



Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Facultad de Arquitectura
Colegio de Diseño Gráfico
Unidad Regional Tehuacán

Título:

Dádiva benévola de nuestra tierra:

EL PULQUE COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD MEXICANA

Temática aplicativa:

Creación de símbolo gráfico a través de la retórica sobre el pulque como símbolo de identidad.

Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Diseño Gráfico, presenta:

Pérez Sosa Jazmín

Clave: DSG 007-02

Asesores:

Mdg. Mariana Vaquero Martínez
LDG. Carlos Eduardo Magcnaught M.

LDG. Roxana Sánchez Mirón

FECHA DE IMPRESIÓN Y ENTREGA:

16-10-2015

Dádiva benévola de nuestra tierra:

EL PULQUE
COMO SÍMBOLO
DE IDENTIDAD
MEXICANA

Dádiva Benévola de nuestra tierra:

EL PULQUE COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD MEXICANA

Jazmín Pérez Sosa



Benemérita Universidad Autónoma de Puebla

Facultad de Arquitectura
Colegio de Diseño Gráfico
Unidad Regional Tehuacán

Título:

Dádiva benévola de nuestra tierra:

EL PULQUE COMO SÍMBOLO DE IDENTIDAD MEXICANA

Temática aplicativa:

Creación de símbolo gráfico a través de la retórica sobre
el pulque como símbolo de identidad.

Tesis para obtener el grado de Licenciatura en Diseño Gráfico, presenta:

Pérez Sosa Jazmín

Clave: DSG 007-02

Asesores:

Mdg. Mariana Vaquero Martínez
LDG. Carlos Eduardo Magcnaught M.

LDG. Roxana Sánchez Mirón

FECHA DE IMPRESIÓN Y ENTREGA:

16-10-2015



Derechos Reservados
Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
Facultad de Arquitectura
Colegio de Diseño Gráfico

Impreso en México: Mayo 2012
Printed in Mexico: May Of 2012

Autor:
Pérez Sosa Jazmín

Queda prohibida la reproducción parcial o total de esta obra por cualquier medio incluyendo el fotocopiado, medios electrónicos o manuales, así como la realización de material basado en el argumento de esta obra sin el previo consentimiento del autor o la institución propietaria de los derechos.

CLAVE: DSG 007-02

Asesores:

Mdg. Mariana Vaquero Martínez

LDG. Carlos Eduardo Magcnaught M.

LDG. Roxana Sánchez Mirón

Agradecimientos

A todas las personas que directa o indirectamente hicieron posible la realización de este proyecto, decir “muchísimas gracias” es lo mínimo que puedo hacer por todo el apoyo, paciencia y enseñanza que me brindaron.

A mis maestros y asesores, gracias por su apoyo y guía, y por estar ahí cuando los necesitaba. Profesor Carlos Magnaugh y Maestra Roxana Miron, ¡Gracias!, sé que si hubiese acudido muchas veces más ahí hubieran estado. Maestra Mariana Vaquero, gracias por su inspiración y por ser parte de una experiencia grata e inolvidable, y gracias por su ayuda incondicional en todo momento.

A mi papá, muchísimas gracias, **sabes que sin tu ayuda**, (comprensión, paciencia, cariño, apoyo, sustento, buen humor, chistes, tu ayuda respecto al tema, por hacerla de mamá y papá, de amigo y hermano, de costal de box, de entrenador, de nutriólogo, etc.) **nunca lo hubiera logrado**. Gracias, eres el mejor padre que Dios me pudo haber dado. Gracias por dejarme ser quién soy, por confiar en mí, por alentarme a seguir adelante, por siempre apoyar mis decisiones, por soportar mis extrañas y locas ocurrencias y por ser parte en algunas de ellas, por llenar mi mente y mi corazón de muchos recuerdos llenos de sonrisas, por servirme de inspiración y ejemplo, pero sobre todo por tener una hija tan hermosa como yo, (jaja), Gracias papá, siempre te querré, y aún después de que te hayas ido de este mundo seguirás en mi corazón y en mis pensamientos.

A mis tías; Luci y Bale, muchísimas gracias por su apoyo, Dios se llevó a mi madre desde pequeña porque tenía planeado darme otras más a cambio. Gracias por siempre, y gracias a Dios por ponerlas en mi vida, sin su apoyo, muchas cosas no hubiesen sido posibles. Gracias porque cuando más lo necesito automáticamente sus antenitas lo detectan y acuden al rescate. Las quiero. Tía Luz, gracias por soportar a mi papá y por mantener su estómago contento.

A tí Florecita linda, aunque ya no estás entre nosotros, gracias por haber sido como una amiga, una madre, una compañera con quién tuve momentos

Agradecimientos

lindos y agradables, por animarme siempre y por confiar en mi, por cultivar los sueños de grandeza y las locuras que surgían de mi pequeña cabeza, por ser una bomba de adrenalina en mi vida, gracias, aunque ya no estás en este mundo, en mi corazón seguirás presente por siempre.

A mi tía conchita, gracias por siempre tener una cama y un lugar donde llegar a dormir cuando los extraño o cuando tengo que ir para allá (ja).

Tío fer y Armandito, no me olvidó de agradecerles también por su apoyo y por su chispa de alegría que comparten conmigo.

A mis amigos y compañeros, gracias por los buenos y malos momentos que compartí con ustedes porque de ambos aprendí.

Y gracias a tí Dios por estar conmigo siempre, tanto en lo bueno como en lo malo.

¡Gracias por siempre!

Introducción

Si no intentamos salvar esta bebida, es posible que en el futuro caiga en el olvido por completo perdiendo así lo poco que queda de nuestra cultura, raíces y costumbres prehispánicas.

El aumento en el consumo de esta bebida generará empleos entre las personas indígenas que se dedican a la producción de esta, también devolverá en parte la identidad de nuestras raíces que se esta perdiendo actualmente en nuestro país y en nuestra ciudad, esto debido a la conquista y al conocimiento de otras culturas y nacionalidades.

Si difundimos comentarios e imágenes visuales positivas sobre esta bebida, puede que se consuma y aprecie mas por gran parte de la sociedad...

Para la realización de esta tesis se investigó de manera directa e indirecta sobre el pulque, tanto en libros como con personas que se han dedicado la mayor parte de su vida a la extracción de esta bebida. *San Felipe Madero* fué uno de los lugares a los que se acudió para aprender sobre la elaboración, almacenamiento y consumo de esta nutritiva bebida. También se entrevistó a diferentes personas que se dedican a la venta de pulque obteniendo así gran información interesante sobre la historia de esta bebida en el transcurso de los años, así como diversas formas de uso tanto cosmético, como nutrimental.

Planteamiento del problema

Una identidad Nacional no solo está conformada por su arquitectura o por la diversidad de personas que la habitan, sino también por la diversidad de elementos simbólicos que pueden ayudar a la construcción de la misma, estos no potencian por sí mismos su poder de posicionamiento o impacto en el mercado meta, por lo que es necesario construir una campaña de conocimiento como reposicionamiento conceptual de la imagen simbólica del mismo para construir esta identidad.

El pulque es uno de esos elementos simbólicos que puede formar parte de la identidad de ciudad en nuestro país y también es uno de los símbolos que carecen de posicionamiento e impacto dentro de nuestra ciudad.

Actualmente en nuestro país existen gran cantidad de bebidas alcohólicas tanto nacionales como internacionales, cada una de ellas conocida y valorada por la mayoría de la población mexicana. Sin embargo al *pulque*, que aunque es conocido por todos los mexicanos, no se le da el valor, reconocimiento y el respeto que merece.

De acuerdo a una encuesta realizada a personas de entre 18 a 30 años, del 100% de los encuestados, un 58% reconoció que si le gusta la bebida, pero casi no la consume debido a que los sitios donde lo venden son lugares como cantinas, bares con poca higiene o puestos al aire libre en el mercado, un 10% dijo no haberlo probado nunca, y a un 32% no le gusta, de ese 32% el 74% de ellos no lo ha probado, solo se basa en comentarios que han escuchado acerca de el, y al otro 26% no le gusta por el olor que tiene.

Otra de las causas que ha contribuido a que esta bebida caiga en el olvido es la falta de publicidad positiva sobre el, esto ha hecho que las nuevas generaciones hayan perdido el gusto por beberlo.

Todo esto ha traído como consecuencia la pérdida de la economía en las personas que se dedican a la producción de esta bebida, y el olvido de una de las bebidas típicas de nuestro país desde antes de la conquista. Por lo tanto es importante rescatar esta bebida prehispánica ya que representa también parte de nuestras raíces y de nuestra identidad .

Hipótesis

Si se potencializa el poder del pulque como símbolo de identidad a través de la construcción de imágenes por medio de la retórica, es posible que este pueda implementarse como símbolo de identidad de ciudad.

Objetivos

General:

Potenciar el poder del pulque como símbolo de identidad nacional a través de la construcción de un símbolo gráfico (logotipo) por medio de la retórica y así de esta manera rescatar y reposicionar un producto tradicional e histórico y parte de nuestra identidad nacional.

Específicos:

- Dar a conocer la información del pulque mediante una investigación cualitativa para que las personas conozcan más acerca de él.
- Definir el concepto de identidad de ciudad con el fin de que los lectores tengan una idea más clara sobre lo que esto implica.
- Dar a conocer los elementos simbólicos que conforman la identidad de ciudad en Tehuacán.
- Definir que es una imagen publicitaria y como está conformada.
- Analizar las figuras retóricas para elegir la mejor y aplicarla al proyecto
- Abstraer los elementos conceptuales del pulque para realizar un proyecto gráfico aplicado en prints.

Proyección

Con esta tesis se pretende ser parte del rescate de nuestras raíces y tradiciones por medio del símbolo (Pulque) como elemento potenciador de identidad de ciudad.

INDÍCE

Agradecimientos

Introducción

Planteamiento del problema

Hipótesis

Objetivos

Proyección

EL PULQUE, NÉCTAR DE LOS DIOS, ANTECEDENTES CULTURALES E HISTÓRICOS 01

- 1.1 Que es el pulque y de donde surge
- 1.2 Leyendas, mitos y creencias del pulque
- 1.3 Elaboración del pulque
- 1.4 Propiedades del pulque
- 1.5 El pulque en la actualidad

ANALOGÍAS SOBRE LA PROMOCIÓN DE SÍMBOLOS COMO ELEMENTOS DE IDENTIDAD..... 20

- 2.1 Definición de símbolo
- 2.2 Conceptos de identidad y nación
- 2.3 Como se forma la identidad nacional
 - 2.3.1 Elementos simbólicos que forman parte de nuestra identidad
 - 2.3.2 El mole de caderas
 - 2.3.3 Los chiles en nogada
 - 2.3.4 El mole
 - 2.3.5 La Tortilla
 - 2.3.5 Bebidas
- 2.4 Otros elementos simbólicos

INDÍCE

ELEMENTOS PARA LA CREACIÓN DE MARCA E IMAGEN PUBLICITARIA 33

CAPÍTULO IV

3.1 ¿Que es una imagen publicitaria y como está conformada?

3.1.1 el color

3.1.2 la tipografía

3.1.3 la imagen

3.2 ¿Que son las figuras retóricas y como se utilizan?

3.3 Figuras retóricas

PROCESO GRÁFICO Y CREATIVO DE LA CAMPAÑA..... 40

4.1 Condicionantes formales y conceptuales

4.2 Propuesta gráfica

4.3 Aplicación Gráfica: Tienda boutique del pulque



EL PULQUE, NÉCTAR DE LOS DIOSES, antecedentes culturales e históricos



Dádiva benévola de nuestra tierra: El pulque como símbolo de identidad Mexicana





¿Qué es el pulque y de dónde surge?

De acuerdo a los testimonios pintados en diversos códices mexicanos, esta bebida tuvo una gran importancia en el México prehispánico. Durante el tiempo de los mexicas el pulque se llamaba *iztac octli* (nombre que proviene del náhuatl y que significa “licor o vino blanco”). El nombre que se le da actualmente es una mala interpretación y traducción española del termino nahuatl “*octli poliuhqui*” que significa vino descompuesto, el cual era utilizado para un *octli* (*pulque*) demasiado fermentado, causante de la embriaguez.

