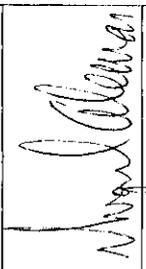
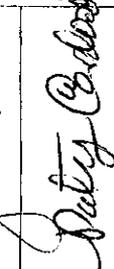
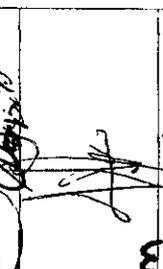
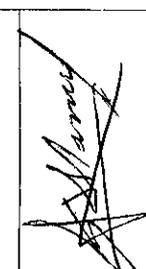


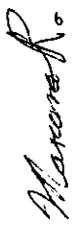
Mesa de Trabajo "Maguey, pulque y pulquerías"

Lunes 4 de marzo de 2019
17:00 horas.

Nombre	Cargo	Dependencia	Teléfono y correo electrónico	Firma
Miguel Ángel Alejandr Torres	investigador	colectivo El Financal	5523434028 angel_nocturno96@hotmail.com	
Carlos Beltrán	fotógrafo	independiente	55 8386 1752 octi-@live.com.mx	
Patricia Cardoso	Bloguera y diseñadora del pulque	Pulquipedía	5532590459 guarachachi@hotmail.com	
Rafael Flores- Dipacio Flores	Productor de Agave miel y sus derivados	"Nichos"	55 77 88 22 97 55 40 52 45 84 producersichos@gmail.com	
Jorge Amador Torres	Promotor cultural del Maguey y pulque	ENAH Escuela Nacional de Antropología e Historia	722 4410058 (01728) 2852615 tobegoku_punk@hotmail.com	
Aldo Armando Guagnelli Núñez	Abogado y etnohistoriador	Chimelli, Centro de Derechos Culturales	derechoshumanosculturales@gmail.com 5729214414	
Emilio Manuel Valdivinos Nava	Sociólogo y Poeta	Independiente	neloemi4@Yahoo.com.mx Tel. 13 12 67 85	

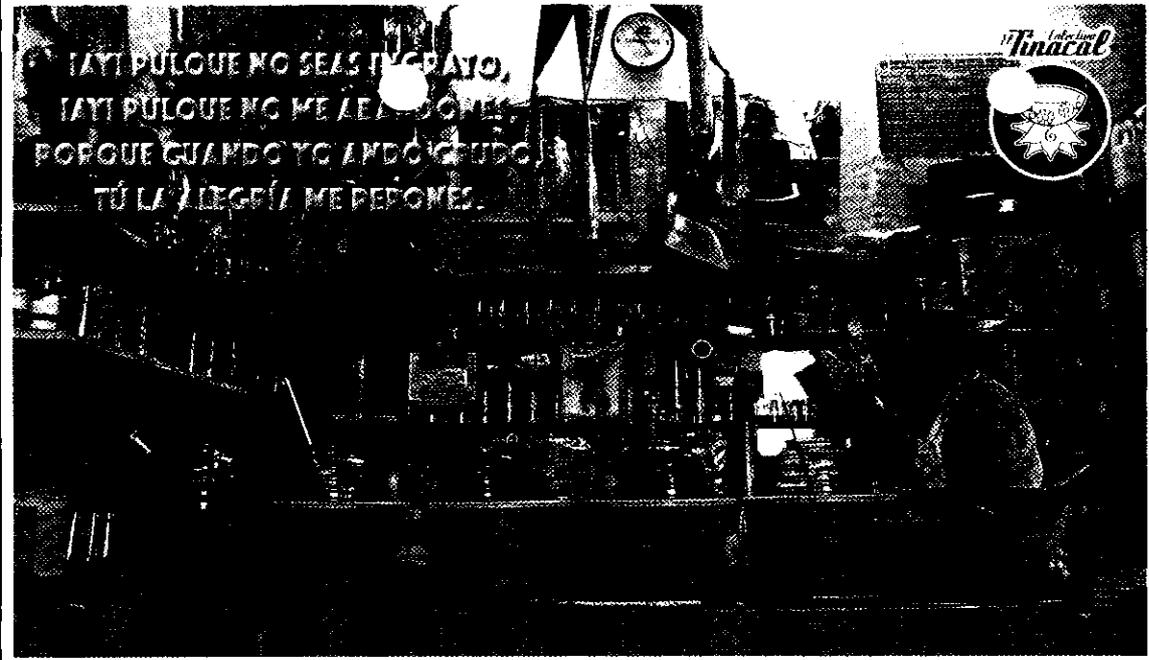
Mesa de Trabajo "Maguey, pulque y pulquerías"

Lunes 4 de marzo de 2019
17:00 horas.

Nombre	Cargo	Dependencia	Teléfono y correo electrónico	Firma
Mariana Elizabeth Rosales Izquierdo	Cocinera Tradicional	Independiente	neloemi4@yahoo.com.mx Tel. 13126785	
Cesar Perce Fonseca		Pulquerías. AMTP ASOCIACIÓN MATEA.	- amtp04quero@gmail.com TEL. 5561593010	
María Salgado	coordinador cultural	Museo del Pulque y las Pulquerías MUEP	cultura@moppp.mx 5510702257	
Cludia Haron	Asesora de Patrimonio	SECRET CDMX		
Guadalupe Dir. Grae.	Dir. Grae. Patrimonio	S. Cultura	grada_guadalupe@hotmail.com 5554151491	
Enrique Ariza	SEUD Patrimonio	S. Cultura	alepo1980@igrae.com	
Alicia García	Colaboradora. JUD de Patrimonio.	Secretaría de Cultura.	55 17193000 ext. 1337	

IAYI PULOUE NO SEAS INGRATO,
IAYI PULOUE NO ME ALEGRAS
PORQUE CUANDO YO ANDO CUANDO
TÚ LA ALEGRIA ME PERONES.

