, de los

que se presentan manifestaciones artísticas de danza y música, junto a artesanos y comerciantes. Entre las fiestas emanadas de la neocultura del pulque sobresale la Feria del Pulque del Centro de la Ciudad de México, al ser la única celebración en la que el ingreso por día tiene un costo, e incluso ofrece un abono para ingresar los dos días que dura el evento.

Discusión de las diferencias entre los tipos de fiestas

Las fiestas de alta tradición popular tienen un importante arraigo religioso, cultural e histórico y en ellas el pulque juega un papel central; sin embargo, no es el principal motivo de la celebración. En cambio, las fiestas emanadas de la neocultura del pulque cuentan con un talante más comercial, y en ellas se busca promover y vender la bebida, así como congregar a los actores involucrados en su producción, distribución, transformación y consumo. Por tanto, en este segundo tipo de fiestas el pulque sí es el principal motivo de realización. Dada esta diferencia, la denominación de “Feria del Pulque” es más o menos adecuada según el tipo de fiesta. Con relación a las fiestas de alta tradición popular, se han capturado expresiones de los residentes de las comunidades donde se realizan en las que aclaran, en algunas ocasiones denotando molestia, que sus fiestas no son “Ferias del Pulque”. Un vendedor de pulque de San Miguel del Milagro apunta a que “no es feria del pulque, pero de que va a haber pulque va a haber”, al responder una pregunta de un *youtuber*. En el mismo sentido, Mendoza *et al.* (2018) reportan que los habitantes de Tepetlaoxtoc muestran molestia cuando escuchan llamar a su fiesta “Feria del Pulque” porque consideran que les genera una mala imagen y se trata de una distorsión que los visitantes han hecho sobre sus tradiciones. En cambio, en las fiestas emanadas de la neocultura del pulque el calificativo de “Feria del Pulque” parece más adecuado e inofensivo para sus involucrados, incluso la mayoría de ellas se nombran y se anuncian así.

La caracterización de las fiestas y el marco de referencia construido en torno a los estudios que se han realizado sobre el pulque, evidenciaron diferencias entre las fiestas. De igual manera, los informantes clave recomendaron hacer esta distinción. Al respecto IC03 mencionó:

Yo distingo la cultura en dos tipos: la cultura de masas y la cultura popular. La cultura de masas es creada por los gobiernos o por las empresas, y la cultura popular es la que va formando la gente. Las ferias de masas relacionadas con el pulque son las que su objetivo es vender pulque, se anuncian por Internet a través de las redes sociales, van todos los jóvenes y se emborrachan con pulque. Esas no existían hace diez años y así como hoy existen, mañana ya no. Las fiestas populares son las que se festejan desde antaño y las personas las preservan. Estas últimas como tal no son ferias del pulque, más bien son celebraciones donde el pulque tiene mucha presencia. (IC03)

Sumando al anterior testimonio, IC02 comenta:

El pulque, de ser asociado a gente analfabeta y pobre, de repente, llega a ser de interés para consumidores *millennials* que sienten nostalgia por el pasado y por las tradiciones nacionales. Esto abre un nicho de oportunidad y aparecen ferias que se crean con fines de mercantilización, atracción de visitantes y generación de una derrama económica para las comunidades o los organizadores. Estas fiestas no tienen mucha antigüedad, yo pienso que no tienen más de 10 años. En contraste, por ejemplo, está lo que sucede en Tepetlaoxtoc que tiene un sentido más religioso. No se hace para atraer turistas, de hecho, está en discusión si quieren recibir turistas o no y si quieren venderles pulque o no, porque ante todo quieren rescatar la tradición de una fiesta que era de ellos. (IC02)