Como fácilmente se descompone (ya que normalmente solo dura de 24 a 36 hrs. a punto), probablemente los que lo elaboraban, expedían o bebían pronunciaban muy a menudo la palabra nahuatl *poliuhqui* (que significa descompuesto o echado a perder) cuando observaban su frecuente descomposición; y los españoles, al oírla, han de haber creído que con ella se expresaba el nombre de la bebida, y no su mala calidad, y alterando el vocablo formaron el barbarismo pulque. Fue de esta manera como surgió el nombre con el que se le conoce hasta la actualidad.

En tiempos ancestrales fue una bebida ritual y la podían consumir de manera habitual solo los reyes y los dioses, fuera de esto era una bebida que se daba en las bodas y banquetes, así como en días festivos del pueblo, que se les daba a los guerreros vencidos que iban a ser sacrificados, o que se utilizaba solo en ceremonias religiosas, y era usado principalmente por los sacerdotes para tener una mejor concepción de los mensajes que los dioses enviaban al pueblo. También era recomendado darlo a lactantes y mujeres cercanas al parto.



Escena de embriaguez en la fiesta del día 2 conejo.
Reprografía: Marco Antonio Pacheco Raíces.
Códice Magliabechiano.

En los Mexicas, el pulque era ofrecido a los guerreros antes de ser sacrificados en honor a Huitzilopochtli, dios de la guerra y del sol.





En el México prehispánico el abuso del pulque era estrictamente inaceptable, la embriaguez era considerada una vergüenza de estado ya que era “causa de toda discordia y disensión, como una tempestad infernal, que traía consigo todos los males”, esta no formaba parte en la vida cotidiana de los antiguos mexicanos, sólo podían emborracharse los enfermos y los viejos (estos, después de haber alcanzado los 70 años de edad y luego de haber vivido una vida de trabajo duro, tenían derecho a beber en su tiempo libre), los jóvenes y adultos solo veían como aquella exquisita bebida era consumida en abundancia por los ancianos y enfermos, ya que para la sociedad en general sólo les era permitido consumirlo en ocasiones especiales y cuidando de no excederse. Las madres que acababan de dar a luz o que aún estaban amamantando también podían consumirlo de manera cotidiana pero siempre bajo las mismas condiciones. Se cree que tales normas se fueron inutilizando y olvidando cada vez más con la pérdida de identidad y la nueva ambigüedad moral de los conquistadores, ya que después de la conquista, al perder el carácter sagrado en el que se tenía, se extiende su consumo entre la sociedad en general, así, tanto mexicanos y españoles lo beben sin restricciones en tabernas, los primeros por la decepción y desilusión que la conquista traía consigo al despartarlos de sus verdaderas creencias, tradiciones y estilos de vida, los segundos por la alegría de conquistar un nuevo continente. Por otro lado, pasó a formar parte de la base alimenticia del pueblo mexicano que no contaba con recursos necesarios para su alimentación.

Antiguamente el pulque era considerado como bebida nacional, sin embargo, en la actualidad y a dife-

Códice Mendoza:
Los ancianos y el alcohol.
(una vez que el hombre o la mujer alcanzaban la edad de 70 años,
tenían derecho a beber en su tiempo libre.)





rencia del tequila, el mezcal y el sotol, ahora es considerada una bebida inmunda, propia de albañiles y de pobres del campo y la ciudad.

Luego de haberse vuelto una de las bebidas alcohólicas más importantes del país, se comienza a producir de manera abundante surgiendo así la gran industria pulquera, incluso se le dedicó mayor espacio a la elaboración de esta exquisita bebida que a otras actividades productivas, como la agricultura o la ganadería.

La principal zona de consumo y producción fue la antigua región de los *Llanos de Apan* o Altiplano hidalguense, también conocida como “La antigua capital del pulque”, ubicada en la parte Sureste del estado de Hidalgo, donde surgió la charrería a consecuencia de la bebida blanca fermentada de maguey, ya que después de embriagarse con ella se acostumbraba jugar con el ganado en las haciendas pulqueras de la zona. En este lugar estaban las principales haciendas pulqueras del país, en las cuales se producía la bebida para transportarla a otras ciudades. Estas haciendas llegaron a ser muy famosas, el ser invitado a una de ellas era un acontecimiento importante, ya que era muy reconocida la suntuosidad con la que se recibía a la gente, porque cuando los invitados llegaban, la actividad se incrementaba y el trabajo en las cocinas acrecentaba ya que había que alimentar varias veces al día a las visitas y ofrecerles lo mejor, desde la comida más exquisita, hasta darles el pulque de la mejor calidad que la hacienda producía.

El Pulque es una bebida de un color blanco transparente con un contenido alcohólico aproximado del 4.26%, esta es fabricada a partir de la fermentación del aguamiel proveniente del maguey pulquero conocido

Fragmento de un mapa de Apan y Tepeapulco, del año 1773. Autor anónimo. Expediente en el ramo. Bienes nacionales, legajo 1182, Fc. 125ª





científicamente como *Agave salmiana*, es una bebida tradicional mexicana desde tiempos ancestrales, donde se le consideraba como una bebida reservada únicamente para dioses y reyes, por esa misma razón debemos seguir preservándola.

Entre los principales microorganismos que intervienen en la fermentación de esta deliciosa y nutritiva bebida, se encuentran el *Lactobacillus* y el *Leuconostoc*, que son los que provocan la viscosidad natural de la misma, y la *Saccharomycescarbajali*, que es la levadura responsable de la fermentación alcohólica.



Foto por Jazmín P. Sosa. Tema: Maguey Pulquero





Leyendas, mitos y creencias del pulque.

El origen y descubrimiento del pulque aun es desconocido, aunque este ha sido representado en relieves tallados en piedra por los nativos de México desde el año 200 DC, pero debido a que fue utilizado primordialmente en la religión prehispánica muchas leyendas explican sus orígenes.

Leyendas:

La primer leyenda de acuerdo a la historia Tolteca, nos dice que en el siglo XI cuando Tecpancaltzin reinaba, se presento ante él un noble príncipe llamado Papantzin, y le dijo que su hija Xóchitl, una hermosa doncella de 16 años, había descubierto una especie de agua dulce aromática y muy rica, la cual llevaba a ofrecerle. Ante este comentario, Tecpancaltzin recibió el presente agradecidamente ya que le agrado demasiado, pero al ser Xochitl tan hermosa a su vista y tras haberse enamorado de ella, le suplicó al padre de la joven que la dejará en su palacio bajo sus servicios para que le enseñara a las demás mujeres a preparar tan singular bebida, y para que estuviera a cargo de proveersela a él de manera cotidiana.

Cuando Xóchitl estuvo en el palacio, el rey le manifestó su deseo de hacerla su esposa, ella accedió sin avisar a sus padres su decisión. Xóchitl vivía en un hermoso lugar, rodeada de verdes magueyes, huizaches, garambullos y una variedad de rosales que prestaban al viento su delicioso perfume para aromar aquel huerto. Los padres de Xóchitl fueron a visitarla y al darse cuenta de lo ocurrido le exigieron al rey que la nombrara su legítima esposa. El rey debido al cariño y amor que





sentía por ella, cumplió su promesa y al fin se casó. Pasó el tiempo y de esa unión nació un hijo al que bautizaron con el nombre de Meconántin, que quiere decir “hijo del maguey”. La fiesta del bautizo estuvo llena de grandes manjares preparados con animales de caza de esa región y, por supuesto, de bebida se tomó la que Xóchitl preparaba con el aguamiel y a la que llamaron pulque.

Cuando el hijo de Xóchitl creció, fue nombrado rey entre los toltecas y recibió el nombre de Topiltin; fue un gran gobernante y durante su reinado fue destruido el imperio de los toltecas.

•Alfredo Chavero cita que el descubrimiento del pulque se debió “según cuentan los campesinos, a un animalito que parecía rata o tuza, que por instinto natural de sobrevivencia raspa el tronco del maguey con su trompa que tiene como forma de cuchara, por lo tanto al raspar el jugo de agua miel sale y se deposita en su trompa. Por convención se cree que ese animalito fué el conejo. Comentan que los indígenas al ver a este animal copiaron la conducta y desde entonces sacaron el agua miel de este fruto de una manera similar que el animalito, y así es como se originó la obtención el pulque”.

•Entre los grupos nahuas, la deidad que representa al maguey era Mayahuel; según Salvador Mateos, “era una mujer mortal, que nacida entre los Olmecas de Tamoanchán, fue la primera en descubrir la fuente de aguamiel en el maguey y en rasparla para que siguiese manando, fué así, que el pueblo beneficiado por este hallazgo hizo de Mayahuel su heroína, y el tiempo encargóse de convertirla en diosa”.

La diosa era representada como una joven mujer,



El Señor Conejo, que descubrió el pulque y vive en la Luna, representado en un recipiente para albergar el embriagante néctar de los dioses

Mayahuel en una representación antigua. Autor desconocido





ya emergiendo de entre la planta de maguey, sentada al frente de la misma, o de pie y teniendo como indicación de su nombre un pequeño maguey dibujado un poco atrás de su cabeza. Mayahuel era también conocida como la diosa de los cuatrocientos pechos, con los que amamantaba a otros tantos hijos: de estos, el más importante era Orne Tochilí, dios general del pulque.

•Otra versión de Mayahuel y el origen del pulque nos cuenta que: En los tiempos míticos “los hombres poseían los granos que garantizaban su sustento, pero carecían de otros productos que les proporcionaran placer y gozo. Viendo esto, Quetzalcóatl decidió que una bebida intoxicante brindaría placer a sus vidas y recordó entonces a Mayahuel, hermosa joven diosa del maguey”. La abuela de la diosa era una tztzimitl, es decir, un demonio celestial de la oscuridad, quién no estaba de acuerdo en que tal bebida fuera dada a seres tan insignificantes como los humanos, pues esa bebida solo debía ser para los dioses, pero Quetzalcóatl convenció a Mayahuel de irse con él a la tierra, allí los dos se reunieron en un frondoso árbol y cada quien tomó la forma de rama. Desafortunadamente la abuela de Mayahuel, al percatarse de su huida, convocó a las demás tztzimime para que la ayudasen a encontrar a la diosa. Cuando esta fue encontrada inmediatamente destruyeron el árbol, y la rama en donde estaba oculta Mayahuel fue quebrada; así su abuela despedazó a Mayahuel y dio las partes de su cuerpo a las otras tztzimime, ellas la devoraron y dejaron sus huesos roídos. Cuando Quetzalcóatl, cuya rama no había sido rota, recuperó su aspecto, recogió los huesos y los enterró con grandes muestras de tristeza. De ellos surgió “la primera planta del maguey, milagrosa fuente del pulque.”⁽¹⁾



Mayahuel-Ilustración moderna . Autor: Jonathan Higareda

(1) Traducción de Elisa Ramírez Castañeda de la obra Aztec and Maya myths de Kart Taube publicada en el artículo “Los orígenes del pulque” de la Revista Arqueología Mexicana Vol. IV No. 20. julio - agosto 1996, pag. 71.





Mitos y creencias:

•Un mito del Pulque, el cual ha sido un motivo principal de la disminución en su consumo, es que cuando las empresas cerveceras comenzaron a establecerse en el país comenzaron una campaña de desacreditación y difamación en contra de esta bebida, sobornando a las autoridades con el pretexto de sanidad para que se clausuraran las pulquerías a todo lo ancho de la república Mexicana con el pretexto de que infligían leyes de todo tipo, desde sanitarias hasta de orden público, sin contar que las empresas cerveceras hicieron lo suyo al difundir la idea de que el pulque se fermentaba con una muñeca de excremento de algún animal o persona. Cosa que es completamente incierta ya que esta deliciosa bebida no puede ser tocada ni con las manos porque se corta, es una bebida muy delicada la cuál no podría aguantar ser fermentada con excrementos. Lo anterior lo dijo una mujer que actualmente se dedica a la producción y venta de pulque.

