



Maguay y pulque: patrimonio cultural en Jiquipilco, Estado de México

Maguay and pulque as cultural heritage in Jiquipilco, Estado of Mexico

Carolina Serrano Barquín *

Doctora en Ciencias Sociales Profesora Investigadora de la Facultad de Ciencias de la Conducta de la Universidad Autónoma del Estado de México, México. ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4671-2436>.

Mauricio Ruiz Serrano

Doctor en Diseño. Docente de la Universidad Autónoma del Estado de México, México. ORCID <https://orcid.org/0000-0003-4067-8943>

Sandra Blas Yañez

Doctora en Ciencias Agropecuarias y Recursos Naturales. Docente de la Universidad Politécnica de Atlacomulco, México.

ORCID <https://orcid.org/0000-0003-3098-4170>

Información del artículo

Recibido:
25/02/2025

Aceptado:
17/06/2025

Publicado:
10/07/2025

***Autor de correspondencia**
mcserranob@uaemex.mx

Páginas:
007 - 024

<https://rperiplo.uaemex.mx/>

Resumen

El aprovechamiento del maguay y del pulque tiene origen prehispánico, sin embargo, a principios del siglo XXI su ocaso fue inminente por la competencia con otras bebidas, entre ellas, la cerveza. El objetivo es describir y caracterizar el maguay pulquero y dar a conocer la Feria del Pulque en Jiquipilco, Estado de México. Es una investigación descriptiva en la cual se identificaron las variantes de la planta, así como los diversos usos, entre ellos en las festividades particularmente la Feria del Pulque. Se hace énfasis en la identidad y pertenencia que esta planta y sus productos ofrecen, entre ellos, el pulque, considerado como patrimonio cultural mexicano. El principal resultado es la divulgación de sus beneficios partiendo de la idea que la identidad cultural aportaría la principal motivación para su aprovechamiento no solo desde el turismo sino de forma sustentable y satisfactoria. La principal contribución es que, desde un sentimiento de pertenencia es posible su revaloración.

Palabras clave:

Maguay, pulque, aprovechamiento, patrimonio, turismo.

Abstract

The use of maguay and pulque has a pre-Hispanic origin, however, at the beginning of the 21st century its decline is imminent due to competition with other drinks, including beer. The purpose is to publicize the benefits and characterization of the maguay pulque exploitation system in Jiquipilco, State of Mexico. It is a descriptive investigation in which the variants of the plant were identified, as well as the various uses among them in the festivities, particularly the Pulque Fair. Emphasis is placed on the identity and belonging that this plant and its products, including pulque, have as Mexican cultural heritage. The main result is the dissemination of the exploitation based on the idea that cultural identity could be the greatest motivation for its exploitation in a sustainable, satisfactory and touristic way. That is, from a feeling of belonging its revaluation is possible.

Keywords:

Maguay, pulque, exploitation, heritage, tourism.

DOI <https://doi.org/10.36677/elperiplo.v0i49.25925>

Introducción

El fenómeno social se traduce en cultura, en la cual los seres humanos percibimos sus signos y le otorgamos un significado especial. Mediante la cultura, se generan aspectos identitarios, con los cuales nos sentimos parte de una colectividad determinada en la que compartimos ciertas peculiaridades reales o simbólicas. Ella, se conforma de ideales, costumbres, creencias, prácticas, reglas, normas, códigos, vestimenta, ritos, mitos, entre otros; como son los valores y las tradiciones, que integradas en el tiempo, espacio y lugar logran una singular síntesis, justamente llamada cultura.

En México, la conquista militar, espiritual y sexual expandió, reprodujo y consolidó los esquemas culturales eurocéntricos, sin embargo, las cosmovisiones prehispánicas han dejado una herencia cultural en las prácticas, usos y costumbres que luchan por su permanencia, entre ellas, está el consumo de una bebida generosa derivada del maguey llamada pulque. El choque cultural entre; la española dominante, hegemónica y, la indígena, sobreviviente al menos como cultura subordinada y generadora de originales creaciones culturales novohispanas y mexicanas, logrando así, el mestizaje (Gonzalbo en Ruiz et al., 2022) y propició la improvisación de soluciones para resolver los problemas de convivencia, al tiempo que se conservaron elementos fundamentales de ambas culturas.

El patrimonio cultural para la UNESCO (2023), debe ser inclusivo: natural, tangible e intangible y se conforma de aspectos objetuales y relacionales de una sociedad, su memoria, sus interacciones y actividades que constituyen una identidad local, y se hace visible en la "imagen de la vida cotidiana; en los rituales y acciones que representan la cosmogonía y el conjunto de creencias colectivas. Es legado a través de la reproducción de haceres e implementación de saberes en la interacción cotidiana de una población" (Mendoza et al., 2021: 48). El maguey (patrimonio cultural natural) y el pulque en la alimentación tradicional se pueden considerar como patrimonio cultural intangible (conocimientos, historia local y legados verbales de generación a generación), y tangible (utensilios, herramientas, ingredientes de platillos emblemáticos), transculturación gastronómica que funda el imaginario colectivo local. Por tanto, ya está incluido en los paisajes culturales gastronómicos de México, es decir, es el patrimonio pulquero de la mexicanidad.

El maguey ha sido una planta sagrada para los mexicanos, ya que se aprovecha de ella todo, desde sus raíces hasta sus espinas, provee de alimento, bebida, techo, vestido, medicina, entre otros beneficios, por ello, fue causa de admiración de los conquistadores. "Estudios antiguos afirman que hacia el año 6500 a.C. se encuentran cultivos de distintas especies de magueyes, en Puebla, México, los cuales han sido explotadas desde entonces" (Sánchez Jiménez et al., 2020: 144): El pulque fue un componente sagrado en el periodo prehispánico y su consumo exclusivo solo para un grupo social determinado. Al arribo de los españoles en 1521, el pulque se convierte en una bebida totalmente popular, sin embargo, la corona española entre sus consignas prohibió que hombres y mujeres lo bebieran juntos.

La bebida del pulque se consigue a partir de la fermentación del aguamiel, este líquido se encuentra en el centro de las hojas de las especies de agave pulquero: Agave americana, Agave feroz, Agave atrovirens, Agave salmiana y Agave mapisaga.