Tindal



EL ACOCOTE

FANZINE PULQUERO

Número 03

Noviembre de 2016

Costo de recuperación \$10 pesos



El *Colectivo*
Tinacal



Las 400 letras

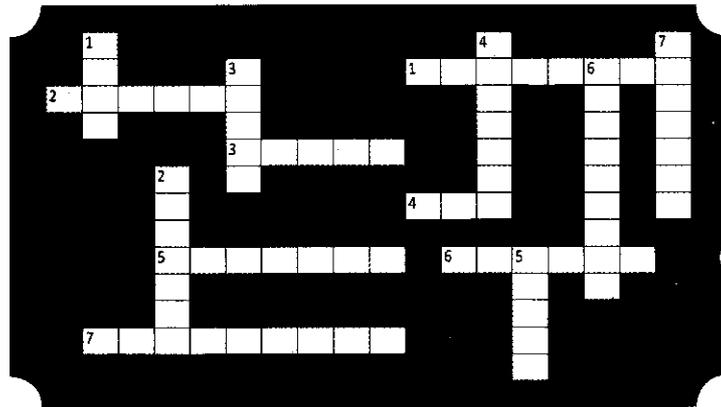
Q	E	T	U	B	S	F	G	T	X	V	O	M	P	L	D	E	Z	C	V
R	E	H	J	K	S	V	N	X	W	P	U	O	L	Q	Y	B	M	A	N
D	B	O	T	A	N	A	R	T	J	E	Q	L	F	V	B	N	E	I	O
M	N	M	B	F	R	U	Q	S	E	T	U	C	E	R	M	E	T	L	P
Y	T	E	W	A	C	V	G	T	U	I	P	A	F	E	E	U	E	Y	L
R	T	T	R	T	I	O	Q	C	O	N	E	J	O	K	L	P	P	V	B
D	E	U	D	F	T	H	M	U	Y	U	O	E	P	I	J	M	A	B	N
R	A	S	P	A	R	E	R	R	H	I	X	T	L	E	K	Y	N	I	O
R	T	C	Q	W	T	B	V	A	T	Y	U	E	P	I	V	B	T	B	M
W	E	O	D	R	Y	W	T	D	F	R	D	E	H	K	D	U	L	H	I
A	S	Y	U	O	P	A	U	O	V	E	C	T	N	C	R	L	E	J	K
R	F	I	K	L	Ñ	S	T	E	Y	Q	V	I	J	A	T	M	B	V	K
A	G	U	A	M	I	E	L	R	Q	U	S	Y	R	S	V	T	P	R	O
Q	R	T	O	P	C	R	Ñ	O	M	I	X	I	O	T	E	C	U	T	U
W	X	B	E	A	S	R	A	D	T	O	Z	W	R	A	B	R	L	G	R
E	R	O	B	N	M	I	Q	B	N	T	P	U	C	Ñ	M	P	Q	M	E
A	F	V	M	Q	R	N	R	T	Y	E	O	P	U	A	Q	O	V	P	W
Y	I	O	P	A	P	U	Q	C	B	H	Y	R	E	R	R	Y	S	I	C
Q	G	H	J	U	I	O	P	M	C	X	E	E	W	F	P	G	C	U	B
M	T	E	V	L	K	I	M	T	R	W	R	D	C	C	A	R	B	N	N

- Botana
- Ometusco
- Raspar
- Aguamiel
- Aserrín
- Xoma
- Molcajete
- Conejo
- Curado
- Ixtle
- Quiote
- Mixiote
- Castaña
- Metepantle
- Metl

Crucigrama

Verticales

1. Transporte que se usó para transportar pulque a la ciudad.
2. Lugar donde se fermenta el pulque.
3. Lienzo tejido con ixtle.
4. Juego popular en las pulquerías.
5. Fibra de maguey.
6. Contenedor de salsa.
7. Pulquería ubicada en Santa María la Ribera.



Horizontales

1. Flor de maguey.
2. Juego de cartas popular en las pulquerías.
3. Lugar clandestino para vender pulque.
4. Terminación fina de la penca.
5. Instrumento para absorber el aguamiel.
6. Tallo que le crece al maguey cuando no se capa.
7. Contenedor de pulque usado en las pulquerías.



Ciudad de México a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/146/2019

Asunto: Solicitud sala de juntas

Ernesto Cabrera Brugada
Director General de Organización y Desempeño
Presente

Por medio de la presente me permito solicitar su valioso apoyo para utilizar la sala de juntas ubicada en el 4º. piso del edificio de esta Secretaría el próximo lunes 4 de marzo del presente año en un horario de 17:00 a 19:00 horas, con la finalidad de llevar a cabo la Mesa de Trabajo "Maguey, pulque y pulquerías" con representantes de diversos colectivos.

Agradeciendo su atención al presente, aprovecho la oportunidad para enviarle saludos cordiales.