•También se sabe (por medio de comentarios de personas más ancianas a las que personalmente les he preguntado), que el lugar donde se elaboraba el pulque (tinacal), regularmente se encontraba lleno de aserrín, ya que los consumidores tenían por costumbre vaciar un poco de esta bebida al suelo, porque creían que la tierra también debía saciar su sed para que esta les siguiera proveyendo por medio del maguey aquella bebida tan deliciosa y tan placentera.

•Se dice también que ya que el pulque antes era considerado tan delicado y sagrado, no se dejaba entrar a las damas al tinacal ni tampoco se permitía que una mujer atendiera el lugar donde se vendía y distribuía; esto no era por cuestiones de racismo o discriminación,

Tinacales con tinas de cuero de vaca (que eran las tradicionales) y barricas de madera donde se añejaba el pulque. Foto: El Sol de Hidalgo.





mas bien era debido a que la mujer tiene un PH (olor) mas alcalino que el hombre, y esto hacia mas probable que el Pulque se agriara. En la actualidad se cree que este efecto era producido por el perfume femenino.





Elaboración del pulque

Anteriormente el pulque fue en Mesoamérica lo que el vino fue para los pueblos mediterráneos.

Esta deliciosa y nutritiva bebida se obtiene al eliminar el quiotte o brote floral del maguey y hacer una cavidad en donde se acumula el aguamiel en cantidades que pueden llegar a producir hasta seis litros diarios durante tres meses.

Los mexicas, en su peregrinación desde Aztlán o Lugar de las Garzas, en busca de Tenochtitlán, aprendieron a fermentar este jugo azucarado al que atribuyeron propiedades mágicas.

El procedimiento tradicional, que data desde las épocas prehispánicas, consiste en recoger el aguamiel, la cual se encuentra concentrada en el corazón del maguey, antes de que salga el quiotte o brote floral del mismo por el proceso conocido como “raspado”; que consiste en quitar el centro de la planta donde crecen las hojas tiernas dejando un hueco que se tapa con una penca u hoja del maguey. El interior es entonces raspado con una especie de cuchara, lo que provoca que el maguey suelte un jugo, mismo que se almacena en el hueco. Pasados uno o dos días, este es absorbido hacia un cuenco hueco llamado “acocote”, (fruto de una cucurbitácea).

A la persona que lleva a cabo este procedimiento se le conoce como **Tlachiquero** o “raspador”. Cada maguey puede llegar a producir hasta dos litros diarios de aguamiel y el jugo se recolecta hasta por seis meses.

Después de todo este proceso se coloca el aguamiel en un recipiente de cuero, donde se lleva a cabo la fermentación provocada por la flora natural del aguamiel.

Acumulación del aguamiel en el corazón del maguey.
Autor: Jazmín P. Sosa.





Esto constituye la semilla con la que se llenaran las tinas de fermentación, también de cuero. Conforme la fermentación avanza, es controlada por catadores, que vigilan la viscosidad y sabor para así poder determinar el momento en que se debe suspender. Una vez hecho esto, se envasa el pulque en barriles de madera de pino y se distribuye en los expendios llamados pulquerías.

Si cualquiera de ustedes pudiera ver el proceso de producción y elaboración del pulque, sin pensarlo dos veces preferirían embriagarse con el, ya que su elaboración se vuelve hasta artesanal.

Puedo afirmar por investigación de campo, que la hora en que se extrae esta bebida es en las primeras horas de la mañana, cuando recién el sol esta asomando por el horizonte, o, cuando el sol ya se esta poniendo, y que los magueyes en donde se concentra el aguamiel siempre están cubiertos para evitar que el polvo o alguna basurita o animal entre en el.



Raspado. Foto editada por: Jazmín P. Sosa.



Instrumentos para el proceso de obtención del pulque.
Acocote (izquierda) Raspador (derecha)
Fotos por: Jazmín P. Sosa.





Proceso de extracción del pulque.





Propiedades del Pulque

Como podemos leer y aprender, el pulque está hecho 100% de Aguamiel pura, sin mezclar con agua o algún otro líquido. El investigador Sánchez Marroquín confirmó que el Aguamiel no sólo es una bebida, sino también un alimento muy nutritivo ya que contiene cantidades considerables de azúcares, sales minerales, prótidos y vitaminas. Algunas de las vitaminas y nutrientes que contiene son: vitamina C, hierro, fósforo, tiamina, riboflavina, calcio y niacina.

Por lo tanto el pulque es considerado una bebida nutritiva y saludable siempre y cuando sea consumida con moderación. El barón de Humboldt (Berlín) en el siglo XIX, sostuvo que la combinación del pulque con otros alimentos permitió a los indígenas Mexicanos mantener un perfecto estado de salud. ⁽¹⁾

Sus propiedades curativas son muchas, presentando gran diversidad de preparaciones y maneras de ser aplicados. Se dice que es bueno para rejuvenecer ya que regenera los tejidos musculares, favorece la fertilidad y mejora la circulación sanguínea. Se ha comprobado que los nativos que consumían y consumen esta bebida eran o son personas sanas, fuertes y longevas.

Apoyando esto, se encontró que los mismos españoles consideraron la planta de donde se obtiene esta bebida como: “el árbol de las maravillas” y quedaron admirados no solo del sabor de la bebida que el maguey producía, sino también de los beneficios que aportaba al consumirla regularmente.

“Según las investigaciones de la científica Yadira Rivera Espinoza (IPN), el pulque, además de ser un producto con alto contenido de minerales, aminoáci-

(1) Germán Diego:

<http://www.germandiego.s5.com/pulque/acapulquito.htm>





dos, enzimas y vitaminas C y del complejo B, es una rica fuente de bacterias con potencial probiótico en la etapa de fermentación láctica, estas bacterias son importantes para evitar enfermedades gastrointestinales y cardiovasculares”.⁽²⁾

A través del tiempo, se le han asignado diversas propiedades medicinales, algunas por ejemplo para el tratamiento de trastornos gastrointestinales, pérdida del apetito, debilidad y ciertos padecimientos renales. Entre los mazahuas del Estado de México, las mujeres creen que al beberlo durante la lactancia incrementa la secreción de leche y mejora su calidad. En poblados de esa región donde el agua no es potable o escasea continuamente, constituye la bebida favorita para calmar la sed. Tomado con moderación, constituye un complemento alimenticio debido a su contenido de proteínas y vitaminas del Complejo B. Por ejemplo, los niños lo toman por lo regular tres veces al día, lo que implica un aporte aproximado del 2.2 al 12.4% de calorías y del 0.6 al 3.2% de proteínas requeridas en la dieta cotidiana.

Todas las bebidas acuosas en exceso, producen abundancia de orina, pero hay sustancias que teniendo que eliminarse por los riñones estimulan su acción orgánica y producen diuresis, el pulque es una de estas, el aguamiel es también diurética; pero hecha pulque, aumenta su virtud por el alcohol que la fermentación produce.

“Luis Raúl Tovar Gálvez, investigador del Centro Interdisciplinario de Investigaciones y Estudios sobre el Medio Ambiente y Desarrollo (CIEMAD), comentó que el pulque contiene enzimas provenientes de microorganismos vivos presentes en la bebida, que ayu-





dan al metabolismo. El investigador politécnico insistió en que el consumo de pulque podría ser similar al del yogur, para lo cual se buscaría incrementar su vida de anaquel, reducir su contenido de alcohol, pero siempre conservando sus propiedades nutricio nales”.⁽³⁾

Por experiencia personal puedo afirmar que esta bebida es muy buena para aumentar las defensas y los globulos rojos. Debido a que un tiempo estuve bajo tratamiento por una infección que tuve en la garganta, y en la cuál el medicamento que me aplicaban contenía penicilina, perdí gran cantidad de mis globulos rojos y mis chapitas ya no se notaban, así es que utilizaba un poco de rubor, a lo cual mi papá me decía cuando compraba un poco de pulque que: “en lugar de hecharme rubor en las mejillas debería tomar un vasito de pulque, ya que este hace que las mejillas se colorean un poco”, no lo creía hasta que comence a comprobarlo, y me asombré, surtió el mismo efecto que si me hubiera ido a trotar un rato por las mañanas y poco a poco mi salud fué mejorando. Despues, cuando comencé a realizar mi investigación para realizar mi tesis y al estar entrevistando a personas que se dedican a la elaboración del pulque, volví a rectificar esta creencia que mi papá me había compartido anteriormente, así como a corroborar otras mas, como por ejemplo, si le es dado a las mujeres que están amamantando, a los niños pequeños también se les da en pequeñas cantidades para que crezcan sanos y fuertes, sobre todo el aguamiel, en ocasiones les dan pulque o aguamiel, pero regularmente se los dan combinados ya que surte un mejor efecto.

(3) Periódico La Jornada. Martes 24 de febrero de 2009, p. 2





El pulque en la actualidad

El beber pulque es una de las tradiciones que actualmente se han ido perdiendo en nuestro país. A la larga, la batalla contra el pulque triunfó en las grandes ciudades, aunque hay zonas de México sobre todo en el medio rural y semiurbano donde no se ha perdido la costumbre de beberlo, y es ahí donde actualmente una gran fama de la variedad del pulque son los “curados”, es decir, un pulque al que se le han añadido frutas y jarabes de frutas (piña, fresa, limón, naranja, mango, sandía, guayaba, melon, mandarina, zarzamora, tamarindo, coco, maracuya, arandanos, café etc.), semillas (nuez, avellana, piñón, cacahuates, pistaches, almendras, etc.) o granos y legumbres (avena, maíz tostado, apio, alfalfa, perejil, epazote, hierbabuena, jitomate, etc.), así como otros sabores alternos (galleta oreo, rompope, etc.)

En los centros urbanos del país, y en estos tiempos, es más fácil conseguir una cerveza que un vaso de pulque. El pulque fue desplazado por la cerveza, del mismo modo que las aguas frescas fueron sustituidas por los refrescos.

Un factor que ha influido en la disminución del consumo del pulque es la falta de una campaña adecuada que resalte las propiedades nutricionales de la bebida. En México se ha perdido el gusto por esta deliciosa bebida, sin embargo es muy apreciada por los extranjeros, quienes concienten su paladar con tan inigualable sabor y sensación.

“En la actualidad, el pulque se considera una bebida artesanal, y su consumo se recupera entre quienes sin



Curados de mango y jitomate

Sandía y epazote en un curado de pulque. Foto: Javier Amayo





saberlo rescatan la que fuera la bebida oficial más importante consumida en todos los estratos sociales en el México colonial, y que se dejó de lado por una *leyenda negra*, fomentada por el racismo y la ignorancia, casi hasta la erradicación de la misma, conservándose sólo en los pueblos y barrios pequeños de la ciudad”.- ⁽¹⁾

En el siglo XXI se han reabierto algunas pulquerías en el centro de la ciudad de México, así como en otros lugares alejados de la ciudad donde aún se conserva la tradición de tener tortillas calientes y salsa para acompañar el llamado elixir de los antiguos reyes aztecas, así como diversas botanas mexicanas . Nunca falta, por supuesto, una olla de frijoles negros sazonados con ramas de epazote, un molcajete de salsa verde o roja y un rimero de tortillas. En ellas se elaboran y distribuyen curados con sabor a: piña, avena, jitomate, apio, mamey, arroz, cacahuete, piñón, cereza, almendra, tejocote, guayaba, fresas con crema, moras, zarzamora, maracuyá, galleta oreo, vino tinto, mango, y por supuesto, “el natural”.

