



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DEL ESTADO DE HIDALGO

INSTITUTO DE ARTES

**MAESTRÍA EN PATRIMONIO CULTURAL DE MÉXICO**

PROYECTO TERMINAL

**LAS CANTINAS DEL CENTRO HISTÓRICO DE PACHUCA:  
INICIATIVA DE MICRONÓDULO**

Para obtener el grado de

Maestro en Patrimonio cultural de México

PRESENTA

Lic. Pedro Pineda Ángeles

Directora

Dra. Judith Alejandra Velázquez Castro

Codirector(a)

Dra. Erika Cruz Coria

Pachuca de Soto, Hidalgo; 31 de octubre de 2025



Mtra. Ojuky del Rocío Islas Maldonado  
Directora de Administración Escolar de la UAEH  
P r e s e n t e

Con fundamento en el Artículo 37 de la Ley Orgánica y Artículo 51 Fracciones III, VI y IX del Estatuto General de la Universidad, nos permitimos comunicarle que una vez leído y analizado el Proyecto Terminal titulado: ***Las cantinas del centro histórico de Pachuca: Iniciativa de micronódulo***, que para obtener el grado de Maestro en Patrimonio Cultural de México presenta el **Lic. Pedro Pineda Ángeles**, matriculada en el Programa de Maestría en Patrimonio Cultural de México, con número de cuenta 263517; consideramos que reúne las características e incluye los elementos necesarios de un trabajo de Proyecto Terminal, por lo que, en nuestra calidad de sinodales designados como jurado para el Examen de grado, nos permitimos manifestar nuestra aprobación a dicho trabajo.

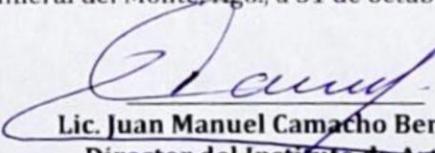
Por lo anterior, hacemos de su conocimiento que le otorgamos al alumno mencionado, nuestra autorización para imprimir y empastar el trabajo de Proyecto Terminal, así como continuar con los trámites correspondientes para sustentar el Examen para obtener el grado.

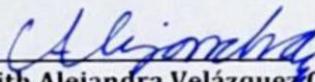
Agradeciendo sus atenciones, reciba un saludo fraternal.

**A t e n t a m e n t e**

**"Amor, Orden y Progreso"**

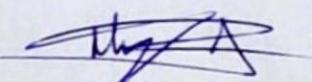
Mineral del Monte, Hgo., a 31 de octubre de 2025.

  
**Lic. Juan Manuel Camacho Bertrán**  
Director del Instituto de Artes

  
**Dra. Judith Alejandra Velázquez Castro**  
Directora de Proyecto Terminal



  
**Dra. Erika Cruz Coria**  
Co-director de Proyecto Terminal

  
**Dr. Miguel Ángel Ledezma Campos**  
Lector de Proyecto Terminal

  
**Dra. Blanca Azalia López Hernández**  
Lectora de Proyecto Terminal

"Amor, Orden y Progreso"

Calle Ex Hacienda de San Cayetano s/n, Col. Centro.  
42135, Mineral del Monte, Hidalgo  
Teléfono: 7717172000 Ext. 42501  
ida@uah.edu.mx

*Dedicatoria*

*A todos los que están detrás de la barra cargando con la identidad  
más allá de las minas.*

*A mi abuelo.*

## Agradecimientos

A Danhia, por ser la voz de aliento, el comentario entusiasta, la realidad y la perseverancia, por siempre encaminarme.

A mis padres, que fueron la motivación constante para no claudicar ante la incertidumbre, por ser fuente de inspiración. La identidad se forja con la herencia que se transmite.

Al “Salón Pachuca”, “El Regio”, “La Tapatía”, “La Barata” y “El Surtidor” por ser lugares de memoria, no solo mía, de toda la ciudad.

A Enrique Márquez, por su siempre entusiasta apoyo a este trabajo.

A mi directora, co-directora, a mis asesores y tutores por toda la paciencia y apoyo para la realización de este trabajo.

Al Andén.