Atentamente


Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General de Patrimonio Histórico,
Artístico y Cultural



GLL/RAB/ara

Ciudad de México, a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/145/2019

Asunto: Mesa de trabajo "Maguey, pulque y pulquerías"

Acuse

Soc. Manuel Emilio Valdovinos

Presente

En atención a la solicitud recibida con motivo de declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México al **Maguey, Pulque y Pulquerías**, esta Dirección General de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura le hace una atenta invitación a una reunión de trabajo con la finalidad de presentarnos con usted y con los colectivos interesados para dialogar al respecto de esta postulación.

La reunión se llevaría a cabo el próximo **lunes 4 de marzo de 2019 a las 17:00 horas** en la Sala de Juntas de esta Secretaría, ubicada en Avenida de la Paz núm. 26, 4to. piso, col. Chimalistac, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01070, Ciudad de México.

En espera de contar con su presencia me despido enviándole un saludo cordial.

ATENTAMENTE

Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General

- C.c.p. Rodrigo Ávila Bermúdez. JUD de Patrimonio Cultural y Conservación.
- C.c.p. Salvador Zarco Flores. Director del Museo de Ferrocarrileros.
- C.c.p. Jorge Adalberto Campos Torres. Profesor de la ENAH.
- C.c.p. Rodrigo García Rangel. Colectivo Tinacal.
- C.c.p. Jesús Galindo. Museo Tláhuac.
- C.c.p. César Ponce Fonseca. Presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C.
- C.c.p. Patricia Cardoso. Administradora de la página "Pulquipedía".
- C.c.p. Josef Olson Collentine. Administrador de la página "Pulquetion Tour"
- C.c.p. Juan Carlos Beltrán Solana. Difusor y fotógrafo del pulque.
- C.c.p. Rafael Flores. Participante en las ferias del Zócalo.
- C.c.p. Aldo Armando Guagnelli Nuñez. Abogado y etnohistoriador.
- C.c.p. Manuel Enrique Wesk. Grafitero de la cultura del pulque.

MGLL/RAB
Manuel
Recibi original

César Ponce

Recibido Patricia Cardoso

Recibido Josef

RECIBIDO

PA Recibido Manuel Flores

Recibido 15 de febrero 2019

Nichos Recibido Rafael Flores

Ciudad de México, a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/145/2019

**Asunto: Mesa de trabajo "Maguey,
pulque y pulquerías"**

Soc. Manuel Emilio Valdovinos

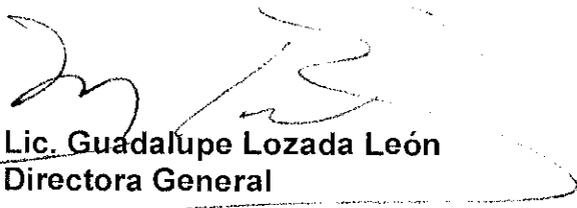
Presente

En atención a la solicitud recibida con motivo de declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México al **Maguey, Pulque y Pulquerías**, esta Dirección General de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura le hace una atenta invitación a una reunión de trabajo con la finalidad de presentarnos con usted y con los colectivos interesados para dialogar al respecto de esta postulación.

La reunión se llevaría a cabo el próximo **lunes 4 de marzo de 2019 a las 17:00 horas** en la Sala de Juntas de esta Secretaría, ubicada en Avenida de la Paz núm. 26, 4to. piso, col. Chimalistac, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01070, Ciudad de México.

En espera de contar con su presencia me despido enviándole un saludo cordial.

ATENTAMENTE


Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General

- C.c.p. Rodrigo Ávila Bermúdez. JUD de Patrimonio Cultural y Conservación.
- C.c.p. Salvador Zarco Flores. Director del Museo de Ferrocarrileros.
- C.c.p. Jorge Adalberto Campos Torres. Profesor de la ENAH.
- C.c.p. Rodrigo García Rangel. Colectivo Tinacal.
- C.c.p. Jesús Galindo. Museo Tláhuac.
- C.c.p. César Ponce Fonseca. Presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C.
- C.c.p. Patricia Cardoso. Administradora de la página "Pulquipedia".
- C.c.p. Josef Olson Collentine. Administrador de la página "Pulquetion Tour"
- C.c.p. Juan Carlos Beltrán Solana. Difusor y fotógrafo del pulque.
- C.c.p. Rafael Flores. Participante en las ferias del Zócalo.
- C.c.p. Aldo Armando Guagnelli Núñez. Abogado y etnohistoriador.
- C.c.p. Manuel Enrique Wesk. Grafitero de la cultura del pulque.

MGLL/RAB



Ciudad de México, a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/145/2019

**Asunto: Mesa de trabajo "Maguey,
pulque y pulquerías"**

Soc. Manuel Emilio Valdovinos

Presente

En atención a la solicitud recibida con motivo de declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México al **Maguey, Pulque y Pulquerías**, esta Dirección General de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura le hace una atenta invitación a una reunión de trabajo con la finalidad de presentarnos con usted y con los colectivos interesados para dialogar al respecto de esta postulación.

La reunión se llevaría a cabo el próximo **lunes 4 de marzo de 2019 a las 17:00 horas** en la Sala de Juntas de esta Secretaría, ubicada en Avenida de la Paz núm. 26, 4to. piso, col. Chimalistac, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01070, Ciudad de México.

En espera de contar con su presencia me despido enviándole un saludo cordial.