Antes sólo acudían señores, pero de 7 años para acá son puros jóvenes los que asisten y expresan su gusto por el vino blanco, algunos acompañados de muchas extranjeras. Todos los días, a cualquier hora, se dan cita en las diferentes pulquerías y se acomodan en viejas mesas. Lo disfrutan, mientras escuchan piezas musicales (modernas o clásicas del rock, baladas y una que otra ranchera) elegidas de una rockola con videos. La deliciosa y nutritiva bebida se ofrece en tarros de cristal o en cubetas para grupos más grandes. Muchos de esos jóvenes comentan que aunque al principio no les gustaba la textura babosa, ahora le han tomado gusto gracias a sus diferentes sabores, ya que, a diferencia

(1) Comentario de Mario Ramírez Rancaño,

integrante del Instituto de Investigaciones Sociales de la UNAM.

Jovencitas tomando pulque en pulquería las duelistas, ciudad de México





de la cerveza, el pulque no trastorna ni provoca resaca al día siguiente.

Jesús Suarez Dávila, propietario de una pulquería en la ciudad de México comenta: “De hecho el pulque es alimento, nada más que nosotros abusamos; o sea, un litro o dos litros es alimento, pero ya si uno se pasa, es borrachera”.

Sin embargo, a pesar de los nuevos consumidores, el futuro del pulque está en riesgo. Desde hace unos 15 años comenzó a bajar su consumo debido a los mitos que se esparcieron sobre el y por falta de una buena campaña de publicidad, y a este paso puede que las siguientes generaciones ya no lo conozcan.

Actualmente es producido en los estados de Hidalgo y Tlaxcala, y llega a la Ciudad de México un día sí y uno no, esto es muestra clara del declive del pulque, ya que en tiempos antiguos en la aduana llegaban hasta 20 camiones con pulque diariamente y ahora solo llegan 2.





ANALOGÍAS SOBRE LA PROMOCIÓN DE SÍMBOLOS como elementos de identidad



Dádiva benévola de nuestra tierra: El pulque como símbolo de identidad Mexicana





Definición de símbolo

Del latín *symbolum* (signo, contraseña) y éste del griego *σύμβολον*, (lanzar, arrojar, tirar).

Un símbolo es una forma de expresar una idea o pensamiento de manera palpable o impalpable, y es generado a partir de un acuerdo social para generar respuestas de manera rápida y eficaz. Un buen cuidado en los elementos visuales que lo conformen y una correcta simplicidad estructural, facilitan su percepción y memoria.

De manera cotidiana puede significar y encarnar ciertos valores, como ejemplo de ello tenemos; la bandera o el escudo nacional, los cuales representan el estandarte de un país. Este es específicamente humano, ya que solo nosotros podemos entenderlos, a diferencia de los signos que pueden ser entendidos tanto por humanos como por animales.

En el plano de lo **visual**, el símbolo es un carácter gráfico meramente icónico, el cuál identifica una marca, compañía o grupo no necesariamente recurriendo al nombre. Es así como el símbolo funciona sólo como una imagen visual, alcanzando así una dimensión mayor y manifestándose directamente a toda clase de públicos, es decir, se vuelve universal.

Un símbolo es también conocido como: *marca icónica o marca gráfica*, ya que tiene la función evidente de identificar. Este puede ser realista (nido-Nestlé, cocodrilo-lacoste), figurativo (pelicano-pelikan, puma-puma, apple) o abstracto (marca lana, nike, etc).

Un elemento simbólico es importante porque es más fácil de recordar y de más fácil arraigo en la memoria social, a diferencia de una campaña publicitaria

símbolo o logotipo realista



símbolo o logotipo figurativo





que con el paso del tiempo nos cuesta más recordar. (por citar algunos ejemplos; es mas fácil recordar la cabeza de indio de la línea Aeroméxico, que muchas de sus campañas que han realizado a lo largo de su posicionamiento comercial, o las grandiosas campañas de cocacola, llenas de creatividad pero no por eso permanentes por siempre en nuestra memoria. Lo mismo sucede con nike, aunque tiene muchas campañas muy buenas, con grandes famosos, nos es mas fácil recordar su símbolo grafico que la mayoría de sus campañas. Lo mismo sucede con marcas como: Apple, Pepsi, Macdonalds, entre otras.





Conceptos de identidad y nación

Identidad

Del latín *identitas*, que significa **lo mismo**. Esta es una palabra dual ya que se refiere a características únicas y diferentes de una persona, pero también a características únicas y diferentes que poseen personas que nos hacen creer que son lo mismo a otras personas (es como cuando te dicen: tú eres único y especial, lo mismo que todos los demás). Así es que con esto podemos observar que la identidad no es la que nos identifica como individuos únicos, si no que señala características que compartimos con las demás personas.

La identidad también es: la conciencia que una persona tiene de ella misma y que la hacen parecer distinta a los demás, son los rasgos propios de cada individuo, hereditarios o innatos. Esta se forma a partir de ciertas condiciones propias de la persona presentes desde el momento de su nacimiento, junto a ciertos hechos y experiencias básicas.

Nación

Proviene del latín *nātio* (derivado de *nāscor*, nacer), que significa nacimiento o pueblo (en sentido étnico), especie o clase. Es una comunidad humana generalmente establecida en un mismo territorio, unida por lazos históricos, lingüísticos, religiosos y económicos en mayor o menor grado. ⁽¹⁾

(1) Definición tomada del diccionario Larousse.





Como se forma una identidad de ciudad

Una **identidad nacional** es una construcción sociológica de cada país, región o estado donde sobresalen elementos propios, característicos y representativos de la zona, tales como; cultura, lenguaje o idioma, música, baile, vestidos regionales, comida y bebida típica, raza, color, entre otros. Y estos son reconocidos por un grupo de individuos como comunes, lo cual les da identificación de pertenencia a un solo lugar. La identidad nacional comienza a formarse cuando un grupo de individuos comparten características comunes de su identidad individual, y esta comienza a partir de ciertas condiciones propias de las personas que habitan en ella, dichas condiciones están presentes en cada una de ellas desde el momento de su nacimiento, esto hace que cada quien se forme una imagen personal la cual les permite actuar de forma coherente según lo que piensan trayendo como consecuencia que se deje atrás la identidad individual y se pase a tomar y a actuar con una identidad colectiva, ya que la mayoría de las veces, muchas de las cosas que hacemos o decimos no son nuestras, si no parte de esa identidad colectiva que se ha ido formando en el transcurso del tiempo, parte de esa necesidad que tenemos de pertenecer a algún grupo social.

Esta identidad nacional consiste en el conjunto de rasgos de cada identidad individual (no exactamente aparentes o formales), mismos que le dan a la ciudad o a la nación un aire propio que la identifica y la hace reconocer como tal, así como hacerla sobresalir de entre todas las demás. Esta identidad se construye paso a paso, y es un proceso histórico y cultural donde los ciudadanos construyen con la identidad de cada uno, la





identidad nacional, pero esta a su vez genera un tipo de identidad en cada uno de ellos y un sentido de pertenencia hacia su ciudad y nación. Es decir, el carácter y la identidad de ciudad y en conjunto del país en general, generan el carácter y la identidad de cada ciudadano.

México tiene un significado de nación muy especial, ya que esta no sólo personifica a los mexicanos, sino que es el titular de la superioridad original de la tierra y del subsuelo nacional, que destaca la riqueza que posee nuestra soberanía. Pero en este siglo XXI pareciera que ello viene decayendo perdiéndose en el mar de la globalización. Sin embargo, para rescatar esta identidad nacional que día a día se viene perdiendo debido a la influencia de países más desarrollados, es necesario rescatar estilos de vida de antaño propias de nuestra civilización y cultura ancestral.

Para que una nación se fortalezca en su identidad nacional, es necesario que esta tenga una maduración objetiva a su progreso mismo. Esta identidad nacional, es muy débil y difícil de construir en países de evidente atraso que aún no han salido de etapas precapitalistas, ya que ellos siguen sufriendo una transculturación de países más desarrollados. Y si en estos países no surgen personas de espíritus emprendedores que pongan a salvo lo propio, es decir, lo que les da una diferenciación y caracterización distinta ante el mundo, la transculturación foránea será completa y el pueblo y la nación se convertirán en una copia e imitación pobre de otras identidades, perdiendo así lo único que los hacía sobresalir de las demás naciones.

Cuidar, acrecentar y rescatar nuestra identidad nacional, no significa declararles la guerra a las influencias de otras culturas, sino, más bien, significa preocu-





parse porque esas influencias sean integradas a lo que ya somos como mexicanos, para serlo cada vez más y para serlo cada vez mucho mejor.

Elementos simbólicos que forman parte de nuestra identidad

Cualquier individuo o grupo suele identificarse por claves, mismas que pasan a formar parte de la identidad colectiva y que tienen que ver con la cultura, el idioma, las costumbres, tradiciones, la arquitectura y los hechos y experiencias básicas que van forjando en común, también la ropa, el color de la piel, la música, la gastronomía, los valores ideológicos o el escudo de la ciudad por ejemplo, pasan a ser parte de esas claves y de esa identidad colectiva y a formar parte de su simbolismo.

Como leímos anteriormente, una identidad nacional se conforma por diversos elementos, pero solo mencionaré los más sobresalientes gastronómicamente en México:

El Mole de Caderas

Este platillo elaborado con carne de chivo es uno de los más importantes de la ciudad de Tehuacán en el estado de Puebla, esto se debe al cuidado largo y prolongado que se le da a la crianza de los chivos y a la preparación tan elaborada del platillo, así como a la celebración del festival llamado “la matanza”, que es donde se realiza el sacrificio de los animales para la preparación de los alimentos y posteriormente para conservar la carne.

Imagen tomada de:
<http://www.turismo.tehuacan.gob.mx/gastronomia.php>
Editada por Jazmín Pérez





Para su preparación se utiliza la carne y el hueso de la cadera, diversos condimentos como la sal, el chile, ejotes silvestres, entre otros. A los animales (chivos) se les da un cuidado especial durante el trayecto de un año, cuidando que solo consuma hierba y grandes cantidades de sal, evitando lo mayor posible que este beba agua, permitiendo que este se mantenga hidratado solo por el agua que le proporcionan los vegetales. Esto hace que la carne obtenida de dicho animal tenga un sabor fuerte, único y característico a la hora de preparar los platillos.

El platillo, aunque como se sabe no es originariamente de la ciudad de Tehuacán, se ha convertido en un símbolo de la ciudad debido a la gran propaganda y publicidad que se le ha proporcionado, sobre todo en las fechas en que se lleva a cabo este ritual y festival (finales de octubre), tanto así, que, se espera con ansias la llegada de la matanza tanto de los que gustan de este platillo como de los que se encargan de prepararlo y venderlo, sin olvidar a los que crían el ganado ni a los que se encargan de sacrificar al animal (mataderos). Muchas de las personas que visitan la ciudad no dudan en probar este exquisito plato: Mole de caderas. Al ser reconocido como “Ritual Cultural y Festival Étnico del Mole de Caderas” en el 2005, facilitó mas la aceptación e identificación entre todos los habitantes de la ciudad, de manera que pasó a formar parte de la identidad de la ciudadanía Tehuacanera.

De la misma forma que la “*Bandeja Paisa*” forma parte de la cocina Antioqueña y por lo tanto de la gastronomía Colombiana, convirtiendo a este platillo en un símbolo de identidad de los Colombianos Antioqueños, “El Mole de Caderas” ha pasado a formar parte





de la cocina poblana y de la gastronomía Mexicana y es por tanto, un símbolo de identidad de la ciudad de Tehuacán y su región.

“La Matanza es sin duda, entonces, un simbolismo de esta tierra, metáfora del lugar donde converge la multitud de una misma sangre, La Matanza es la expresión más profunda de un pueblo que resurge con cada opresión que recibe”.⁽¹⁾

Los chiles en nogada

Son un platillo típico de México, especialmente del estado de Puebla. Se cree que su origen proviene desde tiempos de la independencia, se dice que este platillo fue realizado para Agustín de Iturbide por monjas del convento de Santa Mónica, como un homenaje por firmar la independencia de México. En este se ven claramente los tres colores de la bandera; el verde (que está representado por el chile), el blanco (por la salsa de nuez de castilla) y el rojo (por los granos de la granada, fruta que se produce especialmente en el estado). El chile esta relleno principalmente de un guisado de carne de res y puerco mezclado con fruta.⁽²⁾

Este platillo ha sido considerado como uno de los más finos y representativos de la alta cocina mexicana, tanto por su estética como por su inigualable sabor, sin olvidar la importante relación con la independencia de México. Y es por ese motivo que ha pasado a formar parte del simbolismo e identidad de ciudad de la región.