La bebida que hoy es conocida como pulque, mucho tiempo atrás fue llamada de diversas maneras. En el idioma náhuatl existieron varios nombres para referirse a la bebida, como *necuhtli* (pulque suave), *octli* (bebida ofrecida a los dioses), *teoctli* (bebida divina) o *tlaloctli* (vino de la tierra). Al aguamiel recién extraído se le decía *nécuatl* o *tlachiqui*, de donde proviene la palabra tlachiquero: el que sabe explotar la planta para producir pulque... Los nahuas llamaron *metl* al maguey, los otomíes *uadá* y los purépechas *tacamba* (Guerrero en Erlwein et al., 2013: 68).

El pulque u *octli* era concebido para la guerra y el sacrificio de manera real y simbólica, “estaba reservado para los guerreros victoriosos, asociado con los sacrificios de los enemigos y dado a beber a las futuras víctimas, ya que podía provocar una alteración de la conciencia y abrir un campo visionario” (Vesque, 2017: 124) más extenso, considerado aparato óptico.

Dentro de las deidades del pulque está *Chilhuatzí*, dios de los borrachos, según comentarios de Sahagún, también podría haber sido *Tlilhuatzin*, el señor de color negro, una de las divinidades que practicaba activamente en las primeras preparaciones de este vino (Vesque, 2017: 122): “El mono, como los dioses del pulque, refiere a la renovación de la tierra, la fertilidad y la abundancia, exuberancia que se manifiesta en el baile, el placer en general, pero también en el desbordamiento, la lubricidad, la desmesura”. Al parecer la diosa principal del pulque es *Mayahuel* “junto con los *Cenzontotochtin*, los cuatrocientos conejos que son una clase de patronos de la bebida; además se le relaciona con la fertilidad” (Erlwein et al., 2013: 69) y al dios *Patécatl*, su esposo, se le atribuye la fermentación, así como a otros dioses su mejoramiento.

Cuando los dioses se percataron de que a los hombres les hacía falta algo que les alegrara la existencia, permitieron que Quetzalcóatl buscara a la joven Mayáhuel, a la que se llevó consigo; cuando su madre se percató de esto, mandó a sus numerosos hermanos tras ellos y los encontraron convertidos en dos árboles y destrozaron al que correspondía a Mayáhuel. Luego Quetzalcóatl juntó los pedazos y los enterró y de ahí nació el maguey (Vela, 2014: 8).

La elección de las púas de maguey como instrumento para el autosacrificio era un ritual importante para la práctica de ofrecer la sangre propia a los dioses y en las ceremonias de acceso al trono de los tlatoanis (Vela, 2014), ya que cuenta el hecho de que es parte de una planta con profundas connotaciones simbólicas.

Figura 1. Mayáhuel diosa mexicana del maguey y el pulque



Mayahuel, diosa mexicana del maguey, emerge de una planta sosteniendo
marcos dos haces de "raíz del diablo", con la que se hacía más fuerte
laque. Códice Borbónico, p. 8.
Imagen cedida por el autor (2014: 28).

Después de la llegada de los españoles en 1529, fue expedida una Cédula Real a la Audiencia de México y al primer Obispo, Juan de Zumárraga, para informar que los indios echaban unas raíces en un vino que llamaban pulque. “En dicho documento se especificaba que esa bebida la tomaban los nativos en sus fiestas y ceremonias, y que su uso deparaba una gran embriaguez entre sus consumidores, «de lo que siguen muchos crímenes y vicios»” (García, 2022: 458). Mientras que, para los indígenas era el elixir sagrado, por eso le denominaban la bebida de los Dioses, para los españoles era todo lo contrario, la bebida maligna.

En el reinado de Carlos II ante el repetido y peligroso problema que implicaba el excesivo consumo del pulque, el virrey Antonio Sebastián de Toledo, marqués de Mancera en 1668, le denuncia al soberano, que continuaban los abusos cometidos por este consumo y le informa que las incitativas habían sido ineficaces. En 1672, para la mejor regulación del negocio (por la corrupción), se expediría otra Real Cédula sobre el número de pulquerías en la ciudad de México, la forma y sitios en que debían estar, asimismo, sobre las inspecciones y las penas para los trasgresores. Su posterior prohibición y otras calamidades resultaron en el motín acaecido en el centro de la ciudad de México el 8 de junio de 1692 (García, 2022). Es decir, la culpa de todo problema era el pulque “la diabólica bebida”.

El aparato normativo sobre el consumo del pulque estuvo basado en las ordenanzas de 1615, en el siguiente siglo se realizaron algunas modificaciones y para finales del siglo XVIII se emitieron nuevas ordenanzas que incluían el sistema de intendencias y de lineamientos. Sin embargo, el cobro de impuestos, el contrabando encabezado por los españoles y la corrupción en general continuaba, ya que algunas autoridades consideraban que la embriaguez con pulque era un mal necesario. Asimismo, comenta Peña (2004: 260) que: “las primeras pulquerías públicas reconocidas y toleradas se hicieron presentes en los tianguis hacia el último tercio del siglo XVII, estos expendios, denominados *tlacuascales*, eran unas casillas portátiles de rápido montaje y desmontaje”.

El análisis de la producción, la circulación y el consumo de bebidas embriagantes, entre ellas, el pulque, durante el virreinato ofrecen ópticas distintas para su estudio e interpretación. Seguramente el pulque se toma en casi todo México, sin embargo, las grandes zonas de magueyales se encuentran en el altiplano central del país, el cual incluye los estados de Puebla, México, Tlaxcala, Morelos, Hidalgo, y por ejemplo, en la ciudad de Puebla de los Ángeles en el siglo XVIII, el trigo y el maíz, fueron dos alimentos con un gran peso cultural, al igual que el pulque y el aguardiente, sin embargo, el sistema normativo hizo reconocidos esfuerzos sobre su consumo dando distintas prerrogativas acordes a las diferencias sociales.

Durante los siglos XVI y XVII las finanzas municipales tuvieron como uno de sus principales pilares al pulque; gracias a los ingresos obtenidos por impuestos, monopolio forzoso y hasta secuestro oficial de este producto, se pudieron sufragar los gastos de las espléndidas fiestas y exequias, la obra pública y en ocasiones las obligaciones para con el tesoro real (Peña, 2004: 242).