## Contenido

a. Presentación del Tema.....	3
b. Planteamiento del Problema .....	3
c. Justificación de la Investigación .....	6
e. Marco Teórico.....	8
f. Propuesta Metodológica .....	10
g. Fuentes .....	12
1. El Patrimonio Cultural y el Turismo .....	14
1.1 Consideraciones sobre el Patrimonio Cultural.....	14
1.1.1 Orígenes y Actualidad .....	14
1.2 Patrimonio y Turismo.....	16
1.2.1 Gestión de Productos Turísticos .....	16
1.2.2 Infraestructura para la Gestión Turística .....	18
1.3 La Significación Cultural.....	23
1.3.1 Identidad y Valorización.....	23
1.3.2. Conservación y Difusión.....	24
2. Cantinas, Bares y Pulquerías .....	26
2.1 Consideraciones Generales sobre las Cantinas.....	26
2.1.1. Orígenes y Actualidad .....	27
2.1.2 Consumo y evolución.....	29
2.1.2. Diferencias entre Cantinas, Bares y Pulquerías.....	37
2.2 La Composición Arquitectónica .....	37
2.2.1 Generalidades de la Arquitectura de Pachuca.....	37
2.2.2 Características Básicas de las Cantinas de Pachuca .....	39
2.2.3 Diferencias Arquitectónicas entre Cantinas, Pulquerías y Bares .....	41
2.3 La Gastronomía.....	41
2.3.1 El Patrimonio Gastronómico.....	41
2.3.2 Gastronomía Típica.....	44
2.3.3 El Pulque, la Cerveza y los Destilados .....	47
3. Las cantinas del centro de Pachuca: Producto Cultural Potencial .....	54
3.1. Directriz.....	56
3.2. Perspectivas .....	56
3.3 Plan de Interpretación .....	57
3.4 El Conjunto Interpretativo como Recurso para el Desarrollo del Micrónodulo Turístico .....	59
3.5 Fundamento Legal .....	61

3.6 Base de Datos .....	62
3.6.1 Directorio .....	63
4. Estrategia de Micronódulo Turístico .....	72
4.1 Estructura del Micronódulo Turístico .....	72
4.1.1 Fundamento Teórico.....	72
4.1.2 Diseño .....	73
4.2. Aplicación del micronódulo .....	79
4.2.1 Realidad Aumentada.....	79
4.2.2 Uso de Realidad Aumentada.....	79
4.2.3 Dispositivos .....	80
5. Estrategia de Difusión .....	82
5.1 Consideraciones .....	82
5.2 Estrategia .....	83
5.3 Estrategia para la medición y análisis de datos del micronódulo .....	86
Conclusiones .....	88
ANEXOS.....	91
Anexo I.....	92
Anexo II.....	101
Anexo III.....	108
Referencias .....	111

## **a. Presentación del Tema**

El presente proyecto busca estudiar el patrimonio cultural que representan las cantinas de la ciudad de Pachuca y que actualmente permanecen en las inmediaciones del centro histórico. El proyecto pretende elaborar una estrategia turística que le permita a la población local y extranjera acceder de forma sencilla a estos productos culturales, integrándose a la experiencia turística y patrimonial que representan atractivos tales como el Reloj Monumental de la ciudad de Pachuca. Aunado a la parte turística y patrimonial se considerarán los aspectos representativos del patrimonio gastronómico hidalguense presente en las cantinas, así como información básica pero relevante presentada en un formato de realidad aumentada, parte fundamental de la estrategia turística a desarrollar. Finalmente, el proyecto contará con una estrategia de difusión y promoción orientada a crear un mercado activo en torno al turismo patrimonial.

Para la conformación del sustento histórico que, de un marco de referencia temporal, la investigación abarcará desde finales del siglo XIX y hasta los años ochenta del siglo XX. La estrategia turística del micronódulo se realizará tomando en cuenta las tendencias actuales en torno al turismo patrimonial, las ciudades turístico patrimoniales y la gestión e infraestructura necesarias para que la estrategia sea efectiva. En este sentido el proyecto busca continuar la preservación del patrimonio cultural y los bienes culturales en conjunto con el apoyo del turismo cultural y gastronómico.

## **b. Planteamiento del Problema**

La ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo, ha tendido un profundo lazo con las cantinas, mismas que han influido en la construcción de la identidad de sus habitantes. Desde los inicios de la actividad minera en la región por parte de la corona española y tiempo después con la llegada de las compañías mineras inglesas, las pulquerías, y posteriormente las cantinas, se establecieron como centros de esparcimiento social dentro de la ciudad. Esto fue sucediendo principalmente a finales de la década de los años treinta del siglo XX dentro del polígono principal que comprendía la ciudad y que ahora identificamos como Centro Histórico, así pues: “Debe destacarse la existencia de casi un centenar de cantinas y pulquerías diseminadas por toda la ciudad” (Menes, 2016, p.212).

Estos sitios eran frecuentados sobre todo por mineros y clientela local; sin embargo, debido a las regulaciones sanitarias propias del inicio de siglo, principalmente aquella que prohibió los jacalones de tejamanil (Lorenzo, 1995), estos sitios comenzaron a adherirse a espacios edificados en el siglo XIX. De esta manera se desarrolló una correlación entre la identidad minera de la ciudad de Pachuca y dichos centros de esparcimiento (Ramírez, 2016; Soto, 2012).