Lo mismo que el Ajiaco Colombiano (el cuál como adorno también lleva crema de leche), el chile en nogada pasa a formar parte del simbolismo y de la identidad de la ciudad de Puebla y por ende de nuestro país, siendo este un platillo muy consumido en la región.

(1) Frase por: Hugo de la Cruz Sánchez, ,Periodista

(2) Castelló Yturbide, Teresa (pascuala Corona) (2000). ed. Océano. Delicias de antaño: historia y recetas de los conventos mexicanos (primera edición). pp. 234.

Chile en nogada





El Mole

La salsa es hecha con gran variedad de ingredientes tostados así como de diversas especias y variedad de chiles. La carne que acompaña a esta salsa puede ser de pollo o pavo.

El más conocido en nuestro país es el mole poblano, pasando a formar parte de uno de los platillos nacionales por excelencia. Pero en general el mole es uno de los platillos más representativos del país, aunque cada estado le da su propio toque y es uno de los platillos que nunca faltan en nuestra gastronomía, se utiliza tanto en fiestas sociales, familiares y religiosas, por esta razón se ha convertido en un símbolo de identidad nacional, al igual que el sancocho (que nunca falta en las reuniones sociales) lo es para los colombianos.

La Tortilla

Claro que estas redondas delicias acompañantes de casi todas nuestras comidas, no podían faltar por mencionar. Pues la tortilla a través de los años ha pasado a formar parte de nuestra identidad como mexicanos, ya que forma parte importante en nuestra gastronomía. Estas se consumen durante todo el año, en cualquier ocasión y con cualquier tipo de comida. Además con ellas se preparan la mayoría de los antojitos mexicanos, por ejemplo: chalupas, tostadas, burritos, quesadillas, tacos dorados, chilaquiles, enfrijoladas, etc.

Nuestra tortilla se ha popularizado en diversos países, principalmente en Estados Unidos y Europa, pero en general México es muy conocido por las tortillas, así como por el chile, entre otros.

Al igual que Colombia se identifica por sus arepas, México es conocido mundialmente por ser un gran consumidor y productor de tortillas.



Mole poblano



Tortillas





Bebidas

Entre las bebidas tradicionales que destacan en nuestro país tenemos: el tequila, el mezcal, las aguas minerales, y el pulque.

De las mencionadas, cabe subrayar que la que más destaca es:

El tequila, ya que es uno de esos símbolos nacionales y culturales aceptados por convención, y es uno de los símbolos que nos identifican como mexicanos. Es considerado una de las bebidas nacionales por excelencia, y esto para los mexicanos representa no sólo una bebida típica, si no también pasa a formar parte de la construcción de nuestra historia e identidad.

El tequila nunca falta en las fiestas familiares más importantes de México, y mucho menos en las fiestas tradicionales (septiembre, día de muertos, navidad, etc), transfiriendo así una imagen de un mexicano alegre y fiestero.

Así como al escuchar la palabra vino, nos remite a Francia, al escuchar Tequila, nos remite a México. Es por esta razón que esta bebida ha pasado a formar parte de nuestra identidad como mexicanos.

Otra bebida muy conocida es el **agua mineral**, mayormente renombrada nacional e internacionalmente entre 1950 a 1970. Originaria de los manantiales de la ciudad de Tehuacán, el agua mineral ocasiono que esta ciudad fuese conocida en todo el país y fuera de el, aún sin haber sido visitada, solo con el simple hecho de conocer la bebida. Debido a esto, así como el tequila ha pasado a formar parte de la identidad no solo de Jalisco, sino de todo México, el agua mineral forma parte de la identidad de Tehuacán y del país en general.

Aunque el mezcal y el pulque también son bebidas

Tequila con limón y sal





que destacan como parte de la identidad cultural de nuestro país, estas aún no son reconocidas a nivel internacional debido a la poca publicidad, potencialización y posicionamiento que existe sobre ellas.

Otros elementos simbólicos

Es importante mencionar a “**La pasita**”, que se encuentra ubicada en el centro de la ciudad de Puebla, esta es una pequeña cantina que con el paso del tiempo y de la historia ha pasado a formar parte de la identidad de esta ciudad, ya que, la mayoría de los turistas nacionales e internacionales que visitan el estado han entrado en ella.

Inaugurada por el Sr. Emilio Contreras Aicardo desde 1916, esta cantina se ha convertido en una de las más famosas de la ciudad, tanto por sus bebidas tan deliciosas y exóticas que ofrece, como por la diversidad de personalidades que han entrado en ella, eso sin descartar su peculiar decoración con el “museo de lo increíble” (como llama su propietario a su colección de curiosidades que posee dentro de su negocio), y la forma de brindar su servicio a los clientes, con esa imaginación y ese humor tan jovial para relacionarse con sus clientes. El horario de atención de esta cantina es de 12:30 a 17:30 hrs. este horario se debe debido a que, como dice el propietario del lugar, el Sr. Emilio: “de lo bueno, poco”.

Esta cantina en lo personal ha captado mi atención debido a su peculiar diseño interior y a los curiosos objetos que hay en ella, así como a el horario de trabajo que maneja.





Conclusión

De todo lo anterior hemos aprendido que una identidad de ciudad es una mezcla de características, rasgos y elementos de cada individuo que conforman esa ciudad, dentro de los cuales abarcamos a la cultura, el idioma, las costumbres y tradiciones, la arquitectura y la gastronomía, entre otros antes mencionados. En conjunto, estos atributos pasan a formar parte de una identidad nacional.

Hemos citado también algunos elementos simbólicos gastronómicos importantes que definen la identidad de nuestro país.

Aunque el pulque es una bebida que se consume en nuestro país, y que forma parte de su identidad cultural no es aún una bebida simbólica como en el caso del tequila, más bien es una bebida que está un poco oculta y olvidada literalmente. No ha pasado a formar parte de esa identidad que tenemos como mexicanos, más bien el consumirlo es una costumbre que se ha ido perdiendo con el paso del tiempo y con el surgimiento de nuevas bebidas mejor publicitadas y por consecuencia mejor aceptadas ante la sociedad.

Con toda lo anterior podemos darnos cuenta de la importancia que el pulque tiene para la conservación de nuestras raíces y de nuestros orígenes como mexicanos, y puedo decir que el pulque debe ser una bebida de la cuál podamos estar orgullosos, ya que a pesar de que no es tan apreciada como debiera, es una bebida auténticamente mexicana con propiedades muy valiosas y llena de datos muy interesantes, una bebida que se originó muchísimo antes de la llegada de los españoles y que tiene años de historia, misticismo y divinidad.

Por lo tanto, el pulque juega un papel importante dentro de los elementos simbólicos de la identidad de nuestro país, y para ello es necesario volverlo un símbolo de nación, ya que así no solo estaremos agrandando y enriqueciendo nuestra identidad, sino que también estaremos rescatando parte de nuestras raíces y cultura, para que los futuros miembros de nuestra ciudad y sociedad conozcan la historia de nuestra descendencia y de nuestras raíces y así mismo puedan proyectarla hacia las demás culturas que vienen a conocer nuestro hermoso e interesante país.

Pero para que el pulque llegue a convertirse en un símbolo, es necesario tomar en cuenta varios aspectos y características de él, y una vez generado ese símbolo, lo siguiente es comenzar a generar publicidad positiva sobre él para que las personas comiencen a tomarlo como parte de su identidad como mexicanos y a sentirse orgullosos de nuestra valiosísima bebida ancestral.

Como opinión personal quiero agregar que la pulquería es también un **símbolo** emblemático de la fusión cultural, pues si bien la bebida existía ya desde antes de la conquista, ésta tenía un valor ritual, de igual forma se tomaba para aligerar cargas y dolores y no se consumía en expendios pulqueros. La pulquería es una adaptación novohispana de la barra o el bar: un lugar al que se va a beber pulque y a comer, algo que no existía antes de los españoles pero que de alguna manera ha pasado a formar parte de nuestra historia como mexicanos.





ELEMENTOS PARA LA CREACIÓN DE MARCA de imagen publicitaria



Dádiva benévola de nuestra tierra: El pulque como símbolo de identidad Mexicana





¿Qué es una imagen publicitaria y como está conformada?

Una imagen publicitaria es aquella que es creada con el objetivo de vender un producto o servicio, convenciendo al comprador de que es el mejor en el mercado y mostrando así las cualidades de dicho producto. Esta se manifiesta en los diferentes medios de comunicación visual.

Para poder lograr el impacto deseado y obtener resultados satisfactorios, es necesario que esta tenga una composición visual adecuada y eficaz. Los elementos que influyen para lograr ello, son; *el color, la tipografía, y una imagen o ilustración* que represente y refleje el concepto de aquello que se quiere vender y así de esta manera logre un impacto positivo y funcional.

El color

es el alma del diseño ya que este está específicamente arraigado a las emociones humanas. Este puede distinguir, identificar o designar el nivel de estatus social. Simbólicamente es capaz de reflejar amor, peligro, paz, verdad, pureza, maldad o muerte. Se le asocia también con los estados de ánimo, ambientes de la naturaleza, edades, circunstancias y hasta con olores. A través de él es posible generar sentimientos, sugerir acciones y crear efectos, así como comunicar ideas sin el uso del lenguaje oral o escrito, logrando de esta manera la integración total del diseño a realizar.

Si bien es cierto que ningún color es visto de la misma manera por dos personas, es también acertado decir que cada color puede provocar sensaciones similares en cada uno de nosotros, adquiriendo así un carácter universal en cada uno.





La tipografía

Es el motor del aprendizaje, tiene que ver con el manejo de las letras, (ya que permite y facilita la lectura y la escritura), también con la familia, trazo y tamaño de la misma. Al igual que el color, las diversas tipografías existentes pueden llegar a evocarnos sensaciones emocionales. Cada tipografía tiene su propia naturaleza, ya sea, clásica, moderna, dinámica, suave, ligera, fantástica, etc. Cuando se comienza a Jugar con los diferentes tipos de letras, su tamaño y color, los espacios entre letras y entre líneas, el empleo de mayúsculas o minúsculas, etc. podemos conseguir en nuestro diseño una mejor composición visual y un mejor entendimiento y captación del mensaje que se quiere proyectar.

La imagen

Es un mensaje en forma de signo gráfico o técnico, una reproducción plasmada de un instante de la realidad, pero la imagen no es la realidad, si no solo la representación que alguien hace de una parte de la realidad, de su realidad.

Características de la imagen:

- Puede ser *icónica*, (coincidencia entre lo real y lo que se está representando), *Estereotipada* (idea muy extendida sobre una persona o un objeto), *Original* (representar de manera novedosa ya sea un hecho, una persona, un objeto o una idea)
- Capta la realidad parcial, no la total, nos ofrece un doble significado; por un lado tiene un significado objetivo y por el otro, un significado subjetivo, es decir, lo que vemos y lo que interpretamos.



Los logotipos de la parte superior contienen imágenes icónicas, y estereotipadas. Por ejemplo, cuando vemos la sonrisa de sabritas, no sólo vemos una sonrisa, sino también las mejores papas, porque esa es la idea que se ha extendido sobre la marca. y ni que decir de el logo de Ford Mustang.





- Debe tener percepción: cada uno de los elementos que conforman la imagen se relacionan entre sí. Ya que culturalmente estamos relacionados con la lectura de izquierda a derecha y de arriba hacia abajo, esto determina la distribución de nuestro diseño en una imagen publicitaria.

Existen diferentes maneras de percibirla; por continuidad (fig.1), proximidad (fig. 2), semejanza (fig. 3) o contraste. (fig. 4).

1



2



3



4





¿Qué son las figuras retóricas y como se utilizan?