Un estudio de las pulquerías durante el periodo de 1841-1920 en el municipio de Toluca, especialmente en lo tocante a la producción, comercialización y consumo, fue realizado por Rojas y Viesca (2017), quienes comentan que, durante el siglo XVII en Toluca, el pulque producido era muy apreciado y de buena calidad. En general, los grandes plantíos de maguey pertenecían a los hacendados enriquecidos por la producción y comercialización y muchas pulquerías en las principales ciudades del centro de

México, incluyendo Toluca. Para mediados del siglo XVIII, los indígenas otomíes y mazahuas preferían comercializarlo en las casas o en las plazas y centro de Toluca, lo que ocurría los viernes que era el día de mercado y no en las pulquerías. A finales de la década de 1780 y principios de 1790, las ciudades de Puebla, México y Toluca ya se consideraban centros importantes de consumo del pulque. En el transcurso del siglo XVIII el pulque con buena fama era el de Toluca. En el siglo XIX Alexander von Humboldt afirmaba que era el mejor y,

...lo atribuía a las condiciones geográficas y el clima en esta zona. Se creía que la verdadera zona de cultivo de maguey pulquero se encontraba entre los 2,200 y 2,700 msnm, y el municipio de Toluca se encuentra a una altitud de 2,650 msnm. Probablemente su venta en establecimientos formales, conocidos como cantinas de pulquería, inició a finales de la década de 1830 y principios de 1840. Las pulquerías no se encontraban únicamente en los mercados y en el centro de la ciudad, sino también en plazas y en los perímetros. En la Plaza de los Mártires (plaza principal) existía un buen número de estos negocios (Rojas y Viesca, 2017: 37).

Para fines del siglo XIX en Toluca, particularmente en 1887 se tenía una población de 12,000 habitantes y para 1895 había 23,150. Estos datos son indicativos del volumen incrementado en el consumo de pulque, así como del aumento de pulquerías, para el año de 1896 había 81 pulquerías, su mayoría (51) se encontraban en la ciudad, mientras que la ciudad de México contaba con mil pulquerías y con una población mayor de trece veces que la de Toluca. Bajo ciertas condiciones, las mujeres tuvieron un papel importante en la comercialización de la bebida. Cabe mencionar que el ferrocarril contribuyó en su circulación y transportación (Rojas y Viesca, 2017). Es decir, su consumo era generalizado entre los toluqueños.

A principios del siglo XX, el Estado mexicano cuestionó la higiene y la salubridad del pulque, así se examinó la composición bioquímica de la bebida, para validar o prohibir su consumo, lo cual, afectó la noción de legitimidad y los aspectos que originalmente le otorgaban su valor social. Particularmente en Tlaxcala (Valadez, 2014: 60): “varios productores comenzaron a organizarse para tratar de gestionar el rescate de los cultivos de maguey, así como la regularización del comercio de esta bebida en ciudad de México”.

La producción del pulque se desarrolla en una compleja red de relaciones sociales, económicas y de parentesco, determinada por dinámicas socioculturales (Erlwein et al., 2013). La técnica comprendía varias fases: “capar”, “picar” y “raspar” el maguey. La elaboración inicia con la “semilla”, “nana” o “pie de levadura”, es una pequeña porción de aguamiel de la mejor calidad que se coloca en el “semillero”, se tapa hasta que fermenta, cuando tiene una capa espesa “zurrón” se ceba con otro poco de aguamiel y se procede a “tenderla” en las tinas colocando una porción específica para fermentar, añadiendo aguamiel diariamente hasta llenarlas y obtener el punto deseado, después “a correr las puntas”, se toma de las primeras tinas y se abastecen nuevas, con el proceso completo viene la “barrida” o “cola”, llenar barriles para su transportación (Becerra, 1988).

El pulque no solo ha sido motivo de estudio desde diversas disciplinas, también se encuentra en el arte. Las representaciones culturales en las cuales el éxito de la integración del imaginario popular depende de la capacidad de las artes en dar un nuevo significado al pasado que se pierde, logrando así la cultura mexicana, explica Ramírez (2007). Las representaciones estéticas tenían un fin ritual, simbólico y de pertenencia identitaria, como las representaciones de magueyes en

algunos murales del pintor Diego Rivera, asimismo existen diversas vasijas rituales de cerámica y relieves de piedra desde el periodo Posclásico. Artesanías con semillas de la flor y aretes de espinas de maguey, licoreras y garrafas con expresiones populares como chistes, dichos y refranes, entre otros, vinculados directamente con esta bebida. Actualmente se le denominada de muchas maneras:

... "tlachique (en el sentido de pulque de baja calidad), tlachicotón ("con o sin moscas"), cara blanca, tlamapa, tlayol, pulmón, pul-mex, baba "sabrosa", babero, "baba-dry", melón "l.-p." (o litro de pulque), el "cald-oso (o en su variante caldo de oso), entre muchas más acepciones populares (Ramírez, 2007:130).

Es así como las tradiciones se mantienen vivas, pasando por la pintura, la fotografía y la cinematografía, donde algunos artistas todavía recrean leyendas y mitos del maguey y del pulque. En las artes populares mexicanas, existe un sinfín de canciones, bailes, pintura, literatura, entre otras. Olea (2020), analiza el pulque como motivo en la literatura mexicana, afirmando que las representaciones más extensas son: las *Leyendas mexicanas* de José María Roa Bárcena, con base en mitos y leyendas, y *Los bandidos de Río Frío* de Manuel Payno, quien ofrece un exhaustivo registro costumbrista basado en el pulque de la cultura cotidiana del siglo XIX. Asimismo, analiza una narración de Martín Luis Guzmán, con el ocaso literario del pulque a principios del siglo XX y un ensayo de José Vasconcelos. Así la cultura pulquera fue partícipe de la mexicanidad.

Figura 2. El maguey



Fuente: Diego Rivera (1951), El maguey. Recuperado de bing.com.

Se ha demostrado que, a partir de azúcares simples, algunos grupos de bacterias fermentadoras tienen la capacidad de generar hidrógeno, Rivera-Vargas (et al., 2016), realizaron un estudio para determinar la existencia de biogás en los gases de la fermentación natural de la bebida por ciertas bacterias. Demostrando factibilidad en el uso de este biogás, sin alterar las condiciones naturales de la fermentación, para obtener energía e hidrógeno.

Después de una breve introducción, se analiza la descripción del agave para favorecer técnicas exitosas de desarrollo local. Reflexionar que la identidad cultural podría ser la mayor motivación para su aprovechamiento de manera sustentable, satisfactoria y posible (Ruiz, 2023). Es decir, desde un sentimiento de pertenencia es posible su reciclaje y revaloración, siendo el objetivo describir y caracterizar el maguey pulquero y dar a conocer la Feria del Pulque en Jiquipilco, Estado de México.