Los actos festivos son amplios y variados, se distinguen de una sociedad a otra y dependiendo del contenido e intensidad de ciertos elementos se pueden tipificar en diferentes formas de expresión festiva, entre las que se distinguen fiestas, festividades y ferias. Las fiestas son hechos culturales y colectivos celebrados de forma no cotidiana pero periódica, en las que se evocan acontecimientos sagrados o profanos a través de ceremonias, rituales o actos conmemorativos (Pereira Valarezo, 2009; Pizano *et al.*, 2004). Mediante ellas, las sociedades transmiten significados, conocimientos y tradiciones que se transforman de manera constante entre generaciones (Escalera, 1997; Florescano y Santana, 2016). De acuerdo con la Real Academia Española, una festividad es un día festivo en que la iglesia católica celebra algún misterio o a un santo, aunque el concepto también se extiende para hacer referencia a los días festivos que tienen relación con la historia de una región, como los eventos patrios (Matheson, 2005). Finalmente, las ferias son eventos de carácter primordialmente comercial, en las que los principales fines son la promoción de productos y servicios, el esparcimiento de los visitantes y la generación de beneficios económicos para los participantes (Pizano *et al.*, 2004). De acuerdo a estas definiciones conceptuales, los dos tipos de celebración que se realizan en torno al pulque entran en la categoría de fiestas. No obstante, las *fiestas de alta tradición popular* son más próximas al concepto de festividad, y como ya se ha mencionado, el concepto de feria es más apropiado para las *fiestas emanadas de la neocultura del pulque*.

La historia del pulque está marcada por múltiples conflictos entre lo tradicional y lo moderno. El mensaje promocional de un vendedor ambulante de pulque en la comunidad de San Miguel del Milagro ilustra con gran elocuencia este desencuentro: “mientras otros buscan tu nombre en una lata, yo lo grabé en una penca de maguey (agave)”. El mensaje hace alusión a la campaña “Una lata con tu nombre” lanzada por Coca Cola Company en México en el año 2014, y lo opone al primer verso de la canción vernácula mexicana “La ley del Monte”, que alude la inscripción del nombre de una mujer en una penca de maguey como muestra de amor. Entre los tipos de fiesta distinguidos también se percibe el clásico enfrentamiento entre lo tradicional y lo moderno. En las pulquerías, lugares donde se vende el pulque, se han identificado consumidores tradicionales y neoconsumidores, y con base en ello se proponen mejoras al concepto que ofrecen estos establecimientos (Rojas-Rivas *et al.*, 2020). En el mismo sentido, la distinción entre las fiestas

debe servir para resaltar la riqueza de un tipo y de otro, y de esta manera ofrecer a los consumidores, tanto tradicionales como nuevos, un mayor número de alternativas para degustar la bebida y donde puedan apreciar sus diferentes significados. Extender la realización de ferias, ha sido precisamente una recomendación efectuada por estudiosos del pulque (Rojas-Rivas *et al.*, 2016), y justamente el surgimiento de estos eventos ha detonado un proceso de turistificación de distintas comunidades rurales y semiurbanas como ocurre con el vino en la región del Bajío Mexicano (de Jesús Contreras *et al.*, 2019).

El papel de los jóvenes ha sido fundamental en la revalorización del pulque y en su promoción a través de ferias (Rojas-Rivas *et al.*, 2020). Sobre esto IC01 dice: “no debemos de perder de vista que se trata de una bebida alcohólica y por eso llama la atención de los jóvenes, porque además es barata, pero también seguro la están revalorando por un sentimiento de añoranza por los productos tradicionales de su tierra”. Por su parte, IC02 comenta: “el resurgimiento del pulque y la aparición de todas estas ferias obedece al interés de los jóvenes de regresar a las raíces a través de esta bebida, algo similar ocurre con el mezcal y el tequila. Sienten una nostalgia por el pasado, el pasado mexicano”. Estos testimonios refuerzan lo descrito por Ramírez Rodríguez (2007): la cultura contemporánea adopta al pulque y al agave como símbolos tradicionales de reivindicación nacional y orgullo patriótico. Sobre el vínculo entre México y el pulque IC03 menciona: “la palabra México viene de dos raíces de la lengua náhuatl que significan agave y ombligo, y juntas significan ombligo del agave. El ombligo del agave es de donde se saca el aguamiel que luego se convierte en pulque, por lo tanto, México casi significa pulque”. Pareciera que los jóvenes intentan volver a sus raíces nacionales y una manera de expresarlo es a través del consumo de pulque. Entonces, no es raro que la Feria del Pulque de San Mateo Ozolco y la Feria de la Barbacoa y el Pulque en Boye, hayan sido forjadas por jóvenes que regresaron a sus comunidades luego de trabajar algunos años en Estados Unidos.