La **retórica** es un modo de componer u ordenar el mensaje con el objetivo de persuadir y convencer a quién nos escucha. En el campo del diseño gráfico, la retórica resurge como una forma de construir el discurso para encontrar la forma adecuada para definir y transmitir el mensaje, favoreciendo de esta forma su efectividad.

Para organizar el discurso la retórica recurre a dos aspectos de los signos; su forma (referente al color, lenguaje y texturas) y su significado (construido comúnmente en un contexto cultural determinado).

En la primera hablamos de *figuras retóricas sintácticas*, las cuales se apoyan en la forma y organización de los objetos. Estas se basan en lo que se ve y funcionan a partir de la forma de organizar los elementos que la componen.

Hay 5 diferentes maneras de organizar estos elementos: *Transpositivas*; que son en las que se altera el orden normal,

Privativas: consisten en suprimir parte de la imagen pero de manera que esta se siga sobrentendiendo.

Repetitivas: puede ser del mismo elemento o de elementos similares.

Acentuativas: donde se acentúa parte de la imagen para reforzar lo que se quiere transmitir.

Tipográficas: son las que recurren a las formas tipográficas para cimentar el mensaje o reforzar lo que se quiere comunicar.

Y en la segunda hablamos de las *figuras retóricas semánticas*, las que se apoyan en su significado, en lo que



Personificación



Alegoría



Metáfora





nos connotan al verlas, apelan al valor que el mensaje remite, pero van más allá del valor real de la imagen. Estas son las más usadas en el diseño gráfico y en la publicidad.

Figuras retóricas

Existe gran variedad de figuras retóricas, pero sólo mencionaré las que por su practicidad podrían usarse en este proyecto de tesis:

Metáfora: Consiste en darle a un objeto el nombre de otro con el que tiene subjetivamente alguna semejanza, es decir, se muestra una imagen para significar otra.

Hipérbole: es una comparación exagerada ya sea en sentido negativo o positivo para resaltar el significado del mensaje.

Metonimia: En esta figura se designa a una cosa con el nombre de otra, manteniendo relaciones de: causa por efecto, efecto por causa, continente por contenido, contenido por continente, lugar de procedencia a cosa que de allí procede, signo a cosa significada, lo abstracto por lo concreto, instrumento por usuario, autor por la obra, etc.

Sinécdoque: se construye de manera en que una parte sustituye al todo. Sus relaciones pueden ser: la parte por el todo, el todo por la parte, general por particular, género por especie, especie por género, singular por plural, etc.

Comparación o símil: aquí se relacionan dos ideas, dos objetos, o una idea y un objeto, dependiendo de la analogía que haya entre ellos. A diferencia de la metáfora, en esta no se sustituye, sólo se comparan.

Personificación: En esta figura se le atribuyen a las cosas o a los animales cualidades humanas.



Hipérbole

Metonimia



Comparación





Secuenciales: Se basan como su nombre lo indica, en el desarrollo de una serie de elementos que se relacionan entre sí.

Perífrasis: Se produce cuando la idea no se expresa directamente sino por medio de un rodeo:

Paradoja: Se emplean dos o más elementos que se oponen completamente, de esta manera se consigue expresar ideas contrarias en la misma imagen y comúnmente tras la aparente diferencia se esconde un sentido profundo que las reconcilia.

También puede ser un enunciado que resulta absurdo para el sentido común o para las ideas preconcebidas: “vivo en conversación con los difuntos/ y escucho con mis ojos a los muertos” (Quevedo)

Elipsis: Omisión de un elemento en la composición o en la frase.

Antítesis: Es el enfrentamiento de contenidos contrarios ya sea por medio de oraciones o por medio de palabras aisladas

Alegoría: ficción en virtud de la cual una persona, animal o cosa representan o simbolizan otra distinta.





PROCESO GRÁFICO Y CREATIVO de la campaña



Dádiva benévola de nuestra tierra: El pulque como símbolo de identidad Mexicana





Condicionamientos formales y conceptuales

Para comenzar a crear nuestro símbolo gráfico pensaremos en el color que lo representará, así como en la forma y en la conceptualización. Para esto se utilizará como apoyo la metáfora. Los conceptos que se utilizarán como metáfora serán: Divinidad, vida y realeza.

Divinidad porque antiguamente esta bebida era considerada una bebida de dioses y era utilizada en ceremonias de índole religiosas para poder transmitir a el pueblo lo que estos querían decirles o las instrucciones u ordenanzas.

Vida; porque es una bebida que metafóricamente en el México antiguo era comparada con ella, siendo el maguey el corazón de la tierra y el pulque la sangre que emana para transmitir vida a los que lo bebían.

Realeza; porque también era considerada una bebida de la realeza, era una bebida a la que no todo el pueblo tenía acceso de manera continua, sólo los reyes o los guerreros podían disfrutar de ella continuamente, fuera de eso, el pueblo sólo la bebía en ocasiones especiales, tales como rituales o fiestas religiosas o sociales, pero sin llegar a embriagarse completamente.

Propuesta gráfica

Se quiso trabajar de manera icónica con los conceptos de divinidad, realeza y vida, sin llegar a ser totalmente prehispánico, pero sin perder este atributo.

Para ello y después de varios bocetos, se eligió uno que fue realizado con una abstracción del maguey visto desde arriba, remarcando en el centro líneas inversas simulando el movimiento del líquido de donde se obtiene el pulque; el aguamiel.





Para ello se utilizaron líneas orgánicas y suavizadas, para dar esa sensación de movimiento y elegancia que distinguen a la nobleza y a la divinidad, cuidando que nuestro símbolo tuviera rasgos (no tan marcados pero sin que tampoco se noten) de la cultura mesoamericana, y estilizando así el maguey de un modo pictográfico (es decir icónico, parecido a lo que se quiere representar), visto desde la parte superior, formando así un símbolo ideográfico (esto quiere decir que ahora este símbolo creado nos representará a el pulque). Esto con el fin de darle a nuestro símbolo un aspecto mas prehispánico para representar la historia y la mexicanidad dentro de la bebida.

Una vez creado el símbolo se prosiguió a elegir una tipografía que se adaptara tanto a nuestro símbolo como a nuestros conceptos antes mencionados. Así y despues de probar con diferentes tipos, se eligió la tipografía: Lucida Handwriting, por sus formas orgánicas, su suavidad y fluidez, y al mismo tiempo por la elegancia que denota sin llegar a ser extravagante, denotando así una bebida líquida, exquisita, generosa, espirituosa y placentera.

En cuanto a los colores se ha propuesto trabajar, con el verde, primeramente porque es el color de la naturaleza, y es un color que nos remite a la vida, la fertilidad, la esperanza, la frescura y a la seguridad. Así mismo nos crea un sentimiento de confort, relajación y tranquilidad.

La gama cromática que se eligió fue: $C=80$, $M=40$, $Y=85$, $K=25$ y $C=50$, $M=25$, $Y=100$, $K=05$. Una vez elegida la cromaticidad, la tipografía y el símbolo, se unieron los elementos para concluir nuestra marca.

Pulque

c=80
m=40
y=85
k=25

C=50
M=25
Y=100
K=5





El símbolo, al incorporarse con la tipografía, se rotó 60°, y esta se estilizó en la letra “P” para adaptarse mejor al símbolo. Así mismo se incorporó el slogan: “Néctar Divino”, para reforzar nuestra marca y por consiguiente la bebida. En la parte inferior podemos ver la marca final con logotipo y símbolo incluidos.

Analizando el logotipo podemos observar que los elementos que lo conforman en conjunción con los colores, hacen que nuestro diseño se vea mas fresco, sin olvidar que el verde es un color que está relacionado con nuestro país y que está relacionado con la planta que produce la bebida; el maguey.

El diseño es simple, fácil de recordar por su forma, es adaptable ya que no es demasiado moderno para consumidores conservadores, ni muy conservador para consumidores modernos, es práctico ya que se puede usar en cualquier medio de comunicación.

Resistencia de marca: el tamaño mínimo al que se debe imprimir la marca es de; 1.7 x 0.7 cm como se muestra a continuación:



En la página siguiente se colocan imágenes de las formas en que se puede utilizar nuestro símbolo y nuestra marca.





Marca en escala de grises



Marca en positivo



Marca en negativo



Aplicación de marca en tono verde



Símbolo individual

NOTA: El símbolo podrá usarse de manera individual a una sola tinta en los tonos de la gama cromática antes mencionada, de acuerdo al requerimiento de las aplicaciones.





Aplicación gráfica: Tienda boutique del pulque

Una vez creado el símbolo gráfico se propone crear como proyecto una Tienda Boutique del Pulque, esto con la finalidad de comenzar a potencializar la bebida como símbolo de identidad mexicana primeramente a nivel local, después a nivel nacional y en un futuro y con aspiraciones mas monumentales, posicionar la bebida a nivel internacional.

Antes de continuar quiero mencionar un dato curioso que encontré durante mi proceso investigativo: se trata de un bar de pulque en la ciudad de New York, sí, como lo leyeron.

Heather y Christopher Tierney son dos hermanos que decidieron realizar la apertura de este sitio con la finalidad de dar a conocer esta bebida entre los neoyorquinos. Esta pulquería es toda una novedad para la ciudad, ya que la mayoría de los nativos la desconoce, aún los mismos hermanos Tierney no conocían la bebida. En una entrevista realizada a los Tierney a finales del 2011, ellos afirmaron haber conocido la bebida en un viaje de investigación realizado a la ciudad de México, bebida con la cuál quedaron encantados, no sólo por su sabor, sino también por toda la historia sobre México que esta bebida lleva consigo. Cuando les preguntaron si: ¿la “pulquería” -como ellos llamaron al bar-, tiene las mismas tradiciones que una pulquería mexicana? Respondieron que eso es lo que ellos pretenden, la única diferencia es la forma en que se sirve, dándole un toque un poco más sofisticado para ofrecer una experiencia como la de los restaurantes de Nueva York.⁽¹⁾

(1) <http://guestofaguest.com>.

Buscar Artículo como:

Interview: Christopher And Heather Tierney On “Pulquería,” The Siblings Behind Apotheke’s Latest Hot Spot On Doyers Street.

El bar se encuentra en un barrio chino en esta dirección: 11 Doyers Street/ Manhattan, New York 10013/ Tel. 212-227-3099





Continuando, **¿Porque una tienda boutique?**, ahora viene la respuesta. Se pensó en una tienda boutique porque hasta ahorita no existe en el país alguna sobre el pulque como tal, sólo existen unas pocas pulquerías las cuales son más común en la capital del país (ciudad de México), fuera de la capital, el pulque sólo es comercializado en pequeñas cantinas o mercados callejeros y este es ofrecido de una manera no tan higiénica como debería ser, esto hace que la bebida no obtenga el valor y el prestigio del que gozaba antiguamente.

Con la implementación de la tienda se pretende posicionar al pulque como una bebida histórica y nutritiva, apta para todo el público en general, no sólo para borrachos y gente de clase baja, sino también para toda la familia, rescatando y regresándole el valor sagrado del que antes gozaba.

En esta propuesta se pretende vender la bebida y al mismo tiempo vender objetos de recuerdo sobre el pulque, para que las personas que visiten el lugar puedan llevarse algún detalle sobre la bebida y de esta manera puedan compartir así su experiencia con familiares y amigos, no sólo de manera personal y experimental, sino también de forma física al mostrar el objeto que han adquirido. Por este motivo es por el que se le ha querido agregar el concepto “boutique” a la tienda.

Es importante señalar que esta tienda no pretende ser una cantina, porque lo que se busca es posicionar y potencializar al pulque como una bebida histórica y sagrada, una bebida que puede ser consumida por toda la familia.

Mas bien, esta tienda será una estrategia para regresarle al pulque el valor que tenía antes de la conquista, es decir, una bebida sagrada y una bebida restringida





con la cual no tenían permitido embriagarse, sino mas bien disfrutar de su exquisito sabor y misticismo y así de esta manera posicionarlo y potencializarlo como parte del simbolismo de nuestra identidad nacional.