Aunque a inicio del siglo XX hubo una marcada proliferación y apego por parte de los usuarios (Menes, 2016, p.212), también se fue incrementando el descontento por parte de la población al considerarlo un atentado a la moral y la salud pública, hoy en día es sabido que la descomposición de salubridad de estos lugares fue más cercana a la década de los cincuenta (Novo, 1967). De esta manera, en Pachuca varios establecimientos de “menor categoría”, considerados así aquellos que carecían de la capacidad económica para cubrir las regulaciones sanitarias básicas, se comenzaron a desplazar de las zonas aledañas al centro y posteriormente al Reloj Monumental, con lo que se buscó la permanencia de aquellos que, de acuerdo con el afrancesamiento nacional, eran aceptados (Novo, 1967).

Las cantinas y pulquerías restantes encontraron lugar, durante 1953 y hasta 1984, en la entonces llamada “Zona de Tolerancia” (Lorenzo, 2019). No obstante, estos sitios siguen estando presentes en la memoria colectiva de diversos sectores, como parte de la memoria-ciudadano en anteposición a la memoria-Estado (Nora, 2008), los problemas de la industria pulquera (Ramírez, 2018), las necesidades urbanas, las implicaciones económicas y las ideologías morales (Lorenzo, 2019) fueron limitando su conservación. Lo anterior ha devenido en que, muchas de estas, se encuentran deterioradas y han sido poco aprovechadas en cuanto a sectores productivos se refiere, tal es el caso del turismo y la gastronomía.

Es menester señalar que, si bien en diversos momentos y a través de varios gestores se han realizado esfuerzos combinados por parte del sector público y la iniciativa privada para la revaloración de dichos lugares, su impacto ha sido meramente económico y de duración limitada: se potencializa la clientela mediante recorridos periódicos de algunas cantinas (Elizondo, 2019) que aún se encuentran en el centro histórico, pero sin concretar con el usuario la puesta en valor de estos recintos, más allá de una activación turística parcial.

Debido a que esta estrategia resulta inadecuada para incentivar la preservación, restauración y difusión de las cantinas, la experiencia gastronómica y cultural no se ha perfilado en el público local y, por lo tanto, tampoco en el turista. Esto representa el principal problema para la conservación de las tradiciones culturales y gastronómicas de las mismas. Sumado a lo anterior se debe tener en cuenta la creciente urbanización, gourmetización (González, 2018), gentrificación alimentaria (Sbicca, 2018) y modernización de espacios de la zona en la que se encuentran, que ha provocado que estos centros hayan ido decreciendo: pasaron de ser más de cien a mediados de la década de los treinta del siglo XX a ser menos de quince hoy en día.

La propuesta del proyecto se encamina a crear un micronódulo turístico en las cantinas ubicadas en diversos puntos del Centro Histórico de la ciudad de Pachuca, operable y sustentable por los mismos actores sociales de la zona. Con esta estrategia se busca mitigar la desaparición de cantinas, las cuales gozan de una apreciable cantidad de valor patrimonial arquitectónico, cultural y gastronómico. El micronódulo está dirigido a quienes buscan una experiencia auténtica dentro del patrimonio cultural de la ciudad: el centro histórico se correlaciona con las cantinas como productos turísticos culturales (Noguera, 2002) de la zona a través de la interacción turística y gastronómica.

### **c. Justificación de la Investigación**

En años recientes, el patrimonio cultural ha ganado importancia, principalmente por las relaciones que ha ido construyendo con el turismo a través del turismo cultural (Ballart, 2008): concretas experiencias que permiten a los turistas identificarse y tomar conciencia sobre la diversidad cultural de los sitios que visitan.

Las ciudades con atractivos patrimoniales cobran especial importancia dentro de los destinos turísticos actuales; la mayor parte de las cuales, centra su interés en los barrios antiguos o centros depositarios de sus valores históricos y trascendencia cultural (Valdez, 2011).

El micronódulo es una estrategia turística que se ha desarrollado como complemento de otros atractivos turísticos nucleares en ciudades históricas o de atractivo patrimonial; su función principal ha sido incentivar el turismo en dichas ciudades, creando clústers turísticos como el caso de Tlaxcala y Puebla (Ríos, 2018).

Así, el micronódulo funciona como una red entre los turistas y los objetos culturales complementarios, que busca conectarlos a través de experiencias en torno al patrimonio y en complemento con la gastronomía; lo anterior resulta en una intensa actividad económica y una valorización de los sitios en cuestión.