Análisis de la zona de estudio

Se ofrecen datos del H. Ayuntamiento de Jiquipilco, Estado de México, institución gubernamental que depende de lineamientos federales, estatales e incluso de acuerdos y tratados internacionales, particularmente al referirse a la Expo Feria del Pulque, así como del Atlas de Riesgos (2018) que explica: La palabra Jiquipilco, proviene del idioma mexicano: Xiquipilli, "lugar de costales o de alforjas". "Xiquipilco significa ocho mil y se representa por una bolsa, lugar donde se hacen bolsas o costales para el cacao, que servía de moneda".

La evangelización franciscana de la región en 1552 le otorgó el nombre cristiano de San Juan de las Huertas, por la diversidad de árboles frutales, identificándose actualmente como San Juan Jiquipilco. En cuanto a la delimitación territorial del Municipio de Jiquipilco, éste ocupa "una superficie de 27,646 hectáreas, lo que representa 276.46 kilómetros cuadrados. Jiquipilco se caracteriza por la presencia de dos tipos de clima, templado subhúmedo con lluvias en verano en la parte centro-norte-este del territorio municipal y el templado subhúmedo con lluvias escasas en invierno" (Atlas de Riesgos Jiquipilco, 2021, s/p). Se encuentra sobre el Eje Volcánico Transversal, en la subprovincia Lagos y Volcanes del Anáhuac, su estructura geológica está relacionada con actividades tectónicas, volcánicas y erosivas. La composición geomorfológica está comprendida por importantes elevaciones.

Su edafología es adecuada para su cultivo. El uso del suelo es primordialmente agrícola. Agricultura (72.46%), zona urbana (2.11%) Vegetación Bosque (14.09%) y pastizal (9.84%). En Jiquipilco existen grandes áreas de cultivo del maguey, por lo tanto, hay mucha producción de pulque y se realiza cada año la Feria del Pulque. Investigaciones médicas, agroecológicas y disposiciones patrimoniales clasifican a los insectos y el pulque como alimentos "nutracéuticos, súper alimentos, auténticos o naturales". Según Blas-Yañez (et al., 2020: 128): "Los alimentos emblemáticos con identidad territorial son un componente central de las industrias culturales y recreativas contemporáneas". Actualmente, para que este "patrimonio gastronómico tenga viabilidad turística, es necesario realizar acciones para mejorar la imagen y promoción del pulque y las pulquerías, y así difundir y revalorar este patrimonio en beneficio de quienes lo han preservado" (Rojas et al., 2016: 1199).

Según el censo de población que documenta el Gobierno Federal en 2020, determina que el municipio de Jiquipilco cuenta con una población de 76,826 habitantes, donde el 52.5% fueron mujeres (40,362) y el 47.5% fueron hombres (36,464). Tienen 10 lenguas, siendo las principales el Mazahua, el Otomí y el Náhuatl.

Figura 3. Jiquipilco, Estado de México

Fuente: INEGI (2018).

Por lo anterior se propone el Desarrollo Social Inclusivo desde el postulado de la comunalidad, reconocer y analizar los procesos de la gestión cultural, a partir de la interacción con los actores y el territorio.

El maguey pulquero

La planta del maguey es de la familia Agavaceae perteneciente al género *Agave*. “La relación maguey-hombre mesoamericano data de hace 10 mil años y el aprovechamiento de la planta para elaborar pulque se remonta aproximadamente a tres mil años” (Álvarez-Duarte et al., 2018: 206). Esta planta fue denominada “el árbol de las maravillas”. La zona denominada “Los llanos de Apan”, contiene diversos territorios del altiplano: Estado de México, Hidalgo, Puebla, Tlaxcala y Morelos, para la primera mitad del siglo XIX refería 250 mil hectáreas, y aproximadamente 206 millones de plantas, fue la región más importante en la producción. En la opinión de Álvarez-Duarte (et al., 2018: 219): “El futuro del cultivo del maguey es incierto, si bien se mantiene, no se cultiva en la misma superficie del pasado, como consecuencia del desinterés, abandono del cultivo asociado a la problemática del desmixotado, robo de pencas y la larga espera para obtener el producto”.

La vasta variedad de magueyes, la hacen considerar una planta endémica de México. Existe de manera silvestre tanto en suelos profundos o superficiales, como en terrenos planos o montañosos, se tarda en madurar entre ocho y doce años, para ser explotada en la obtención del aguamiel. El maguey pulquero se caracteriza por sus pencas (hojas verdes) anchas y alargadas con espinas, miden hasta dos metros de largo. Del maguey se han aprovechado casi todas sus partes:

...las puntas de las pencas se utilizaban como clavos y agujas. Las hebras de las hojas y de la raíz de la planta servían para hacer hilos e ixtle (fibra para elaborar costales para los granos). Las pencas eran utilizadas como remedio para curar heridas, mordeduras de víbora o llagas. El aguamiel también funcionaba como diurético o laxante. Además, por su alto contenido de vitaminas, se utilizaba para combatir la anemia. También se aprovechaban los gusanos que habitan la planta, llamados *meocuilli* o *chichilocuilli* (hoy llamados chinicuiles) (Valadez, 2014: 46).

El pulque se da a las mujeres durante el puerperio para una mejor producción de leche, se bebe en fiestas: bautizos, bodas, festividades religiosas, como la ofrecida a la Santa Cruz, patrona de los pulqueros, inclusive en funerales. Posteriormente, ha tenido una gran competencia con la cerveza y otras bebidas.

El proceso de fermentación inicia en el maguey (Cervantes-Contreras et al., 2008: 4): “donde se encuentran microorganismos autóctonos como levaduras, bacterias lácticas, bacterias etanólicas y bacterias productoras de exopolisacáridos”, es decir, una comunidad microbiana formada por *Saccharomyces* sp, *Leuconostoc* sp y *Zymomonas* sp, responsables de la fermentación alcohólica, ácida, y viscosa del pulque.

Otras prácticas del aprovechamiento de la planta son: forraje, cerca viva (delimitación de predio), abono, leña, pero la principal es en la gastronomía, la utilización de las pencas (hojas): se asan y colocan alrededor del horno donde se pone la carne y se cubre con otras pencas para la preparación de la tradicional barbacoa, la remoción cuticular de las pencas sirve como envoltorio de tamales, denominada mixiote. Los gusanos que viven entre las hojas ahora son considerados además de su valor alimenticio, como comida gourmet. Según Hernández (2010, s/p): “Las flores se guisan preferentemente con huevo y algunos otros ingredientes. Los frutos se capean en huevo y se comen, a veces se asan y se combinan con alguna salsa”. Otra aplicación de esta bebida es el pan de pulque, resultante de la fermentación por bacterias ácido-lácticas (BAL) y de los sedimentos el: xaxtle, el cual es el cultivo iniciador en la fermentación de masas para obtener pan con índice glucémico bajo, Torres-Maravilla (et al., 2016: 187): “Mediante pruebas fenotípicas y genotípicas se identificaron bacterias del género *Lactobacillus* y levaduras del género *Saccharomyces*, como microorganismos predominantes en el xaxtle”, así este pan, es considerado un alimento tradicional mexicano.