Para esto se recomienda utilizar un horario accesible sin llegar a altas horas de la noche. El horario que se propone es de 12:00 pm (que es una hora en la cual el calor del sol nos insta a tomar algo frio) a 10:00 pm (horario justo para terminar el día con un buen vaso de pulque en compañía de los amigos). Cumpliendo con este horario se captará mayor interés en la bebida y le dará un valor de exclusividad al producto. Este mismo horario evitará que las personas que entren a ella salgan borrachas y a altas horas de la noche. Pero por si acaso, sólo será permitido tomar un máximo de 4 litros por persona, esto cuando ya se le noten señales de embriaguez, si después los clientes desean seguir consumiéndolo, podrán pedirlo para llevar.

El pulque se venderá en diferentes sabores (curados) así como en su sabor natural. La propuesta es que para los diferentes sabores del pulque (curados) se utilice, si es que la bebida se va a consumir dentro de la tienda, tarros de barro con la marca impresa y jícaras de madera artesanales con la marca grabada, si es para llevar se utilizarían vasos reciclables transparentes con la marca impresa sobre ellos.

También se podrá vender la típica botana mexicana, como es el caso de nopalitos, tacos dorados, tostaditas, guacamole, chilaquiles, frijoles, enchiladas de mole, cueritos de cerdo, tamales, y por supuesto que no faltarán las salsas mexicanas verde y roja, entre otros.

Para ello también se utilizarán utensilios de barro tales como; molcajetes pequeños para las salsas, me-





dianos para las botanas, platos extendidos de barro para los antojitos, los servilleteros también serán de barro.

Si se desea se podrán incluir otras bebidas y otros platillos, pero siempre dando prioridad al pulque, ya que la función de esta tienda es potencializar la bebida.

Para el mobiliario se ha pensado en mesas y sillas de madera rústica, así como bancos de madera para la barra la cuál irá forrada con madera triplay, todo esto para darle un toque fresco, comfortable y añejo. La música puede ser variada, no olvidándose de incluir música típica mexicana en lenguas indígenas, como es el caso de los mazatecos, zapotecos, mixtecos, nahuas, etc. Los fines de semana se incluirá música en vivo como un espacio abierto para jóvenes o personas que gustan de ese medio.

Para la decoración se utilizarán murales, ilustraciones sobre el pulque o sobre alguna frase del mismo, así como imágenes creadas por medio de la retórica sobre el. Se pretende crear concursos de ilustración cada determinado tiempo abierto a los diseñadores gráficos de la ciudad y al público en general con el fin de apoyo cultural y social, las imágenes ganadoras se expondrán en la tienda por un determinado tiempo con fines de venta si el autor así lo desea. También se pondrán a modo de decoración los objetos sobre el pulque que en ese momento estén en venta, por medio de estantes colocados de manera creativa, de este modo el cliente podrá observar y decidir cuál quiere adquirir.

Entre los objetos que se venderán en la tienda boutique habrá: llaveros, ilustraciones, vasos, tarros, jícaras, almohadas, postales, carteles, fotografías, playeras, bolsas, morrales, pulseras, collares manuales, aretes, esculturas, así como algunos dulces típicos de





la ciudad, entre otros. Estos mismos provenientes de personas artesanales, estudiantes o pequeños emprendedores, de esta manera también se abre una fuente de empleo, no sólo para los productores de pulque, sino para un público más extenso.

En esta tienda se cuidará fervientemente la higiene tanto del producto, como de las instalaciones y el personal, cuidando que las personas que atiendan el lugar sean personas dinámicas y alegres, pudiendo ser tanto hombres como mujeres.

En las tablas laterales se muestra un presupuesto aproximado para la implementación de la tienda boutique.

En decoración y publicidad entra lo que son los uniformes para personal, papelería (facturas, tarjetas, servilletas, implementación de marca en utensilios y mobiliario, etc).

PRESUPUESTO DE INICIO

Artículo	Costo unitario	Cantidad	Precio total
Molcajete pequeño	\$8.00	150	\$1200
Molcajete mediano	\$14.00	150	\$2100
Plato extendido/barro	\$8.00	150	\$1200
Tarro 1/2 litro	\$8.00	150	\$1200
Jícara	\$5.00	150	\$750
Servilletero de barro	\$6.00	100	\$600
Cubiertos			\$300
Mesas	\$800	10	\$8000
Sillas	\$250	40	\$10,000
Bancos	\$150	150	\$1500
Estante de madera	\$4500	2	\$9000
Renta mensual	\$15,000 aprox.	1er mes	15,000 aprox.
Mobiliario y equipo de cocina			\$20,000
Decoración y publicidad	\$30,000 a 45,000		\$30,000 a 45,000
Trámites	\$20,000		\$20,000
Otros gastos	\$20,000		\$20,000
TOTAL			\$140,850 a \$155,850

Pulque			Frutas y Verduras		Gastos totales
Tiempo	Litros	Inversión: 1 litro = \$7.00	Tiempo	Inversión	
Día	85	\$595	Día	\$250	\$845
Semana	595	\$4,165	Semana	\$1,750	\$5,915
Mes	2,380	\$16,600	Mes	\$7000	\$23,600





En resumen el presupuesto inicial que se requiere para la implementación de la tienda es de: **\$164,450 a \$179,450.**

El precio que se le ha dado a la bebida es, para los curados, de **\$20.00** y para el natural **\$15.00** (incluyendo una pequeña botana). Este precio está al alcance de los bolsillos de la mayoría de los clientes. De acuerdo a una comparación de precios con las que podrían ser las principales competencias (Helados, Bebidas frías, cafés fríos, cervezas, etc). De acuerdo a este precio y tomando en cuenta que también se incluirá la venta de botanas y objetos de recuerdo, se ha realizado una pequeña tabla de ingresos estimados de manera aproximada:

Consumo promedio	1 ^{er} año
Clientes por día	40
Consumo promedio por cliente*	100
Ingreso promedio diario	4000
Ingreso promedio semanal	28,000
Ingreso promedio mensual	112,000
Ingreso promedio anual	1.344 000

*Suponiendo que cada día un cliente consuma aproximadamente unos 2 litros (4 tarros, un tarro del natural y 3 del curado), esto nos daría un ingreso aproximado de \$75.00 mas la adquisición de algún souvenir.





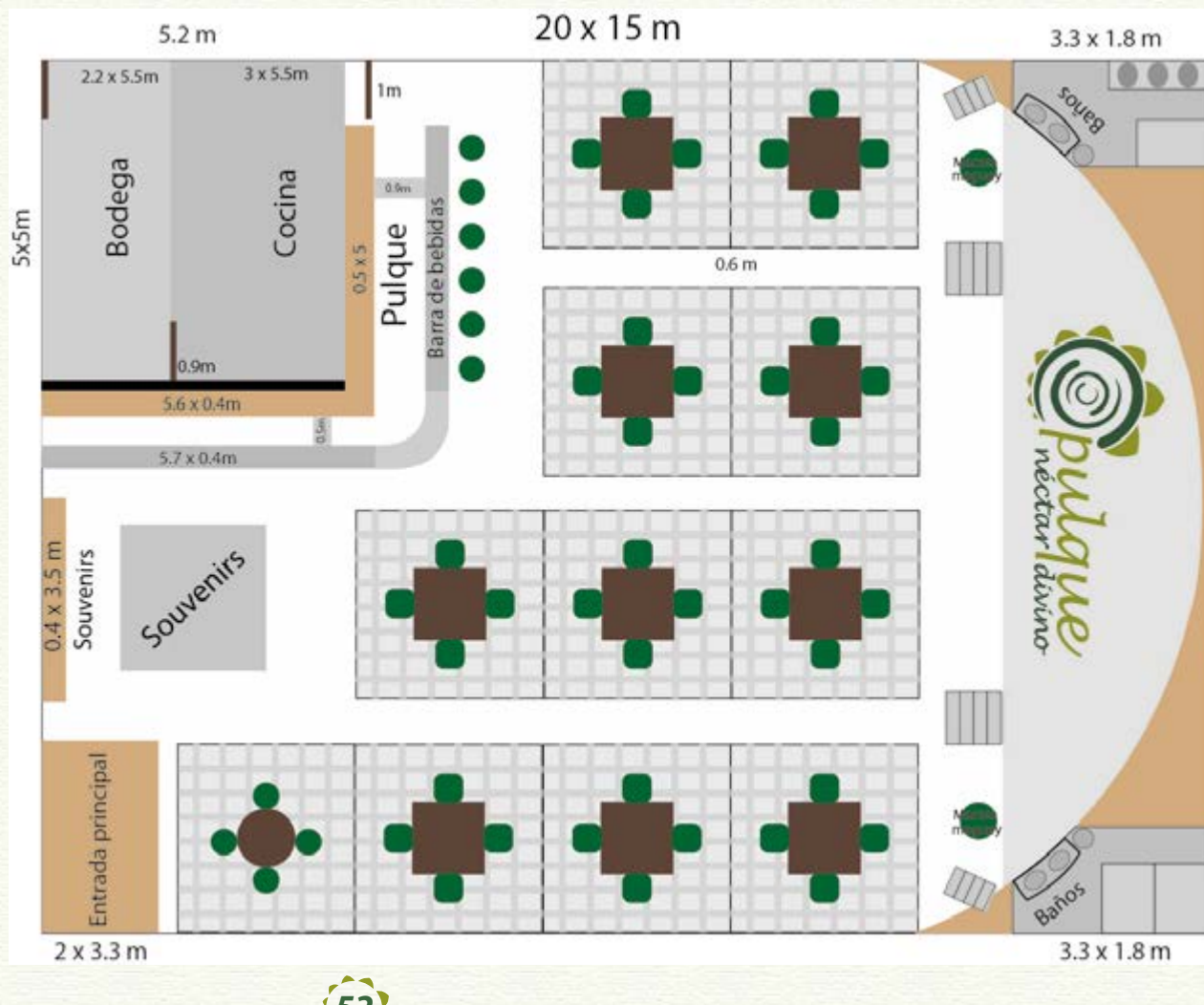
En la siguiente página se muestra un pequeño plano realizado sobre la distribución del espacio en la tienda boutique, cabe mencionar que este fué diseñado de acuerdo a los principios del merchandising, el cuál se ha aplicado en cada rincon del establecimiento, desde el grafismo, la colocación de puertas y pasillos, la forma de exponer el producto y los artículos de venta, los colores, los elementos decorativos, etc. de manera que el recorrido sea atractivo y nos lleve de los suvenirs al pulque y del pulque a los suvenirs, pero sin separarse el uno de los otros. De esta manera el producto se presentará y se ofrecerá mejor al publico, convirtiendo a los visitantes en clientes, y a los clientes, en clientes frecuentes.

Esta tienda Boutique se puede adaptar a algún espacio rentado o bien se podría construir con el tiempo un establecimiento propio.





Tienda boutique del pulque - plano





Decoración

La entrada principal esta conformada por un pasillo de 3.3 metros de largo por 2 de ancho. En este pasillo se podrán exponer obras, pinturas o alguna escultura sobre el pulque, así como los artículos mas recientes que se han adquirido. todo esto acomodado de una manera creativa y original de acuerdo al merchandising, para de esta manera captar la atención del público en general.



Tunel de entrada principal



En la figura, se muestra la decoración en el muro del pasillo, y un acercamiento a la forma en que se vería con algunos cuadros de pinturas.





Se ha utilizado este tipo de decoración para remitir a los visitantes, al México prehispánico y a la historia del pulque en la antigüedad, para que al estar de visita en este lugar se sientan identificados y a la vez orgullosos de sus raíces y así puedan apreciar más la bebida. Ya que en el México antiguo se utilizaba mucho este tipo de arte de los pueblos mesoamericanos. Pero en este caso se le dió un poco más de limpieza, sólo se utilizaron placas, algunas figuras geométricas y líneas horizontales, para remitir paz, relajamiento y suavidad, estas sensaciones son reforzadas con los colores, el marrón por ejemplo transmite confianza, confortabilidad y nos remite a lo antiguo, y en conjunto con el blanco nos da una sensación de pureza, confianza y seguridad. Se eligieron estos colores por las cualidades que estos denotan, pero también porque están relacionados con el

pulque y con México, el blanco por el color de la bebida y el marrón por el color de la tierra de donde surge la planta que la produce.