Los jóvenes han contribuido a la preservación y revalorización del pulque como patrimonio gastronómico. No obstante, en este proceso han introducido algunos nuevos elementos tanto en el producto como en algunas de las *fiestas de alta tradición popular*. A nivel del producto han exigido más higiene en los procesos de elaboración, transporte, transformación y venta (Rojas-Rivas *et al.*, 2016); y han demandado transformaciones para que su sabor sea más dulce y menos fuerte, y su textura menos viscosa (Blas *et al.*, 2019). En términos del producto se ha configurado una relación de reciprocidad entre productores y consumidores, donde el consumidor demanda pulque y paga un sobrepago a cambio de que el productor adapte el pulque a sus gustos (Blas *et al.*, 2019). En cuanto a las distorsiones generadas en algunas *fiestas de alta tradición popular*, se ubica como caso icónico el de la Mayordomía de los Tlachiqueros en la fiesta patronal en honor a San Sebastián Mártir en Tepetlaoxtoc. La distorsión radica en que el significativo y creciente número de jóvenes que acuden a ella provoca que la fiesta, originalmente pensada y organizada para el pueblo, se convierta, sin proponérselo, en un atractivo turístico que genera molestias entre los lugareños (Mendoza *et al.*, 2018). A pesar de esto, acciones específicas como la regulación en la venta de pulque y otro tipo de bebidas embriagantes, han sido suficientes para que la fiesta se celebre preservando los actos tradicionales y atrayendo a un importante número de visitantes.

Tal como mencionan Velázquez y Bautista (2020), el pulque volvió a ser un producto comercialmente exitoso porque se relaciona con una historia, una cultura y un conjunto de cosmogonías sobre la relación del ser humano, sus deidades y su entorno. Por lo tanto, lo espiritual y lo comercial, lo tradicional y lo moderno concurren y dan forma al nuevo auge del pulque. En los procesos de configuración de ambos tipos de fiestas del pulque se observa un proceso de hibridación de la cultura (García-Canclini, 1990), que permite entender el ir y venir entre lo tradicional y lo moderno, así como las disputas por el patrimonio desde el punto de vista económico y cultural. Sin duda, reconocer el hibridismo cultural es clave para comprender los procesos de apropiación de los alimentos en el contexto de su dimensión recreativa y simbólica.

Conclusiones

El pulque, una bebida prehispánica de enorme tradición en el Altiplano Central Mexicano, ha sobrevivido a procesos que amenazaron su existencia; entre ellos, la Conquista de México, la guerra de Independencia, la Revolución Mexicana, la Reforma Agraria y últimamente la globalización que favorece a las bebidas alcohólicas industrializadas como la cerveza. A pesar de estos antecedentes, en las últimas dos décadas el pulque se ha revalorizado, debido a la pervivencia de productores y consumidores tradicionales, y a la aparición de grupos de nuevos consumidores compuestos por jóvenes de mediano y alto nivel educativo, quienes buscan fortalecer sus identidades a través del consumo de productos ancestrales.

Este estudio contribuye a enriquecer el frente de investigación sobre el pulque en el que se analizan los rasgos que acompañan su resurgimiento como una bebida de interés en el nuevo siglo. Se conoce ampliamente sobre el papel de las pulquerías en el proceso de revalorización entre consumidores urbanos; sin embargo, poco se sabía sobre el papel que en el mismo proceso tienen las fiestas de carácter masivo en las que el pulque tiene una alta presencia. Se desarrolló la noción de fiesta de alta tradición popular para aquellas expresiones festivas que cuentan con un fuerte simbolismo religioso, una larga tradición y profundidad histórica, además de que se realizan de forma periódica o cíclica. Así mismo, la noción de feria emanada de la neocultura para actos festivos cuyos elementos principales son la promoción, la diversión y el beneficio económico, así como al espacio de encuentro de los actores involucrados en la producción, transformación y comercialización de pulque.

La realización de distintos tipos de fiestas, tradicionales y modernas, en conjunto, han jugado un papel importante para preservar y ampliar el interés por el pulque entre consumidores tradicionales y nuevos. A pesar de que puede existir un natural desencuentro entre lo tradicional y lo moderno, o lo religioso y lo comercial, la coexistencia de ambos tipos de fiestas permite a las personas interesadas en su consumo, tener más alternativas para disfrutar de la bebida y apreciar sus diferentes significados. Además, aumentan los beneficios para las personas que producen, distribuyen, transforman y comercializan el pulque.