ATENTAMENTE



Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General

C.c.p. Rodrigo Ávila Bermúdez. JUD de Patrimonio Cultural y Conservación.
C.c.p. Salvador Zarco Flores. Director del Museo de Ferrocarrileros.
C.c.p. Jorge Adalberto Campos Torres. Profesor de la ENAH.
C.c.p. Rodrigo García Rangel. Colectivo Tinacal.
C.c.p. Jesús Galindo. Museo Tláhuac.
C.c.p. César Ponce Fonseca. Presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C.
C.c.p. Patricia Cardoso. Administradora de la página "Pulquipedía".
C.c.p. Josef Olson Colentine. Administrador de la página "Pulquetion Tour"
C.c.p. Juan Carlos Beltrán Solana. Difusor y fotógrafo del pulque.
C.c.p. Rafael Flores. Participante en las ferias del Zócalo.
C.c.p. Aldo Armando Guagnelli Núñez. Abogado y etnohistoriador.
C.c.p. Manuel Enrique Wesk. Grafitero de la cultura del pulque.

MGLL/RAB

Ciudad de México, a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/145/2019

**Asunto: Mesa de trabajo "Maguey,
pulque y pulquerías"**

Soc. Manuel Emilio Valdovinos

Presente

En atención a la solicitud recibida con motivo de declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México al **Maguey, Pulque y Pulquerías**, esta Dirección General de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura le hace una atenta invitación a una reunión de trabajo con la finalidad de presentarnos con usted y con los colectivos interesados para dialogar al respecto de esta postulación.

La reunión se llevaría a cabo el próximo **lunes 4 de marzo de 2019 a las 17:00 horas** en la Sala de Juntas de esta Secretaría, ubicada en Avenida de la Paz núm. 26, 4to. piso, col. Chimalistac, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01070, Ciudad de México.

En espera de contar con su presencia me despido enviándole un saludo cordial.

ATENTAMENTE


Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General

- C.c.p. Rodrigo Ávila Bermúdez. JUD de Patrimonio Cultural y Conservación.
- C.c.p. Salvador Zarco Flores. Director del Museo de Ferrocarrileros.
- C.c.p. Jorge Adalberto Campos Torres. Profesor de la ENAH.
- C.c.p. Rodrigo García Rangel. Colectivo Tinacal.
- C.c.p. Jesús Galindo. Museo Tláhuac.
- C.c.p. César Ponce Fonseca. Presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C.
- C.c.p. Patricia Cardoso. Administradora de la página "Pulquipedía".
- C.c.p. Josef Olson Collentine. Administrador de la página "Pulquetion Tour"
- C.c.p. Juan Carlos Beltrán Solana. Difusor y fotógrafo del pulque.
- C.c.p. Rafael Flores. Participante en las ferias del Zócalo.
- C.c.p. Aldo Armando Guagnelli Núñez. Abogado y etnohistoriador.
- C.c.p. Manuel Enrique Wesk. Grafitero de la cultura del pulque.

MGLL/RAB



Ciudad de México, a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/145/2019

Asunto: Mesa de trabajo "Maguey, pulque y pulquerías"

Soc. Manuel Emilio Valdovinos

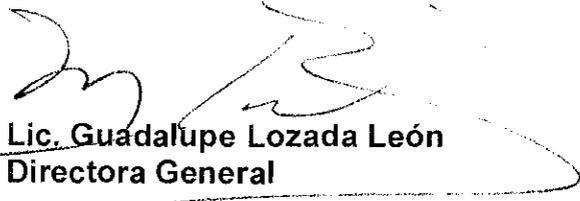
Presente

En atención a la solicitud recibida con motivo de declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México al **Maguey, Pulque y Pulquerías**, esta Dirección General de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura le hace una atenta invitación a una reunión de trabajo con la finalidad de presentarnos con usted y con los colectivos interesados para dialogar al respecto de esta postulación.

La reunión se llevaría a cabo el próximo **lunes 4 de marzo de 2019 a las 17:00 horas** en la Sala de Juntas de esta Secretaría, ubicada en Avenida de la Paz núm. 26, 4to. piso, col. Chimalistac, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01070, Ciudad de México.

En espera de contar con su presencia me despido enviándole un saludo cordial.

ATENTAMENTE



Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General

C.c.p. Rodrigo Ávila Bermúdez. JUD de Patrimonio Cultural y Conservación.
C.c.p. Salvador Zarco Flores. Director del Museo de Ferrocarrileros.
C.c.p. Jorge Adalberto Campos Torres. Profesor de la ENAH.
C.c.p. Rodrigo García Rangel. Colectivo Tinacal.
C.c.p. Jesús Galindo. Museo Tiáhuac.
C.c.p. César Ponce Fonseca. Presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C.
C.c.p. Patricia Cardoso. Administradora de la página "Pulquipedía".
C.c.p. Josef Oison Collettine. Administrador de la página "Pulquetion Tour"
C.c.p. Juan Carlos Beltrán Sojana. Difusor y fotógrafo del pulque.
C.c.p. Rafael Flores. Participante en las ferias del Zócalo.
C.c.p. Aldo Armando Guagnelli Núñez. Abogado y etnohistoriador.
C.c.p. Manuel Enrique Wesk. Grafitero de la cultura del pulque.

MGLL/RAB



Ciudad de México, a 25 de febrero de 2019

SC/DGPHAC/145/2019

Asunto: Mesa de trabajo “Maguey, pulque y pulquerías”

Soc. Manuel Emilio Valdovinos

Presente

En atención a la solicitud recibida con motivo de declarar Patrimonio Cultural Intangible de la Ciudad de México al **Maguey, Pulque y Pulquerías**, esta Dirección General de Patrimonio Histórico Artístico y Cultural de la Secretaría de Cultura le hace una atenta invitación a una reunión de trabajo con la finalidad de presentarnos con usted y con los colectivos interesados para dialogar al respecto de esta postulación.