Asimismo, Hernández (2010) comenta que, algunos de sus usos medicinales son: aliviar la diabetes, hervir la raíz y tomarlo con pulque fuerte, en ayunas. Aliviar problemas de pulmones, beber aguamiel en ayunas. En caso de golpes y heridas, hacer una pócima con la pulpa de la penca, pasas y otros ingredientes para tomarse, en caso de golpes o heridas en animales se les coloca una penca asada en el lugar lastimado.

Metodología

La investigación de campo tuvo como propósito caracterizar los magueyes en Jiquipilco, Estado de México, para ello, se asistió a cinco plantaciones y se tomaron fotografías de los magueyes para su descripción.

Instrumento: Entrevistas semiestructuradas a cinco productores de maguey pulquero de Jiquipilco.

Participantes: Productores

Actores sociales

A partir de la interacción de los actores sociales que giran alrededor del objeto de estudio (maguey y pulque), se pueden mencionar: Los primeros son los actores de producción, los tlachiqueros que siembran y cuidan el proceso natural de la planta, del proceso de fermentación y de la venta de la bebida. Los actores políticos, intervienen en la negociación, para el comercio de productos y determinan el valor de la práctica, tanto a nivel cultural, como económico y ecológico, tales como las diversas autoridades y productores, en esencia. Asimismo, existen actores, técnicos, culturales y turísticos, religiosos, entre los más importantes.

Otros actores sociales se identifican con algunos derivados de la planta del Maguey por su producción, su comercialización o su consumo, entre los que se encuentran los dedicados a la miel deshidratada, a la recolección de aguamiel, a la venta de pencas y gastronomía, así como artesanos dedicados a los ayates y la bisutería.

En la investigación documental se analizó la importancia del maguey y del pulque como elementos identitarios para su revalorización y divulgación, entre ello, la Feria del Pulque en Jiquipilco, Estado de México.

Análisis

Analizar aspectos culturales y patrimoniales en Jiquipilco a partir del maguey y el pulque, necesariamente, remite a Pierre Bourdieu (1978) y su propuesta de Capital simbólico, para la comprensión del concepto es indispensable vincular práctica y experiencia de los casos de estudio. El capital simbólico está conformado por los rasgos existentes en un contexto y apropiados por ciertos actores, de tal forma que los convierten en elementos de poder económico y dominación, frente a otros grupos, diferenciando y permitiendo que se posicionen históricamente y de manera continua en la humanidad. Son relaciones de sentido.

Una vez analizados los imaginarios sociales que fundamentan el capital simbólico y la cultura, se llega al concepto de patrimonio, para la UNESCO (2023), es el legado cultural que se recibe del pasado, que se vive en el presente y que se transmite a generaciones futuras. De tal suerte que, el maguey y el pulque son patrimonio cultural de Jiquipilco, el cual, está ligado con la memoria popular, según Topete (2014: 297): “es el constructo de hechos, imágenes, símbolos, significaciones, procesos y relatos compartidos, que un grupo social valora, selecciona y transmite”. El patrimonio permite la construcción de identidades y su resignificación, ya sea para mantener una identidad de resistencia o conformar nuevas propuestas en los estilos de vida, afirma Castells (2010). Teóricamente, se pretende incidir en la Gestión Cultural:

La gestión cultural abarca el conjunto de saberes y de prácticas de gestión en los ámbitos de las artes y la cultura. En tanto que ciencia, la gestión refleja un corpus de teorías, de conocimientos y de métodos prestados de la economía, de las humanidades, de las ciencias sociales, del marketing, de las ciencias de la administración, de las finanzas, etc. La especificidad de la gestión cultural, en el sentido más amplio, remite a la especificidad de un campo (o de un sistema de actividades) y de productos (materiales e inmateriales) así como servicios (UNESCO, 2023: s/p.).

Incidir en la producción, comercialización y mejora del maguey del pulque en la zona de estudio, requiere de la formación de un gestor cultural: con una preparación específica que esté basada en el conocimiento del entorno y la cultura, en el reconocimiento de los bienes patrimoniales y en la comunicación que existe entre los actores (ya se mencionaron en el apartado de metodología) que construyen lo cultural a partir de los imaginarios sociales y los discursos que los incluyen. En la opinión de Schargorodsky (2003: 10): “involucra a distintos tipos de organización: nacionales, regionales, locales, instituciones públicas y empresas privadas, asociaciones civiles y comunidades locales”, facilitando las actividades de la administración cultural, el gerenciamiento y la cooperación, la integración sociocultural, la promoción artística, la facilitación (animación sociocultural), el manejo del patrimonio y el turismo cultural, las relaciones interculturales, las industrias culturales y las artesanías, la producción y la distribución de bienes y servicios culturales, la formación de formadores, la información y los media, entre otros.

Con fundamento en el concepto del habitus de Bourdieu con énfasis en el vínculo que generan las redes de individuos en un tiempo y espacio determinado y las teorías de Long (2007) y Latour (2008), sostienen que existen diferentes tipos de actores dependiendo de los roles asumidos en las prácticas sociales, responsables de modificar, transformar o distorsionar los significados al momento de construir un mensaje, para este caso el mensaje identitario. Lo anterior, en el marco del Desarrollo Social Inclusivo desde los estudios de la UNESCO.

Resultados

Los resultados de la investigación de campo, cuyo objetivo fue la caracterización y descripción del maguey pulquero en Jiquipilco, se obtuvo: Se consideran como especies pulqueras a: *Agave americana* L., *A. americana* L. var. *americana*, *A. atrovirens* Karw. ex Salm-Dyck, *A. ferox* K. Koch, *A. hookeri* Jacobi, *A. mapisaga* Trel., *A. marmorata* Roezl, *A. salmiana* Otto ex Salm-Dyck, *A. salmiana* Otto ex Salm-Dyck subsp. *salmiana*, *A. scaposa* Gentry y *A. seemanniana* Jacobi.

Es importante reconocer que en Jiquipilco hay prioridad por el tipo de maguey mexicano, el verde y el oyoteco, que son los que tienen mayor producción de pulque anualmente, los cuales tienen sus nombres científicos antes mencionados.