La ciudad de Pachuca de Soto cuenta con lo necesario para permitir el desarrollo de uno a varios micronódulos: desde el 2004 cuenta con la Ley sobre protección y conservación del Centro Histórico y el Patrimonio Cultural de la ciudad de Pachuca, así como con un Comité para la Conservación y Preservación del Centro Histórico de la Ciudad de Pachuca de Soto y con un gran atractivo patrimonial nuclear, que es El Reloj Monumental. Tal y como lo han comprobado diversas ciudades histórico-patrimoniales: Puebla, Tlaxcala o Querétaro, los atractivos culturales nucleares, al complementarse con micronódulos, generan productos turísticos integrados, ámbitos culturales y económicos que forman parte del patrimonio de los habitantes de la zona y que representan para el turista una oportunidad para conocer la esencia cultural que posee el centro histórico así como generar una derrama económica benéfica para la conservación y difusión de estos productos.

La estrategia del micronódulo turístico es fundamental para incentivar los enlaces entre los atractivos culturales y los productos culturales, en este caso las cantinas, los bares y las pulquerías. El presente proyecto plantea una colaboración sinérgica entre

diversos organismos, con la finalidad de beneficiarse íntegramente de las estrategias de turismo patrimonial, así como convertirse en un modelo económico rentable para todos los involucrados.

**d. Objetivos:**

Para la presente investigación se alcanzaron los siguientes objetivos:

Objetivo General:

- Desarrollar una estrategia turística con el formato de micronódulo para incentivar y preservar las cantinas y pulquerías de Pachuca.

Para realizarlo se plantean los siguientes objetivos específicos:

- Elaborar la propuesta del micronódulo turístico que contenga la planeación turística estratégica con una dimensión conservacionista y que permita al usuario seguir el guion propuesto, o crear uno propio, considerando las cantinas y pulquerías como un producto turístico cultural integrado.
- Generar un plan de interpretación.
- Desarrollar mediante un código de respuesta rápida, el acceso a un documento que permita al usuario conocer de forma organizada la historia del producto cultural que visita.
- Realizar una estrategia de difusión y marketing del micronódulo que contenga un plan de medios de comunicación y un sistema de evaluación de efectividad.
- Generar una base de datos patrimoniales y gastronómicos de las cantinas y pulquerías que formarán parte del micronódulo.

## e. Marco Teórico

El patrimonio cultural se define como la representación concreta y simbólica de la cultura que las civilizaciones heredan a las generaciones que les suceden con un propósito —deliberado o no— de trascendencia espacial y temporal. El patrimonio cultural amalgama la riqueza de lo creado por el hombre a través de sus múltiples expresiones con el fin de legarlo y hacerlo del conocimiento de quienes les sucederán para que, a través de ese patrimonio, las generaciones venideras comprendan los valores y significados que inspiraron su creación (Ballart, 2008; Valdez, 2011).

El turismo está íntimamente vinculado a la cultura en la modalidad conocida desde hace tiempo como turismo cultural. De este modo, el turismo cultural se configura como una variedad específica de la actividad turística general pero que se centra en las visitas y actividades directamente relacionadas con el patrimonio cultural y este, el patrimonio cultural, se convierte, por mediación de la industria turística, en recurso económico (González-Varas, 2015). Esto ha permitido una gran incursión del sector turístico a los destinos con fuertes atractivos culturales —conscientes de ello o no— enfocados al patrimonio y al desarrollo comercial entorno a él.

Por un lado, el turismo cultural permite comprender cómo la identidad propia está configurada históricamente mediante el doble proceso de la endoculturización y la difusión y, por otro, posibilita asimilar y valorar la diversidad cultural (González-Varas, 2015). Es por ello que se han planteado diversas estrategias para tener un acercamiento al patrimonio cultural de manera complementaria entre experiencias correlacionadas, lo cual nos genera una visión mucho más amplia de la diversidad cultural de los lugares que se visitan.

Para llegar a públicos más jóvenes, el significado se modifica, pese a que la transmisión de contenidos no. Así, se busca comprender las motivaciones económicas de la sociedad actual, de manera que los espacios sean interpretados como bienes culturales de fácil acceso. Esta interpretación no es estática, sino que se va modificando conforme pasa el tiempo, haciendo posible que la apropiación cultural enraíce y adquiera un valor estético, económico y asociativo.

A su vez, esta identificación del patrimonio local crea la necesidad de una gestión inclusiva que le permita desarrollarse como “un dinamizador socioeconómico, a la vez

que se previene el deterioro del sentido por el uso, así como tomar precauciones para la conservación de los bienes culturales con potencial turístico" (Ballart, 2008).