Para tener una coexistencia eficiente, los involucrados en ambos tipos de fiestas deben encontrar un punto de negociación y consenso en el que se resalte la riqueza de cada tipo de fiesta. La posibilidad de que ambos tipos de fiestas representen un horizonte de futuro para alimentos

ancestrales como el pulque, tiene una estrecha relación con la capacidad de entender el carácter social y dinámico de la cultura. En ese sentido, es importante poder identificar las nuevas articulaciones entre lo local y lo global; lo rural y lo urbano; lo sagrado y lo profano, a las que da lugar la construcción social del gusto por el pulque y de las identidades alimentarias. Futuras investigaciones deberán retomar la perspectiva de los productores, de las comunidades anfitrionas y de los asistentes a las celebraciones, a partir de trabajos con un mayor peso etnográfico que permitan poner a prueba nuestras conceptualizaciones.

Bibliografía

- Blas Yañez, S., Thomé-Ortiz, H., Espinoza Ortega, A. y Vizcarra Bordi, I. (2019). "Informal Sale of Pulque as a Social Reproduction Strategy. Evidence from Central Mexico". *Revista de Geografía Agrícola* 62: 49-67.
- Correa-Ascencio, M., Robertson, I.G., Cabrera-Cortés, O., Cabrera-Castro, R. y Evershed, R.P. (2014). "Pulque Production from Fermented Agave Sap as a Dietary Supplement in Prehispanic Mesoamerica". *Proceedings of the National Academy of Sciences of the United States of America* 111(39): 14223-14228. DOI <https://doi.org/10.1073/pnas.1408339111>
- De la Fuente, B. y Staines Cicero, L. (1998). *La pintura mural prehispánica en México: Catálogo*. México D.F., Universidad Nacional Autónoma de México.
- De Jesús Contreras, D., Thomé-Ortiz, H., Espinoza Ortega, A. y Vizcarra Bordi, I. (2019). "Trayectoria territorial de la región enológica de Querétaro, México (1970-2017): enoturismo y calidad territorial". *Cuadernos Geográficos* 58(2): 240-261. DOI <https://doi.org/10.30827/cuadgeo.v58i2.7358>
- Escalante, A., López Soto, D.R., Velázquez Gutiérrez, J.E., Giles-Gómez, M., Bolívar, F. y López-Munguía, A. (2016). "Pulque, a Traditional Mexican Alcoholic Fermented Beverage: Historical, Microbiological, and Technical Aspects". *Frontiers in Microbiology* 7: 1-18. DOI <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01026>
- Escalera, J. (1997). "La fiesta como patrimonio". *PH: Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico* 5(21): 53-58.
- Florescano, E. y Santana, B. (2016). *La fiesta mexicana*. Tomo I. México D.F., Fondo de Cultura Económica.
- García-Canclini, N. (1990). *Culturas híbridas. Estrategias para entrar y salir de la modernidad*. México D.F., Grijalbo.
- García Granados, R. (2017). *Diccionario biográfico de historia antigua de Méjico*. México D.F., Universidad Nacional Autónoma de México.
- Hernández Sampieri, R., Fernández Collado, C. y Baptista Lucio, P. (2014). *Metodología de la investigación*. 6ta edición. México D.F., McGraw Hill.