La reunión se llevaría a cabo el próximo **lunes 4 de marzo de 2019 a las 17:00 horas** en la Sala de Juntas de esta Secretaría, ubicada en Avenida de la Paz núm. 26, 4to. piso, col. Chimalistac, Delegación Álvaro Obregón, C.P. 01070, Ciudad de México.

En espera de contar con su presencia me despido enviándole un saludo cordial.

ATENTAMENTE


Lic. Guadalupe Lozada León
Directora General

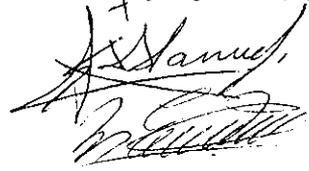
C.c.p. Rodrigo Ávila Bermúdez. JUD de Patrimonio Cultural y Conservación.
C.c.p. Salvador Zarco Flores. Director del Museo de Ferrocarrileros.
C.c.p. Jorge Adalberto Campos Torres. Profesor de la ENAH.
C.c.p. Rodrigo García Rangel. Colectivo Tinacal.
C.c.p. Jesús Galindo. Museo Tláhuac.
C.c.p. César Ponce Fonseca. Presidente de la Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales A.C.
C.c.p. Patricia Cardoso. Administradora de la página “Pulquipedía”.
C.c.p. Josef Olson Collentine. Administrador de la página “Pulquetion Tour”
C.c.p. Juan Carlos Beltrán Solana. Difusor y fotógrafo del pulque.
C.c.p. Rafael Flores. Participante en las ferias del Zócalo.
C.c.p. Aldo Armando Guagnelli Núñez. Abogado y etnohistoriador.
C.c.p. Manuel Enrique Wesk. Grafitero de la cultura del pulque.

MGLL/RAB

Mesa de Trabajo 31 - Enero - 2019

Declaratoria del Pulque y las Pulquerías.

Soc. Emilio Manuel Valdovinos Nava
Mariona Elizabeth Rosales Izquierdo



Nora Lorena Estrada González
Rodrigo Nils Bermúdez



Sociólogo Emilio Manuel Valdovinos Nava

Teléfono 13 12 6785

Correo electrónico neboemi4@Yahoo.com.mx

- Acuerdos -

- 1: La Secretaría de Cultura realizará una revisión del Expediente, y revisión de la ley de Establecimientos y giros mercantiles en el Congreso Local, a efecto de constatar viabilidades técnicas.
- 2: Los promouentes nos entregarán una propuesta de personas físicas o morales que pueden conformar el grupo promotor para la integración de una Comisión
- 3: Cita abierta en el mes de Febrero.

Saludos Lic. Nora ,no había podido mandarle los contactos, pero aquí están :

Prof. JORGE ADALBERTO CAMPOS TORRES profesor de la ENAH de la materia optativa El Maguey y el Pulque (Metl y Octli)
Correo tobegoku_punk@hotmail.com Teléfono 045 7224410058

RODRIGO GARCÍA RANGEL Colectivo Tinacal Correo: rodrigogarciar31@gmail.com
tel. 5520664591

JESUS GALINDO Museo de Tlahuac tel. 58425355

Asociación Nacional de Pulquerías Tradicionales .Correo
: pulquerias@hotmail.com tel. 70288830. Presidente:Cesar Ponce tel.5561593010

PATRICIA CARDOSO .Administradora de la Pagina PULQUIPEDIA . Face book :
Pulquipedía Correo:guarachachi@hotmail.com
tel. 5532590459

JOSEF OLSON COLLENTINE Administrador de la Pagina PULQUETION TOUR Face
book:pulquetion tour .Tel.5512669366

Prof. SALVADOR ZARCO FLORES .Director del Museo de los Ferrocarrileros

Me faltan otros 3 o 4 contactos, en la tarde se los mando , muchas gracias.

PALABRAS DE BIENVENIDA

A nombre de la Secretaría de Cultura y del Museo de los Ferrocarrileros, les digo: sean bienvenidos a esta 4ª Feria de las Pulquerías Tradicionales.

Esta 4ª Feria la vamos a dedicar a un Virrey que gobernó la Nueva España de 1650 a 1653 y de nombre Luis Enriquez de Guzmán. Este hombre ordenó por primera vez realizar un estudio serio sobre las bondades o perjuicios del pulque.

Se concluyó que de todas las bebidas que tomaba el indio, el pulque era la que menos alcohol tenía y señalaba que tomado con medida era más provechoso que perjudicial.

Con base en ello el Virrey autorizó 50 establecimientos donde se vendería exclusivamente pulque, separándolo de las demás bebidas alcohólicas. Se consideró al pulque como una bebida única, diferente a todas las demás, una bebida viva con bacterias produciendo la fermentación.

Históricamente este es el nacimiento de las pulquerías tradicionales.

Por ello estas ferias promueven el relevo generacional en las pulquerías para que la tradición no muera.

Y recuerden jóvenes que una pulquería no es un lugar para embriagarse, es ante todo un lugar para convivir, un punto de reunión de la comunidad del barrio, con una cultura propia, llena de picardía y de albuces, donde si a usted joven lo tortean pues también se aguanta, porque el que se enoja, pierde.

Bienvenidos al mundo de las pulquerías, triste tormento, una dos y tres y pa dentro. Gracias. Muchas gracias.