Ahora bien, para llegar a conocer cuál es el potencial turístico se debe tener en cuenta el mercado, directamente relacionado con la oferta de los productos culturales. Se puede dividir, por lo tanto, al mercado turístico en dos grandes campos: aquel que engloba "un público amplio, ávido de la experiencia patrimonial" (Cousillas, 1999), que es, sin embargo, poco instruido y para el cual se debe construir un discurso, planificar la visita y la lectura que se le dé al patrimonio –una lectura eficaz que no restringe el patrimonio como consumo–. Por otro lado, se encuentra un público menos amplio, pero más instruido e interesado, que no sólo busca vivir la experiencia del patrimonio, sino también satisfacer sus necesidades culturales y estéticas, y para el cual "el discurso al que se vea expuesto debe ser completo y debe cumplir con las características interpretativas que permitan detonar la emotividad del usuario" (Ballart, 2008).

En vista de lo anterior, es posible considerar al micronódulo como la estrategia óptima para satisfacer a los dos públicos turísticos. Esto, si tenemos en cuenta que el concepto de micronódulo se fundamenta en la noción de producto turístico integrado, según el cual, a un elemento nuclear de atracción turística, se integran otros elementos complementarios que contribuyen a facilitar su disfrute en combinación con un número limitado de otros atractivos periféricos y/o servicios de apoyo y facilitación (Valdez, 2011).

Sumado a lo anterior, se debe tener en cuenta que, pese a las virtudes presentes en la relación entre el patrimonio y turismo mencionadas, no se deben pasar por alto los riesgos de deterioro que representa la actividad turística, tales como desgaste de espacios, gentrificación urbana y alteraciones estructurales, entre otros. Para prevenirlos y contrarrestarlos, se deben conocer y aplicar los principios básicos de la "Carta Internacional sobre Turismo Cultural. La Gestión del Turismo en los Sitios con Significación Cultural." de la ICOMOS, realizada en 1999: a) la planeación turística estratégica debe ser la condición previa para cualquier desarrollo turístico que involucre sitios, monumentos, obras de arte o cualquier tipo de expresión cultural con valor patrimonial; b) el turismo en lugares patrimoniales debe contener necesariamente una dimensión conservacionista, asignando una porción significativa

de los ingresos que genera el turismo para actividades de mantenimiento y preservación de los sitios visitados; c) se debe implicar a la población residente de los sitios tanto en la promoción turística como en las labores de protección y preservación de su patrimonio; y d) se deben implementar programas educativos para turistas y residentes enfocados a minimizar los impactos ambientales y sociales que genere la afluencia turística en los sitios patrimoniales.

En consonancia con lo anterior, se debe sumar las siguientes estrategias de protección: eludir y prevenir las prácticas en torno a la gentrificación alimentaria por “suponer un riesgo de desplazamiento para algunas personas en las ciudades donde existe competencia para los usos del suelo” (Sbicca, 2018) y la gourmetización, definida como la “elevación de ciertos productos gastronómicos generalmente ordinarios a un nivel *premium*, de alta calidad y precio.” (González, 2018)

Como complemento a la protección del patrimonio cultural y gastronómico, y en virtud de la existencia de una legislación en torno al centro histórico de la ciudad, los criterios de la Ley sobre Protección y Conservación del Centro Histórico y del Patrimonio Cultural de la Ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo, se aplicarán en la elaboración de la propuesta turística; especialmente aquellos referentes al perímetro que delimita el centro histórico: Artículo segundo fracción A, y los estatutos de conservación, mantenimiento, rehabilitación, reparación, restauración y restitución: Artículo tercero de dicha ley.

## **f. Propuesta Metodológica**

El presente proyecto presenta un enfoque cualitativo a través de una investigación descriptiva con una propuesta aplicada para la implementación de la estrategia de micronódulo turístico, en atención al producto cultural que representan las cantinas, los bares y las pulquerías. Para conseguirlo, se propone una estrategia de producto turístico integrado, ya que la ubicación de los diferentes subproductos, se encuentran alrededor del atractivo nuclear definido y proyectado internacionalmente: el Reloj Monumental. De esta manera el micronódulo servirá para proyectar turísticamente los atractivos patrimoniales de menor envergadura que se encuentran en la zona, a la vez que incrementa la cantidad promedio de turistas y de sus estancias. El proyecto busca ser económicamente rentable para los propietarios, los sectores turísticos gubernamentales y la población en general.