- Kicza, J.E. (1980). "The Pulque Trade of Late Colonial Mexico City". *The Americas* 37(2): 193-221. DOI <https://doi.org/10.2307/981061>
- Kuhnlein, H.V. (2004). "Karat, Pulque, and Gac: Three Shining Stars in the Traditional Food Galaxy". *Nutrition Reviews* 62(11): 439-442. DOI <https://doi.org/10.1111/j.1753-4887.2004.tb00015.x>
- López Austin, A. (2015). *The Myth of Quetzalcoatl: Religion, Rulership, and History in the Nahua World*. Denver, University Press of Colorado.
- Matheson, C.M. (2005). "Festivity and Sociability: A Study of a Celtic Music Festival". *Tourism Culture & Communication* 5: 149-163. DOI <https://doi.org/10.3727/109830405774545035>
- Mendoza Ontiveros, M.M., Alejo Pacheco, M. y Rivera Pérez, R. (2018). "La tolerancia del turismo y la transformación de una fiesta tradicional: actitudes de la población local". *Revista Investigaciones Turísticas* 16: 127-142. DOI <https://doi.org/10.14198/INTURI2018.16.07>
- Muñoz Zurita, R. (2012). *Diccionario enciclopédico de la Gastronomía Mexicana*. México D.F., Larousse.
- Narváez-Suárez, A.U., Jiménez-Velázquez, M.A., Martínez-Saldaña, T. y Cruz-Galindo, B. (2016a). "Maguey pulquero (*Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck): opción para desarrollo rural". *Agroproductividad* 9(10): 56-62.
- Narváez-Suárez, A.U., Martínez-Saldaña, T. y Jiménez-Velázquez, M.A. (2016b). "El cultivo de maguey pulquero: opción para el desarrollo de comunidades rurales del altiplano mexicano". *Revista de Geografía Agrícola* 56: 33-44.
- Pereira Valarezo, J. (2009). *La fiesta popular tradicional del Ecuador*. Quito, Fondo Editorial del Ministerio de Cultura.
- Pizano Mallarino, O., Zuleta, J., Jaramillo, G. y Rey, G. (2004). *La fiesta, la otra cara del patrimonio. Valoración de su impacto económico, cultural y social*. Bogotá, Convenio Andrés Bello.
- Ramírez Rodríguez, R. (2007). "La representación popular del maguey y el pulque en las artes". *Cuicuilco* 14(39): 115-149.
- Rojas-Rivas, E. y Cuffia, F. (2020). "Identifying Consumers' Profile and Factors Associated with the Valorization of Pulque: A Traditional Fermented Beverage in Central Mexico". *Food Science and Technology International*: 1-10. DOI <https://doi.org/10.1177/1082013220917554>
- Rojas-Rivas, E. y Viesca González, F.C. (2017). "El patrimonio gastronómico del municipio de Toluca: el caso del pulque y las pulquerías". *Ciencia ergo-sum* 24-1(marzo-junio): 34-43.
- Rojas-Rivas, E., Viesca-González, F.C., Espeitx-Bernat, E. y Quintero-Salazar, B. (2016). "El maguey, el pulque y las pulquerías de Toluca, Estado de México, ¿patrimonio gastronómico turístico?". *PASOS Revista de Turismo y Patrimonio Cultural* 14(5): 1199-1215. DOI <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2016.14.080>

- Rojas-Rivas, E., Viesca-González, F.C. y Favila-Cisneros, H.J. (2020). "Consumers' perception of a traditional fermented beverage in Central Mexico. An exploratory study with the case of pulque". *British Food Journal* 122(2): 708-721. DOI <https://doi.org/10.1108/BFJ-05-2019-0317>
- Romero-Luna, H.E., Hernández-Sánchez, H. y Dávila-Ortiz, G. (2017). "Traditional Fermented Beverages from Mexico as a Potential Robiotic Source". *Annals of Microbiology* 67: 577-586. DOI <https://doi.org/10.1007/s13213-017-1290-2>
- Valadez Montes, M. (2014). "Pulque limpio' / 'pulque sucio': disputas en torno a la legitimidad y la producción social del valor". *Revista Colombiana de Antropología* 50(2): 41-63.
- Velázquez García, M.A. y Bautista Moedano, F. (2020). "¿El turismo, salvación o la condena para el patrimonio rural en Hidalgo? El pulque y el turismo en Huasca de Ocampo". *Topofilia, Revista de Arquitectura, Urbanismo y Territorios* 20: 57-69.
- Villegas, P. (2010). "Del tianguis prehispánico al tianguis colonial: lugar de intercambio y predicación (siglo XVI)". *Estudios Mesoamericanos Nueva Época* 8: 93-101.
- WHO. (2020). *Ethical Standards for Research During Public Health Emergencies: Distilling Existing Guidance to Support COVID-19 R&D*. Ginebra, WHO.
- Yin, R. (1994). *Case Study Research. Design and Methods: Applied Social Research and Methods Series*. Thousand Oaks, SAGE Publications.

* * *

RECIBIDO: 25/05/2020
VERSIÓN FINAL RECIBIDA: 21/07/2020
APROBADO: 18/08/2020
PUBLICADO: 26/01/2021