Estimados amigos amantes del pulque y de las pulquerías tradicionales,

Seres terrícolas que por primera vez vienen al templo de Mayahuel a iniciarse en los placeres del pulque blanco, natural o de ajo y sus curados,

Todos ustedes sean bienvenidos a esta 5ª Feria de las pulquerías tradicionales.

¿Por qué una Feria de las pulquerías tradicionales? ¿Qué es una pulquería tradicional?

Una pulquería tradicional es un establecimiento mercantil que vende única y exclusivamente pulque natural y curados, tal y como lo ordenó desde 1652 el padre de las pulquerías tradicionales, el virrey Luis Enríquez de Guzmán. Hombre sabio y sensato.

Durante muchos años la Ley de Establecimientos Mercantiles del D. F., contó con un capítulo especial dedicado únicamente a las pulquerías. Hoy ese capítulo no existe y el nombre de "pulquería" ha desaparecido de la Ley. De tal manera que hoy en día no puede uno solicitar una licencia para abrir una pulquería, porque no existen las pulquerías en la Ley.

De esa manera la autoridad ha propiciado el exterminio de las pulquerías tradicionales, pues además de lo anterior ha estado autorizando el surgimiento de las llamadas neo pulquerías, es decir cantinas o

cervecerías, que se anuncian como pulquerías y que venden “pulque”, cervezas y alcohol.

El pulque es una bebida muy delicada que requiere de muchos cuidados y este conocimiento se trasmite en las pulquerías tradicionales de padres a hijos. Lo mismo que la forma de elaborar los curados. En las neo pulquerías los encargados no saben cuidar el pulque ni como elaborar curados, ellos preparan licuados, que no es lo mismo. Y el pulque se les descompone y aún así lo venden, dicen que ya con leche condensada y con unas fresas, pues no se nota tanto.

Hay que beber pulque, pero para ello debemos aprender a conocer el neutle y a distinguir un tlachicotón bueno de uno malo, para que no nos den gato por liebre. Por ello en esta 5ª feria, además de la venta de pulque por nuestros amigos de las pulquerías tradicionales, se van a llevar a cabo dos catas de pulque, para que seas capaz de diferenciar un pulque que pasó por la aduana donde la autoridad sanitaria certifica su calidad y uno que no es introducido por la aduana y a veces hasta está adulterado. Todas las pulquerías tradicionales venden pulque adquirido en la aduana. Por ello cuando vayan a una neo pulquería, pidan que les muestren su certificado de salubridad de la aduana y verán la cara de What? que les van a poner.

Bueno pues ya basta de bla bla y pasemos al glu glu. Esta es la primera, segunda y tercera llamada y comenzamos. Salud !!!

MTRO. EDUARDO VAZQUEZ MARTIN
Secretario de Cultura de la Ciudad de México,
MTRO. JOSE AUGUSTO VELAZQUEZ IBARRA,
Representante del Ing. Víctor Hugo Lobo Román,
Jefe Delegacional de Gustavo A. Madero,
ALEJANDRO SALAFRANCA VAZQUEZ,
Coordinador de patrimonio Histórico, Artístico y Cultural,
DON VICTOR CANALES HERNANDEZ,
De la pulquería La Reyna Xochitl y
Edith Sandoval Miguel del Colectivo Cultural Pulquero
Compañeras y compañeros de la secretaría de Cultura
Amigas y amigos todos

Los días 12 y 13 de septiembre del 2015 se llevó a cabo la PRIMERA FERIA DE LAS PULQUERÍAS TRADICIONALES. El evento fue todo un éxito. Más de 10 mil visitantes durante dos días y contamos con la participación de dieciocho pulquerías tradicionales

Aquella Feria y esta segunda edición, vienen a demostrar que es falso que las pulquerías tradicionales para poder sobrevivir tengan que vender cerveza o alcohol.

Estas Ferias ponen en evidencia, de manera contundente, que hay muchísima gente –sobre todo joven-- interesada en conocer la verdadera historia del pulque, saber de sus propiedades y aprender a distinguir un buen pulque del que está en descomposición o ha sido adulterado.

Las pulquerías y el pulque son productos culturales tangibles e intangibles, que poseen un significado y un valor especial para un grupo social determinado y forman parte de nuestra identidad cultural, según lo define la Ley para el Fomento de la Cultura del Distrito Federal.

Una pulquería no es un lugar para embriagarse, es ante todo un lugar para convivir, es un punto de reunión de la comunidad del barrio y con una cultura propia llena de albures y de juegos como la rayuela.

Una pulquería es algo completamente diferente a una cervecería o a una cantina. Las pulquerías tienen un largo historial que data de la época novohispana y el pulque tiene su origen en la etapa precolombina, mucho antes de la conquista española. Por último, el pulque es una

bebida viva, en proceso de fermentación, que tiene virtudes que no tienen la cerveza ni el vino. El pulque es finalmente la neta del planeta...

Queremos agradecer a la Delegación Gustavo A. Madero por el apoyo para la realización de esta Feria; a los colectivos de jóvenes Cultural Pulquero, Artepito y Culturato por todo su trabajo organizativo sin el cual esta Feria no hubiera sido posible y a las compañeras y compañeros de este Museo.

A quienes nos visitan y a quienes nos debemos, deseamos que disfruten esta Segunda Feria de las Pulquerías Tradicionales.