En las entrevistas se obtuvo que, a los productores les interesa mucho la difusión de la Feria del Pulque en la localidad, para aumentar la venta y comercialización del pulque. Es por ello, que se hace énfasis en dicha feria.

Figuras 4 y 5. Jiquipilco y el jimador

Fuente: Acervo fotográfico del autor.

Discusión

En congruencia con los actores sociales de esta investigación y según Pirez (1995), son unidades de acción en la sociedad, aquellos que toman las decisiones e inciden en la construcción de la realidad, pero sometidos a ciertas condiciones como las culturales, las territoriales o las políticas, entre otras. Los cuales están estrechamente vinculados y sin su participación la Feria del Pulque en Jiquipilco no sería patrimonio cultural identitario.

Actores de producción

Estos actores son los principales, ya que de ellos deviene el cultivo de los magueyales, el cuidado, el proceso y la comercialización del pulque:

El Estado de México cuenta con una importante tradición en el cultivo del agave y la producción del líquido blanquecino, es el caso del municipio de Jiquipilco donde se consume pulque desde hace mucho tiempo y durante el siglo XX formó parte de la dieta de los habitantes; su valor es tal que muchos habitantes reconocen que los beneficios del maguey favorecieron el desarrollo económico del lugar. Por todo esto se considera representativo del lugar. Gracias a la popularidad de la bebida se formó la Asociación de Productores de Pulque, pero hacia finales del siglo pasado el consumo y la producción disminuyeron a tal grado que para principios de este siglo dicha asociación desapareció y con ella las pulquerías de la localidad. Esta disminución supone diversas causas como: la falta de difusión de la bebida, el descrédito que ha sufrido y la sustitución por otras bebidas comerciales (Viesca-González et al., 2016: 2).

Actores políticos

La Gaceta Oficial del Gobierno del Estado de México, tiene como requisitos esenciales para nominar a una comunidad como “Pueblo con encanto” que cumpla con un atractivo turístico que reconoce una característica o conjunto de éstas para ganar la atención de visitantes. “En 2023 y bajo los lineamientos de los programas de Pueblos con Encanto, Jiquipilco adquiere este título a causa del reconocimiento de elementos turísticos que le dotan de identidad colectiva y con presencia en las acciones estatales, a favor de los objetivos de Desarrollo que dicta la UNESCO” (Mora, 2024: 289):

La Feria del Pulque es un evento anual con base en esta bebida prehispánica, elaborada a partir del aguamiel, conocida por su sabor único y sus propiedades medicinales. La historia de la Feria del Pulque comenzó antes de la llegada de los españoles, como ya se comentó era una bebida sagrada utilizada en ceremonias religiosas. A la llegada de los españoles, esta bebida se popularizó entre la población mestiza y se convirtió en una bebida emblemática de México. Sin la voluntad política del Presidente municipal, los delegados, las diversas secretarías y demás autoridades, esta feria no tendría apoyo económico, principalmente.

Actores técnicos

En este rubro se consideran a los administrativos: planificadores, administradores, animadores o promotores, coordinadores de servicios o programas, investigadores, evaluadores, entre otros participantes.

Actores culturales y turísticos

Entre los cuales se puede contar con dependencias tales como funcionarios de la Secretaría de Turismo y algunos coordinadores de eventos culturales o artísticos, que fomentan las visitas a patrimonios: naturales, tangibles e intangibles. Actualmente, esta feria “atrae a miles de visitantes cada año y ofrece una variedad de eventos relacionados con la bebida. Los asistentes pueden disfrutar de degustaciones de diferentes tipos de pulque, así como de platillos típicos de la región” (Milenio, 202: s/p). Además de la degustación, incluye concursos de su elaboración y exhibiciones de artesanías locales. Los visitantes pueden aprender sobre la historia y la tradición del pulque y experimentar la cultura única de Jiquipilco. Es un evento significativo para los mexicanos que valoran su herencia cultural y su amor por las bebidas tradicionales, la comida y la música de la región, situación que difundirse para los turistas.

Patrimonio natural de Jiquipilco: La Bufo, Presa del Jabalí, Santuario del Señor del Cerrito, Presa Verde. Parque Otomí Mexica y el Santuario del Agua, entre los más importantes.

Patrimonio tangible: Iglesia de Malacota, San Bartolo, Parroquia antigua de San Felipe y Santiago, Ex Hacienda de Nixini, Hacienda de Boximó, Ex Hacienda de Mañi.

Patrimonio intangible: Expo Feria del Pulque. Imaginarios individuales y colectivos para el diseño de artesanías elaboradas con base en el maguey, entre muchas, cestería, ayates de Ixtle.

La Feria del Pulque 2024 en Jiquipilco se realizó del 15 al 23 de marzo, contó con carnavales, desfiles y conciertos entre otros. Es una de las ferias más importantes del territorio mexiquense; y en su catorceava edición contó con países invitados internacionales como: Colombia, Bolivia y Bulgaria y con un gran corredor pulquero donde se pueden degustar infinidad de sabores curados (Ferias Edomex, 2024). También se realizó la Coronación de la Reina de Mayahuel y al Rey Tlilcuetzpallin (rey del pulque), entre danzas y música tradicional (Toluca la Bella, 2024). La tradicional Expo Feria del Pulque, tuvo como invitados nacionales a Michoacán, Guerrero y Villa del Carbón, para celebrar

a “la bebida de los dioses”, con jaripeos, bailes, desfile de carros alegóricos, concursos. “El acceso al recinto donde se realizó la feria es libre, mientras que los pulques naturales tuvieron un precio de entre \$20 y \$40, el de frutas entre \$30 y \$60; semillas entre \$45 y \$90 y el de piñón entre \$85 y \$170. Estos precios varían según la cantidad de medio litro y un litro” (Escaparate, 2024: s/p). Se estima que la comida pudo costar entre \$30 y \$70 pesos, con platillos de conejo, tortas, tacos y moles.

Actores religiosos

Existen entre otros actores, los religiosos, ya sean tlantuanis con algunos rituales prehispánicos o los sacerdotes católicos que participan con fiestas o procesiones, algunas son: Festividad del Señor del Cerrito, Festividad de la Virgen de Loreto, Festividad de San Juan Jiquipilco, Festividad del Señor de Jiquipilco.

Si bien, el propósito de este artículo fue revisar la literatura y hacer investigación de campo en la región para visibilizar y dar a conocer las bondades de la planta del maguey y promover la Feria del Pulque para su promoción turística. También es importante difundir sus propiedades para que no disminuya ni su producción, comercialización y consumo ante otras bebidas que no fomentan la identidad patrimonial.