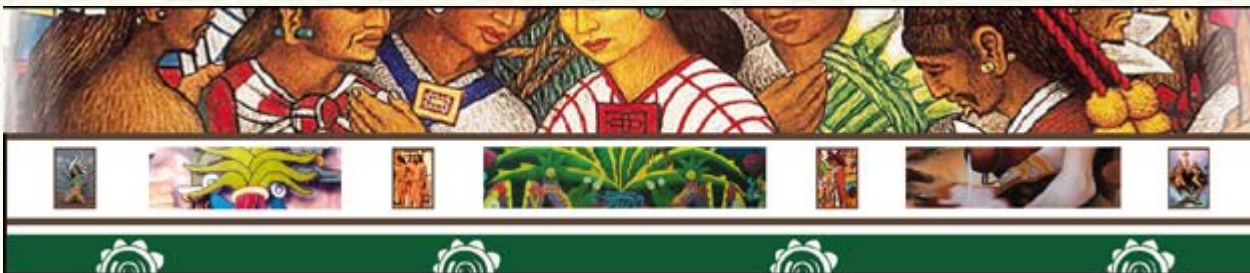
Esto, más las pinturas que se pongan sobre el pulque, terminará de decorar el espacio y llenarlo de historia, y envolverán al cliente en un ambiente agradable del cual no quiera apartarse tan fácilmente.

Se pretende con esto llegar a relacionar la bebida con las personas de una manera emocional, de modo que puedan sentir la historia y la importancia de la bebida en sus pensamientos y en lo más profundo de su corazón, identificándose tan intensamente con ella y al mismo tiempo con su país, y sintiendo esa necesidad de volver a purificar su sangre y sus venas con ese elixir tan deliciosamente divino.

Decoración de la entrada y el exterior.

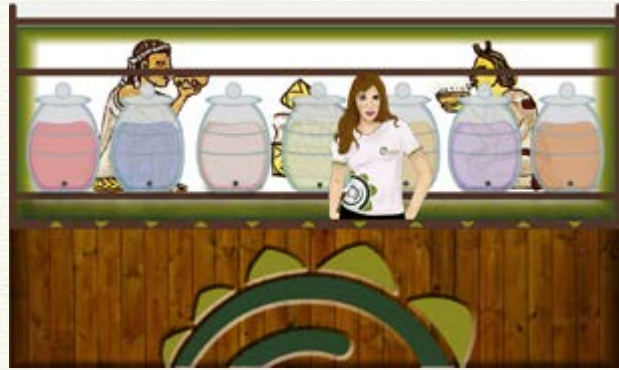


Decoración de pared interior





Para la decoración de la barra, se usó el mismo tipo de pleca que en las paredes pero utilizando una aplicación con el símbolo de la marca en el centro de la barra. En el fondo y sobre un estante se acomodarán los barriles con los sabores del pulque del día, así como otros artículos relacionados con el. De la misma manera se pondrá la botana recomendada del día junto a un vaso de pulque que se combine con la misma. El estante será de madera con labrado rústico utilizando un tipo de decoración acorde a las que ya se tienen.



Barra de bebidas





La misma decoración de la barra se utilizara para la barra lateral, sólo que en lugar de los garrafones irán los artículos sobre el pulque que esten a la venta.

Para el muro de la plaza de exposición se utilizará una ilustración original sobre el pulque. En la parte inferior se realizó una imagen sobre el decorado que se utilizará alrededor de la ilustración, la ilustración que tiene ahora solo se utilizó para representar la propuesta, esta no es la imagen final que se utilizará.

Para concluir cabe mencionar que para la decoración restante se utilizarán objetos relacionados al pulque, tanto para la iluminación, como para las mesas, los baños, las sillas, entre otros. También se utilizarán maceteros con plantas de maguey en diferentes tamaños, así como ilustraciones y frases creadas por medio de la retórica.

En las páginas siguientes se muestran algunas propuestas de los utensilios que se utilizaran, estos mismos también se venderán como souvenirs. Son objetos, fáciles de conseguir, a los que se les ha agregado la marca. Se pretende que los utensilios sean de barro sin barnizar, para darle un toque mas fresco, antiguo y prehispánico, incluyendo también algunos barnizados para los que opten por esta opción.

Muro interior de plaza de exposición





Aplicación de marca e Ilustración en molcajete



Aplicación de marca en jícara artesanal de madera





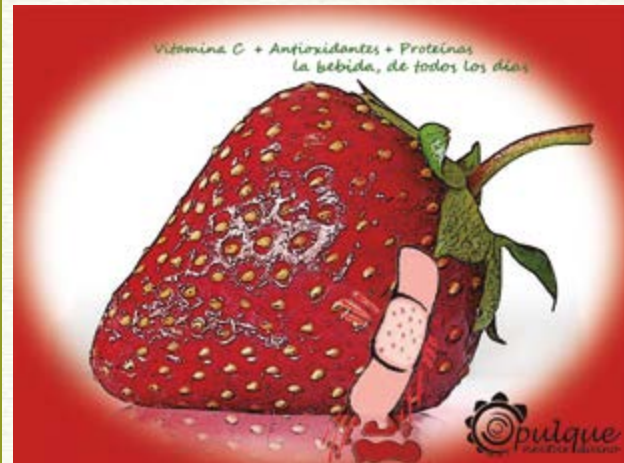
Servilletero para pulque

Jarro de 1/2 litro para pulque





Recipiente de barro con ilustración del pulque y aplicación de marca



Se han creado también unos ejemplos de algunos prints que se manejarían, estos ejemplos podrían ser aplicados en postales, carteles, libretas, playeras, o accesorios en los cuales se puedan adaptar.





Un pulquito de piña para
conservar la línea



Imagen pulque de piña

Imagen pulque de sandía





Conclusión

La inquietud que siempre he tenido hacia nuestras raíces prehispánicas y la experiencia de poder haber salido lejos de mi país por un corto tiempo, hicieron que surgiera este tema de tesis al darme cuenta como nuestra cultura cada día se va disipando un poco más olvidando inconscientemente nuestras raíces mexicanas. Actualmente, si bien conocemos algunas de las costumbres de nuestros antepasados, muchas de ellas se han ido perdiendo, sólo quedan recuerdos interesantes, místicos, pero distantes. Una de esas costumbres que se ha ido perdiendo es el consumo del pulque, una bebida muy interesante y llena de historia sobre nuestro México antiguo.

Al comenzar con mi proyecto, claro que estaba orgullosa de mi mexicanidad y se me hacía interesante el pulque como bebida, sabía por comentarios que era una bebida muy interesante, rica y nutritiva, pero después de haber investigado y de haberme relacionado tanto con el tema, me doy cuenta del gran valor que esta tiene, no sólo como bebida, rica, nutritiva y llena de historia, sino que tiene un grande valor cultural que encierra muchos años de historia, leyendas, mitos, formas de vida, etc. Cuando comienzas a leer sobre ella, llegan a tu mente imágenes sobre cómo era la vida en la época cuando aún estábamos en el anonimato para las demás naciones, como fue la vida durante la conquista y cómo fue después de ella, y te dan ganas de ir y rescatar todo eso y volverlo al presente, a nuestro presente.

No hay nada mejor como tomar parte de esa historia y tratar de traerla hacia nuestros días y estilo de vida actual. Y eso fue precisamente lo que se hizo al crear un símbolo gráfico que la identifique y potencialice nuevamente, porque puede que no podamos regresar al pasado, pero si podemos traer algo de el al México actual y compartirlo con las demás naciones.





Bibliografía

- <http://www.mexicodesconocido.com.mx>
- <http://portal.veracruz.gob.mx/portal/page>
- http://redescolar.ilce.edu.mx/redescolar/publicaciones/publi_reinos/flora/maguey/leyenda_agav.htm
- <http://apan.blogia.com/2006/070601-leyenda-del-pulque.php>
- Biblioteca digital de la medicina tradicional Mexicana:<http://www.medicinatradicionalmexicana.unam.mx/termino.php?l=1&t=pulque>
- <http://impreso.milenio.com/node/8524210>
- El pulque y sus propiedades nutritivas | Suite101.net
- Gonçalves de Lima, El maguey y el pulque en los códigos mexicanos, México, Fondo de Cultura Económica, 1956.
- Sánchez Marroquín, Los agaves de México en la industria alimentaria de México, Centro de Estudios Económicos y Sociales del Tercer Mundo, 1979.
- Salazar Dreja, Ofelia Corina, Memoria gráfica de la historia del pulque en México.
- [http://www.terra.com.mx/Turismo/articulo/486561/El pulque bebida ancestral en riesgo.htm](http://www.terra.com.mx/Turismo/articulo/486561/El_pulque_bebida_ancestral_en_riesgo.htm)
- Elementos sobre la identidad nacional-Eduardo F. Ramírez García-Derecho y cultura #13-Enero-Abril 2004, pp. 3-19.
- Fuentes: Guía del Tequila, ediciones Artes de México, El tequila de José María Muriá.
- Fundamentos de semiótica y lingüística-Victor Miguel Niño Rojas-ed. ECOE Ediciones,





Bibliografía

Identidad Corporativa- Joan Costa-Ed. Trillas

La semiótica, Teorías del signo y el lenguaje en la historia-Mauricio Beuchot- ed. 2007México, D.F. Fondo de Cultura Económica 2004

<http://www.eumed.net/libros/2007a/229/27.htm>

<http://etimologias.dechile.net/?identidad>

BORJA, Jordi y CASTELLS Manuel, Local y global, La gestión de las ciudades en la era de la información, taurus, México 2000. Informe anual 2003

<http://www.paot.org.mx/centro/temas/orden/docpaot/imagen.pdf>

Longino Becerra- Nacer en Honduras-Cultura hondureña

Longino Becerra -Marxismo y realidad nacional hoy

http://buscon.rae.es/draeI/SrvltConsulta?TIPO_BUS=3&LEMA=identidad

<http://www.lajornadadeoriente.com.mx>

<http://www.tehuacan.com.mx>

<http://www.elregional.com.mx/>

<http://www.eluniversal.com.mx/>

Fuentes: Guía del Tequila, ediciones Artes de México, El tequila de José María Muriá.

las variedades temáticas de los textos y de Elementos de la imagen-Alfredo Marquez.

Retórica e imagen publicitaria-Jacques Durand

Lametafora en el arte. Retórica y filosofía de la imagen. Elena Oliveras, Ed.





Bibliografía

Emecé, 2007

Retórica y comunicación visual, M. Cecilia Luvaro, Beatriz Podestá; Tipografía # 1, 1987

El discurso visual y sus medios de expresión, M. Cecilia Luvaro, Beatriz Podestá; Tipografía # 2, 1987

Retórica del discurso publicitario. Una interpretación textual. Isabel M.~
Sonia Sardón

Navarro. Centro de Profesores y Recursos. Valladolid

Retórica de la imagen. Roland Barthes

Albadalejo Mayordomo, T. "Retórica". Madrid, Síntesis.

Luis Maram. Análisis de Marketing, diseño y publicidad

Identidad corporativa - Joan Costa. Ed. Trillas

Sintaxis de la imagen – D.A. Dondis. Ed. GG Diseño





Apéndice

Herramientas

Plataforma: PC
Windows 7 (32 bits)
Procesador: Intel (R) Celeron (R) 1.60 Ghz
Memoria RAM: 2Gb
Disco Duro: 160Gb

Software:

Illustrator CS5
PhotoShop CS5.1
In Design CS5
Word 2010

Sistemas de Salida

HP f4280
Impresión Digital en Docucolor

Tipografías:

Ajaparita
Myriad Pro

Material de entrega:

CD
5 juegos