El fundamento del micronódulo turístico se realizará partiendo de la unidad conceptual del atractivo, de acuerdo con lo que plantea Valdez (2011). Se tomará en cuenta la funcionalidad territorial para garantizar la productividad, por lo cual será necesario desarrollar una planeación turística estratégica. Esta planeación se realizará en función de un elemento nuclear de atracción turística, en este caso el Reloj Monumental, y al cual se le integrarán las cantinas, a manera de elementos complementarios que contribuyan al disfrute de la experiencia turística.

La estrategia turística contendrá, dentro del mismo diseño del micronódulo, un plan de interpretación basado en el modelo de Miró (1997), que comprende once apartados: pensamiento/mentalidad de la población, análisis de recursos patrimoniales, cálculo de audiencia, evaluación de los recursos humanos y financieros disponibles, objetivos de interpretación, temas y argumentos de la interpretación del patrimonio, sistemas de presentación, servicios complementarios, presupuesto de implementación y gastos corrientes, sistema de gestión de la oferta y estrategia de difusión y Marketing.

Sobre el último punto, se desarrollará una estrategia de difusión y comunicación en diversos medios y en torno al micronódulo, para garantizar un impacto eficaz en las redes inmateriales. Esto, con el fin de producir datos medibles para el análisis de los canales de distribución a través de un sistema de evaluación de efectividad.

Aunado a lo anterior, se desarrollará una interfaz que permita al usuario conocer de forma organizada la historia del producto cultural que visita mediante dos herramientas: un dispositivo HDMS Portátil y un código de respuesta rápida (QR). Se creará una base de datos patrimonial-gastronómica de las cantinas que formarán parte del micronódulo.

Como resultado el desarrollo de un micronódulo turístico, contribuirá a cimentar una identidad en torno a las cantinas, de manera que se garantice su protección, restauración y difusión, y con vistas a un proyecto de patrimonialización.

## **g. Fuentes**

Para la elaboración del fundamento de la propuesta turística del proyecto se tomarán como fuentes los textos: “Patrimonio Cultural. Conceptos, debates y problemas” de Ignacio González-Varas, “El patrimonio histórico y arqueológico: valor y uso” y “Gestión de Patrimonio Cultural” de Josep Ballart, “A Companion to Heritage Studies” de William Logan, Máiréad Nic Craith y Ullrich Kockel y “Ciudades, Turismo y Cultura. Nuevas perspectivas para el desarrollo equitativo de las ciudades” de Ana Correa; de estos se extraerán conceptos básicos y de relación entorno al patrimonio cultural y el turismo, así como a la gestión, el valor y el uso del patrimonio.

Para complementar el valor y el uso del patrimonio se utilizarán los textos: “Turismo, patrimonio cultural y desarrollo local. Evaluación del potencial turístico de aldeas rurales en la provincia de Entre Ríos, Argentina” de Claudia Toselli y “Estrategias de comunicación en la planeación de exposiciones” de Lauro Zavala. Para la parte práctica en torno al desarrollo del micronódulo como estrategia se tomaran como fuentes para su elaboración tres artículos: La Senda del Saber en el Centro Histórico de Puebla, México: Una propuesta de Turismo Cultural a través de Micronódulos Turísticos en Ciudades Patrimoniales de Raúl Valdez, El Clúster Turístico como estrategia de desarrollo en la región Puebla-Tlaxcala de Serafín Ríos y Políticas locales de turismo en ciudades Históricas Españolas de Manuel de la Calle Vaquero y María García Hernández e Interpretación, identidad y territorio: Una reflexión sobre el uso social del patrimonio de Manel Miró para complementar la estrategia.

Para la elaboración de la base de datos patrimonial y gastronómica se utilizará como base “Alcohol in Latin America: A Social and Cultural History” de Pierce y Toxqui complementado por “El Desarrollo de la Teoría Antropológica: Una historia de las teorías de la cultura” de Marvin Harris para apoyar el sustento antropológico entorno al patrimonio de las cantinas. Para la parte constitutiva de la base de datos se usará el archivo hemerográfico de la Biblioteca Central Ricardo Garibay principalmente periódicos.

Las cartas de Canterbury (1990), Querétaro (1993), México (1993) y México (1999) de la ICOMOS, el Memorándum de Viena sobre el Patrimonio Mundial y la Arquitectura Contemporánea. Gestión del Paisaje Histórico Urbano (2005) y la Charter Burra ICOMOS Australia (2013). Así como la Ley de Protección y Conservación del Centro Histórico y del Patrimonio Cultural de Pachuca de Soto, Hidalgo serán las fuentes

destinadas para desarrollar la dimensión conservacionista y de concientización. Apoyados en el dossier: Gentrificación, privilegios e injusticia alimentaria de Susana Fernández Herrero se atenderá el problema que puede representar para los sectores vulnerables la puesta en valor del micronódulo y elaborar estrategias de prevención.