Conclusiones

Se asume que el patrimonio cultural es un capital simbólico, que tiene concordancia con el Desarrollo Social Inclusivo, para comprender las dinámicas económicas, políticas, sociales y culturales, no solo en la creación de significados y elementos identitarios, sino para comprender y aprender del patrimonio existente.

Se pretendió dar a conocer los aspectos socioculturales del maguey y el pulque para reconocer su valor patrimonial. Es muy importante la divulgación y difusión de los usos costumbres y aprovechamiento de la planta y sus productos, para fomentar su consumo entre la población y los turistas nacionales, extranjeros y sobre todo para comercializadores y productores.

Su declive, también se debe a prejuicios tales como que solo se consume por indígenas, clases bajas o ancianos, por su consistencia, o por su consumo en lugares de mala fama, otro mito o falsa creencia es su discriminación por ser una bebida sucia, ya que se ha popularizado que se utiliza supuestamente un ingrediente denominado “la muñeca” (pedazo de excremento envuelto en tela) para su mejor fermentación, las cuales son declaraciones sin fundamento. Aunado a muchas otras causas políticas, económicas o técnicas que se ha visto disminuida su producción. Por ello, es menester su revalorización y reintegración a la vida cotidiana de los mexicanos y los extranjeros.

Conocer la historia, aspectos botánicos, sociológicos o antropológicos, incluso estéticos permitirá hacer uso de sus bondades no solo identitarias sino también alimenticias y medicinales que ofrecen el maguey y “la bebida de los dioses”, lo cual implica una amplia divulgación y difusión.

En conclusión, conocer los beneficios del pulque y el maguey podrían aumentar su consumo, así como la difusión de la Feria del Pulque para el turismo local y extranjero. En septiembre, el mes patrio, se realiza el festival más mexicano del año, uno de sus eventos más esperados en Ciudad de México, se engalana con un espectáculo icónico en el que se celebran dos de las bebidas ancestrales y más importantes, el festival del pulque y del mezcal, con más de 250 variedades de pulques y 200 variedades de mezcales traídos por más de dos decenas de maestros mezcaleros. Productos provenientes de tres estados circundantes: Estado de México, Tlaxcala e Hidalgo. Aunque también se puede disfrutar de otros productos de Oaxaca, Chiapas o Puebla (Animal gourmet, 2024). Asimismo, se propone fomentar lo que afirman Leiras, Magano y Caamaño-Franco (2025: 28): “el turismo accesible es una forma de turismo que garantiza la igualdad y la participación digna de turistas con necesidades especiales de acceso físico, sensorial y cognitivo”. Es decir, no solo contribuir con cualquier tipo de turismo, sino también el incluyente, ya que la accesibilidad se considera un concepto cultural y un imperativo legal.

Referencias

- Álvarez-Duarte, M.C., García-Moya, E., Suárez-Espinosa, J., Luna-Cavazos, M. y Rodríguez-Acosta, M. (2018). Conocimiento tradicional, cultivo y aprovechamiento del maguey pulquero en los municipios de Puebla y Tlaxcala. *Polibotánica*, 45(23), 205-222. <https://doi.org/10.18387/polibotanica.45.15>.
- Animal Gourmet (2014). *Festival del Pulque, Gastronomía Típica y Mezcal*. México. ¡Festival del Pulque, Gastronomía Típica y Mezcal! más de 200 variedades de mezcal en CDMX (msn.com).
- Atlas de Riesgos Jiquipilco (2021). Coordinación General de Protección Civil del Estado de México, Ayuntamiento de Jiquipilco. Disponible en <https://www.jiquipilco.gob.mx/files/atlas-de-riesgos/AR-JIQ-2019-2021.pdf>, [2 de abril de 2023].
- Becerra, LI. (1988). El pulque, ancestral bebida obtenida del árbol de las maravillas. *Nueva Antropología*, X(34), 195-198. Disponible en <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=15903409>, [13 de marzo de 2023].
- Blas-Yañez, S., Thomé-Ortiz, H., Espinoza-Ortega, A., Vizcarra-Bordi, I. (2020). Turismo agroalimentario y bienes de capital: el caso de los productores de pulque en el altiplano central mexicano1. *Turismo y Sociedad*, (27), 127-143. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=576265775007>, [11 de noviembre de 2024].
- Bourdieu, P. (1978). Capital symbolique et classes sociales. *L'Arc*, (72), 13-19.
- Castells, M. (2010). Globalización e identidad. *Quaderns de la Mediterrània*, (14), 254-262.
- Cervantes-Contreras, M., Pedroza, A. M. (2008). Caracterización microbiológica del pulque y cuantificación de su contenido de etanol mediante espectroscopia Raman. *Superficies y vacío*, 21(1), 1-5. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=94215133001>, [03 de diciembre de 2022].