Titulo ; La Industria del Pulque De Elías Loyola Montemayor
Titulo ; Dos Haciendas Pulqueras De Ricardo Rendon Garcini
Titulo; Bebidas Prohibidas en la Nueva España De Teresa Lozano

Titulo ; El Gallo Pitagónico De J.B. Morales
Titulo ; Plata y Pulque del siglo XVIII De Álvaro Ja

Por Griffin Klement

Vía Orgánica A.C.

A diferencia de las cervezas rubias y aguadas que se producen en la actualidad en México, el pulque es una bebida viva y compleja, que a pesar de casi 2000 años de historia de producción en México, ha resistido cualquier intento de ser embotellada y comercializada a gran escala.

Si bien existen algunas ofertas de versiones pasteurizadas, no han tenido mucho éxito. Es que irónicamente, es la reputación que tiene el pulque como una bebida viva y de constante fermentación lo que lo llevó a la disminución de su popularidad durante la segunda mitad del siglo XX y son precisamente esas cualidades las que lo han convertido en una bebida popular entre mexicanos y turistas, que intentan conocer los misterios de esta bebida llena de tradición y con todas las bondades de la fermentación.

Una Bebida con Gran Historia

El pulque ha tenido su dosis justa de popularidad en los últimos 2000 años. Conocido como la "Bebida de los Dioses," la élite azteca estaba al tanto de las propiedades nutritivas del pulque, reservándolo para ceremonias y rituales, las madres que se encontraran amamantando y los ancianos.¹ El consumo se generalizó luego de la conquista Española de México, dado que los ricos y los pobres consumían esta bebida espumosa en las praderas mexicanas.

Luego de que México se independizara, el pulque realmente alcanzó su punto más alto de popularidad debido en gran medida a la disminución de regulaciones y la multiplicación de pulquerías a lo largo del país como resultado del nacionalismo creciente. Desafortunadamente, tal popularidad no duró, se multiplicaron las campañas difamatorias organizadas por las compañías de cerveza y de licores que no encontraban la forma de comercializar el pulque. Esto llevó a que las pulquerías restantes sobrevivieran en zonas rurales y pobres; la situación empeoró a principios del siglo XXI y muchos de los consumidores de pulque temían que pronto no pudieran encontrar más su amada bebida.²

Una Bebida Fermentada con Vitaminas

Hace unos diez años, diferentes publicaciones internacionales habían anunciado la muerte del pulque,³ pero hoy en día podemos afirmar que el pulque está regresando,⁴ en gran medida debido al creciente movimiento de comida lenta⁵ y los movimientos de salud natural en México, lo que ha llevado a un mayor interés en los beneficios de los alimentos y bebidas producidos de manera local y tradicional.

Aunque la comida lenta tuvo sus inicios en Italia y fue fundada en los 80's por un grupo de activistas buscando a defender las tradiciones de las comidas regionales, en años recientes se ha convertido en un movimiento global dirigido por Slow Food Internacional. Slow Food Internacional ha expandido su alcance a "una estrategia comprensiva con respeto a la alimentación que reconoce la conexión entre el plato, el planeta, la persona, la política y la cultura." En el 2007, Slow Food Internacional, que actualmente representa a miles de proyectos en más de 160 países, celebró su quinto congreso internacional en Puebla, México, siendo la primera vez que se llevó a cabo en un país Latinoamericano. Junto con una variedad de otras comidas y bebidas tradicionales, el pulque, con sus profundas raíces mexicanas y sus ingredientes obtenidos localmente, fue la estrella el evento.

El pulque es la comida lenta por excelencia de México está en su proceso de fermentación único y delicado, a través del cual un equipo sumamente activo de bacterias nativas transforman el aguamiel dulce y recién cosechado (el néctar del agave) y lo transforman en una bebida compleja y espumosa que se bebe fácilmente y posee una gran variedad de beneficios nutricionales (y produce también una ligera alegría).⁶ Estas bacterias benéficas limitan la distancia de transporte del pulque, dado que tiene una vida útil de 24 horas, en otras palabras, el pulque debe ser bebido muy cerca del lugar en el que se fabrica.

Si bien los científicos y los aficionados de los alimentos fermentados han comenzado a darse el tiempo de identificar los beneficios nutricionales del pulque, el mismo ha sido considerado un suplemento alimenticio en el campo desde hace generaciones, especialmente para los ancianos y aquellos que sufren de condiciones renales.⁷ Aunque se requiere más estudios científicos que avalen sus propiedades, la experiencia anecdótica lo apoya, y lo que se ha descubierto es que el mismo proceso complejo y biodiverso de fermentación que da al pulque su sabor único, es también un paso importante en la liberación de enzimas y vitaminas vitales, que muchos atribuyen al uso del pulque durante siglos como un suplemento nutritivo para la salud, especialmente para los ancianos y los enfermos.