# 1. El Patrimonio Cultural y el Turismo

## 1.1 Consideraciones sobre el Patrimonio Cultural

### 1.1.1 *Orígenes y Actualidad*

El patrimonio concebido después de una situación global como la suscitada durante la pandemia de Covid-19, está muy cercana a la idea de valor que sugiere Florescano (2012): “Cada época rescata de manera distinta su pasado...hace una selección de los bienes que posee... identifica su patrimonio... y da reconocimiento a los valores del pasado” (pp.15-16), siendo esto así ¿cuál es el pasado? ¿de quién? ¿qué bienes son mi patrimonio? Y sobre todo ¿qué valor tiene ese patrimonio respecto al pasado?, eso es lo primero que uno se pregunta del patrimonio.

Si tratarnos de responder acerca del patrimonio resumiríamos que es la interacción entre lo heredado; incluyendo los bienes actuales, los usos sociales que tengan esta “herencia”; es decir la relación que existe entre estos bienes y las necesidades actuales y finalmente la concepción de estos bienes; una selección de aquello que es simbólico, de carácter hegemónico o popular, pero con valor, apreciado por el usuario más allá del estado (García, 1999). Con esto queda claro que el patrimonio debe ir más allá de clases y de discursos, pues, aunque sirve para asentar ideologías como bien lo mencionó también Florescano (1995): “El patrimonio nacional no es hecho dado, sino una construcción histórica” (p.17). Este debe ser apropiado por el usuario para que forme parte de su identidad de lo contrario carece de valor. Así podemos comprender que, aunque un bien, un punto geográfico, una lengua, una danza y un platillo tienen el mismo valor, queda determinado por el grupo que lo valoriza (Nora, 2008), en una interacción cultural entre “ellos” y “aquellos” como enfatizaba Bonfil (1995), no podemos esperar que todo se signifique de la misma manera y que su presencia en la memoria y en la construcción de esta, sea idéntica y posea las mismas funciones para cada individuo (Nora, 2008).

Es por ello que los patrimonios dependiendo del grupo pueden generarse como lo plantea Canclini (1999): “por las clases populares de forma a que resulten representativos de la historia local” (p.18) y que puede complementarse de forma específica tal y como lo propone Pratts (2005) “de la tal forma que el patrimonio local

se determine por relevancia y por contenido, tratando de evitar la dinámica excluyente que se genera por parte de la comunidad; dando paso a una reflexión social" (p.17).

Esta reflexión puede derivar en un planteamiento de conservación, es decir la preservación, ya sea del patrimonio material: la pirámide del sol o paseo de la reforma, por ejemplo, o del inmaterial: como los rituales funerarios de la huasteca hidalguense o la música de carnaval de tambor y chirimía; en este proceso pueden involucrarse el Estado, al cual generalmente van adheridas las clases dominantes que plantean su visión de lo que debe ser, o bien los sectores populares, muchas veces los verdaderos actores sociales del patrimonio, aquellos que le dan valor a la memoria que poseen, y que, al igual que los "otros" buscan que su patrimonio, local casi siempre, permanezca sin alteraciones ni afectaciones o bien sean ellos quienes por derecho tengan dominio de lo que es suyo (García, 1999).

Bajo esta noción se llevan a cabo diversos procesos para conservar el patrimonio dependiendo de los paradigmas que surjan en el proceso de salvaguarda, bien puede darle "dinamismo al patrimonio" (Pratts, 2005). Este proceso se lleva a cabo mediante una activación patrimonial, es decir la puesta en valor de la memoria como sugiere Nora (1984), mediante el turismo como retoma Pratts (2005) de tal manera que se constituya un mercado lúdico-turístico-cultural (p.22).

Dicho lo anterior es fundamental tener una gran precaución al desarrollar activaciones turísticas, especialmente debido al continuo desvirtuó del patrimonio dentro de la dinámica capitalista que emerge de su interacción con el turismo. Esta interacción, al ser un canal de activación, puede poner en riesgo la autenticidad del patrimonio, dejándolo vulnerable a la espectacularización y la masificación (Jiménez, 2023.p.163). A su vez, buscar privilegiar contenidos que promuevan el consumismo, lo que lleva inevitablemente a la espectacularización y la desnaturalización del patrimonio, convirtiéndolo en un simple objeto de consumo y perdiendo su valor cultural y social (Jiménez, 2023, p.164). Casos como el de la Guelaguetza en Oaxaca son muestra de los peligros que rodean al patrimonio cuando se deja de lado el valor original por la supremacía del contenido ordenado por la tendencia capitalista y consumista que del turismo puede devenir.