- Erlwein, S., Mira Tapia, J. y Velasco Pegueros, A. (2013). Proceso de elaboración del pulque, su importancia económica y concepción social en Apan, Hidalgo, en Ramos José (coord.). *Ejercicios etnográficos. Aprendiendo a investigar* (59-103). México: Publicaciones de la Escuela Nacional de Antropología e Historia. Disponible en <https://enah.edu.mx/publicaciones/contenido.php?ID=84>, [3 de diciembre de 2023].
- Escaparate (2024). Prepárate para una experiencia auténtica en la Feria del Pulque Jiquipilco 2024. Disponible en <https://miescaparate.com.mx/2024-feria-pulque-jiquipilco/>, [03 de diciembre de 2023].
- Ferías Edomex (2024). La Feria del Pulque 2024 llega a Jiquipilco con carnavales, desfiles, conciertos y más. Disponible en <https://www.escapadah.com/destinos/2024/2/27/la-feria-del-pulque-2024-llega-juquipilco-con-carnavales-desfiles-conciertos-mas-18826.html>, [13 de enero de 2024].
- García Hernán, D. (2022). La autoridad novohispana y la «diabólica bebida» del pulque en tiempos de Carlos II. *Hipogrifo. Revista de literatura y cultura del Siglo de Oro*, 10(2), 457-474. <https://doi.org/10.13035/H.2022.10.02.29>.
- Hernández Ruedas, M. A. (2010). Caracterización del sistema de aprovechamiento del género Agave en el Municipio de Villa del Carbón, Estado de México. *Tesis de Licenciatura en Biología*. Tlalnepantla: Universidad Nacional Autónoma de México. Disponible en <https://hdl.handle.net/20.500.14330/TES01000665760>, [25 de julio de 2024].
- INEGI (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática) (2018). *Marco Geoestadístico*. Disponible en <https://www.inegi.org.mx/temas/mg/>, [14 de agosto de 2024].
- Latour, B. (2008). *Reensamblar lo social. Una introducción a la teoría del actor-red*. Buenos Aires: Manantial.
- Leiras, A., Magano, J. y Caamaño-Franco, I. (2025). Redefining Accessible Tourism: A Novel Stakeholder-Based Approach. *El Periplo Sustentable*, (48), 28-55. Disponible en <https://rperiplo.uaemex.mx/article/view/24615/18573>, [12 de febrero de 2025].
- Long, N. (2007). *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. San Luis Potosí: El Colegio de San Luis/CIESAS.
- Mendoza Acevedo, M., López Ojeda, A. y Serrano Barquín, C. (2021). Discusión de la belleza de lo intangible a través de la valoración estética a la gastronomía tradicional, en Hernández, López, Favila y Guzmán (coords.). *Gastronomía y patrimonio. Estética de lo intangible*. Toluca: UAEMéx. Disponible en <http://hdl.handle.net/20.500.11799/110668>, [22 de abril de 2023].
- Milenio (2023). La Feria del Pulque en Jiquipilco, Estado de México: historia y tradiciones de la bebida prehispánica. Disponible en <https://mileniotres.com.mx/fiestas-populares-en-mexico/la-feria-del-pulque-en-jiquipilco-estado-de-mexico-historia-y-tradiciones-de-la-bebida-prehispanica/b>, [13 de febrero de 2025].

- Mora Torres, M. (2024). El Diseño como gestor de cultura. Una propuesta de desarrollo social inclusivo para la figura del maguey en la Expo Feria del Pulque en Jiquipilco, Estado de México. *Tesis de Doctorado en Diseño*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Olea Franco, R. (2010). De una singular leche alabastrina: el pulque en la literatura mexicana del siglo XIX. *Literatura Mexicana*, XXI(2), 203-223. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=358242129013>, [9 de enero de 2023].
- Peña Espinosa, J. (2004). Consumo de embriagantes en la Puebla del siglo XVIII. *Relaciones. Estudios de historia y sociedad*, XXV(98), 237-276. Disponible en <https://www.redalyc.org/pdf/137/13709808.pdf>, [9 de enero de 2023].
- Pirez, P. (1995). Actores sociales y gestión de la ciudad. *Ciudades* 28, RNIU, México. Disponible en https://www.researchgate.net/publication/274313532_Actores_sociales_y_gestion_de_la_ciudad, [9 de enero de 2023].
- Ramírez Rodríguez, R. (2007). La representación popular del maguey y el pulque en las artes. *Cuicuilco*, 14(39), 115-149. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=35111319006>, [22 de mayo de 2024].
- Rivera-Vargas, G., Matsumoto-Kuwabara, Y., Baquero-Parra, R. (2016). Análisis para la obtención de hidrógeno a partir de biogás proveniente de la fermentación de bebidas naturales. *Ingeniería. Investigación y Tecnología*, VXII(2), 251-256. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=40445803009>, [22 de mayo de 2024].
- Rojas Rivas, E. y Viesca González, F. (2017). El patrimonio gastronómico del municipio de Toluca: el caso del pulque y las pulquerías (1841-1920). *Ciencia Ergo Sum*, 24(1), 33-45. Disponible en <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=10449880004>, [07 de junio de 2024].
- Rojas Rivas, E., Viesca González, F., Espeitx Bernat, E., 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. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=88147717010>, [07 de junio de 2024].
- Ruiz Serrano, E., Serrano Barquín, H., Serrano Barquín, C. (2022). El maíz, vínculo de identidad, sacralidad y cosmogonía mexicana desde el género. *La Colmena*, (113), 61-73. <https://doi.org/10.36677/lacolmena.v0i113.13779>.
- Ruiz Serrano, M. (2023). Caracterización de adobe reforzado con fibra de bagazo de agave y ceniza como estabilizador. Material constructivo sustentable. *Tesis del Doctorado en Diseño*. Toluca: UAEMéx.
- Sánchez Jiménez, E., Torres-Oregón, F., Pérez-Akaki, P. (2020). El mezcal en México: las tensiones socioculturales con el agroextractivismo. *Revista CoPaLa. Construyendo Paz Latinoamericana*, (9), 143-153. Disponible en <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=668170996012>, [07 de junio de 2024].

- Schargorodsky, H. (2003). *Administración cultural. Escritos sobre gestión y políticas públicas*. Buenos Aires: RGC.
- Toluca la Bella (2024). ¡Paren todo! Prepárate para la Feria del Pulque 2024 en Jiquipilco Estado de México. Disponible en <https://tolucalabellacd.com/2024/02/16/que-hacer/paren-to-do-preparate-para-la-feria-del-pulque-2024-en-jiquipilco-221295/>, [17 de enero de 2025].
- Topete, H. (2014). Memorias en riesgo, desmemorias, olvidos y recordatorios. *Argumentos*, 27(74), 295-304.
- Torres-Maravilla, E., Blancas-Nápoles, J. A., Vázquez-Landaverde, P., Cristiani-Urbina, E., Mayorga-Reyes, L., Sánchez-Pardo, M. E. (2016). Evaluación de sedimentos de pulque (xaxtle) como cultivo iniciador para obtener un producto de panificación de bajo índice glucémico. *Agrociencia*, 50(2), 183-200. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=30244591004>, [16 de mayo de 2024].
- UNESCO (2023). Comité del Patrimonio Mundial 2023. Disponible en <https://www.unesco.org/es/world-heritage/committee-2023>, [16 de mayo de 2024].
- Valadez Montes, M. J. (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. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=105035710003>, [16 de mayo de 2024].
- Vela, E. (2014). El maguey. *Arqueología mexicana*. Edición especial (57), 8-90.
- Vesque, M. (2017). "El instrumento para ver" o tlachieloni. *Trace. Travaux et Recherches dans les Amériques du Centre*, (71), 111-137. Disponible en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=423850280005>, [16 de mayo de 2024].
- Viesca-González, F., Quintero-Salazar, B. y Barrera García, V. (2016). El pulque en Jiquipilco, Estado de México: su producción, comercialización y consumo. Toluca: UAEMéx. Disponible en <http://ri.uaemex.mx/handle/20.500.11799/49516>, [17 de enero de 2025].