El análisis nutricional indica que el proceso de fermentación aumenta el contenido vitamínico del pulque de 5 a 29mg de tiamina, 54 a 515mg de niacina y 18 a 33mg de riboflavina. También posee grandes cantidades de vitamina C, complejo B, D, E, aminoácidos, ácidos y minerales, como hierro y fósforo.⁸

En épocas de sequía y hambrunas, el pulque salvó vidas en la medida en que el maguey se convirtió en una fuente confiable de agua y nutrientes.⁹

Lo que resulta fascinante es que a diferencia de la cerveza y el vino, en los cuales los azúcares son transformados por la levadura *Saccharomyces*, el pulque utiliza organismos completamente diferentes. El pulque es fermentado gracias a bacterias que son encontradas solamente en las hojas del agave. Esta bacteria, conocida como *Zmomonas mobilis*, produce alcohol usando un mecanismo completamente diferente de la levadura, que ayuda a liberar el contenido vitamínico del aguamiel.¹⁰ Las *Zmomonas* no son las únicas que trabajan en el proceso, sino que son ayudadas por la bacteria del género *Leuconostoc*, que produce dextranos que dan al pulque su

consistencia espumosa y también por una variedad de *Lactobacillus*, la bacteria que generalmente se asocia con los probióticos, la fermentación y la salud gastrointestinal.¹¹

El Proceso del Pulque

La verdadera magia y arte de esta antigua bebida reside en los pulqueros, quienes consideran la temperatura, humedad y azúcares del aguamiel para elaborar un pulque que llenaría de orgullo a sus ancestros.

Para entender mejor este proceso, fuimos a la fuente para conocer a la pulquera Doña Beatriz, quien ha provisto a la región de Jalpa con pulque por más de 25 años. Doña Beatriz y su hijo Iván nos explicaron que el proceso de fermentación del pulque comienza con el aguamiel, el cual es cosechado dos veces al día de un maguey maduro (*Agave Americana*), una variedad del cactus de agave. Iván hace un agujero en el corazón del agave, a partir de allí el líquido del aguamiel supura hasta llegar a dar 6 litros por día durante 10 meses.

El aguamiel es añadido a un fermento constante o a la "madre del pulque," allí toma entre 4 a 13 días para que el contenido alcohólico aumente del 3% al 8%. Es entonces cuando el pulque está listo para ser disfrutado, dado que la dulzura del aguamiel es contrarrestada con la acidez producida durante el proceso de fermentación y la bebida ha adquirido su característica consistencia espumosa.

Si tiene la suerte de apoyar algunas de las pulquerías que sobreviven en México, es bueno que investigue y sólo compren a pulqueros que cumplan con las reglas de higiene apropiadas. Como ocurre con cualquier alimento vivo y fermentado, existe el riesgo de que éste dañe su estómago. Por ello se recomienda a aquellos que beban pulque por primera vez que comiencen con pequeñas cantidades y que poco a poco aumenten la cantidad, siempre con moderación.

Aunque el pulque es un placer que solo pueden disfrutar aquellos que se encuentran cerca de una pulquería, existe una gran variedad de alimentos y bebidas fermentadas que ofrecen aún mayores beneficios a la salud que el legendario pulque. Dos de las bebidas fermentadas más populares, kefir, una bebida hecha de leche fermentada y kombucha, un té fermentado,¹² ofrecen grandes beneficios a la salud y como el pulque han sido elaboradas como un suplemento nutricional por más de 1000 años. Lo que es aún mejor es que es posible elaborar estas dos últimas bebidas desde la comodidad de su hogar, y proveen muchas más bacterias benéficas de la que se encuentran típicamente en los probióticos.¹³

Griffin Klement es Director de Via Orgánica. Para más información visite viaorganica.org.

*Para artículos relacionados y más información, por favor visite la página de



Mesa de Trabajo "Maguay, pulque y pulquerías"

Miércoles 24 de abril de 2019
17:30 horas.

Nombre	Cargo	Dependencia	Teléfono y correo electrónico	Firma
Fernando Sánchez	Dueño Pulquería La Gloria	Iztapalapa	55 45 11 73 74 fernando-79@hotmail.com pulque-la gloria@hotmail.com	
Jorge García Benítez	PROPIETARIO. PULQUERIA LA CATEDRAL DEL PULQUE	CUAUHTEMOC.	55-27-33-82-57 el.salonesino@live.com.mx	
Miguel Ángel Alomar Torres	colectivo el tinacal	Xochimilco	5523434028 angel-nocturno16@hotmail.com	
Ulises Ortega Aguilar	Colectivo El Tinacal	Iztapalapa	5532576257 ulisesortegaaguilar@hotmail.com	
José Luis Velázquez Urbado	Creador del Festival "Pulque de mis amores"	Álvaro Obregón	5568628277 ciudadcorajlegmail.com.	
Gregorio Torres Chávez	Pulques El Sacalito	Álvaro Obregón	55 19 23 39 13 greto borregos@hotmail.com	
Pablo Torres Chávez	Pulques don Paquito.	Álvaro Obregón	activo del maguay Tel 26500562.	



Mesa de Trabajo "Maguey, pulque y pulquerías"

Miércoles 24 de abril de 2019
17:30 horas.

Nombre	Cargo	Dependencia	Teléfono y correo electrónico	Firma
Josef Olsson Collentine	Pulquation Tour www.pulquationtour.com facebook.com/pulquationtour	Iztacalco	5512669366 contacto@pulquationtour.com	
Aldo Guggnelli	Asociado	Centro de Estudios y Derechos Culturales Chimalli	553214414 derechos.humanos.culturales@ghz-il.com	
Emilio Manuel Valdovinos Nava	Promoviente	Independiente	13126785 neloemi4@yahoo.com.mx	
Allin L. Reyes	Dirección	Museo del Pulque y las pulquerías	Museo @mupyp.mx 5532024836	
S. Rafael Flores	productor	Productos del Maguey "Nicho's"	prodnoenichos@gmail 5577882297	
Jimena Villalobos Velasco	Concejal A.O	A.O	5518849378	
Jorge A. Carreras Torres	Profesor ENAH	ENAH	7224410058	