Para evitar estos detrimientos del patrimonio debemos localizar adecuadamente los patrimonios a activar, evaluar las condiciones en las que se encuentran y desarrollar de entre todas las estrategias que permitan su activación turística; aquella que este respetando la identidad y la memoria propia del bien a activar anteponiendo pues el significado al bien económico, teniendo en cuenta al bien social, pero manteniéndolo lejos de la legitimidad política o de clases.

Es por ello que se debe ejecutar una correcta gestión turística del patrimonio menciona Ballart (2008): “Es necesario establecer un equilibrio entre la propia conservación del patrimonio y la explotación eficaz del mismo” (p.204).

## **1.2 Patrimonio y Turismo**

### **1.2.1 Gestión de Productos Turísticos**

Respecto a la dupla del patrimonio y el turismo Toselli (2019) afirma: “...que el turismo con base en el patrimonio cultural puede constituirse en un instrumento de inclusión y dinamización socioeconómica” (p.343). Con esto ya se cumple lo planteado por Pratts (2005) respecto a la activación turística del patrimonio: deja de ser excluyente; pues al tener una mayor interacción se va abriendo y formando parte de las experiencias que el usuario turístico tiene en torno al patrimonio. Por tanto, se vuelve un dinamizador económico, cuidando que la relevancia y el contenido se vuelvan parte de la valorización de forma simbólica y económica, logrando así que la activación del patrimonio sea exitosa, proveyendo al usuario de una experiencia que enriquece su capital cultural.

Para una correcta gestión del patrimonio en el sector turístico Valdez (2012) retoma tres recomendaciones relevantes de la carta de 1990 del ICOMOS: 1) Contar con una planeación turística estratégica, 2) contener en esta necesariamente una dimensión conservacionista y finalmente 3) implicar a la población residente, esto apoya la postura de Ballart (2008) sobre la gestión del patrimonio, aunque en este caso su función es más operativa.

Para determinar la gestión de la oferta turística del patrimonio, podríamos englobar al mercado turístico en dos grandes campos: el primero es el público amplio aquel que busca la experiencia patrimonial (Ballart, 2008, p.204), sin embargo, esta poco

relacionado; para él se debe construir un discurso, con relevancia y contenido (Pratts, 2005). Para esto se debe planificar la visita, y, la lectura que se le dé al patrimonio; debe ser eficaz a la vez que no banalice al consumo únicamente, y con ello, propicie un deterioro paulatino o una espectacularización de la puesta en valor. Por el otro lado tenemos al segundo campo, el otro público, menos amplio, pero mucho más entendido e interesado; este no sólo busca vivir la experiencia del patrimonio para la satisfacción del turismo, busca la satisfacción de sus necesidades culturales y estéticas, este público no puede ser engañado, pues su motivación como menciona Toselli (2019) está encaminado a enriquecer su capital cultural; por lo cual el discurso al que se vea expuesto debe ser completo y debe cumplir con las características interpretativas con la finalidad que estas permitan detonar la emotividad del usuario (Ballart, 2008, p.206).

Para determinar el discurso de interpretación que se le ofrecerá al usuario debemos identificar el tipo de atractivo patrimonial a detonar: si es dentro de un área urbana, un área natural, las edificaciones que presenta, los puntos en los que se sitúan los atractivos. Para esta identificación Valdez (2012) retoma el concepto de ciudades histórico-patrimoniales propuesto por De la Calle (2002), donde este refiere que “toda ciudad histórico-patrimonial constituye un enramado cultural que ofrece al turista un amplio abanico de atractivos de diversas índoles” (p.7) haciendo la distinción de que: “no lo son en sí en toda la dimensión que ocupa su extensión” (p.7).

El punto anterior se refuerza con el entendido que dentro de una ciudad histórico-patrimonial la mayoría de los atractivos patrimoniales se encuentran en las inmediaciones de los que se conoce como “centro histórico” (Valdez, 2012), por lo tanto, es en esta área que se debe comenzar a aplicar el proceso de gestión.

Destaca en el orden de la gestión turística del patrimonio de ciudades histórico-patrimoniales su capacidad de “amalgama”; por esta cualidad se pueden aprovechar uno o varios atractivos culturales y patrimoniales (Valdez, 2012, p.6). Para logar este correcto aprovechamiento Valdez, retoma la creación de alianzas productivas entre los agentes que llevan a cabo la gestión y la población residente (2012, p. 9) con la cual los patrimonios pueden convertirse en expresiones culturales únicas e irrepetibles.

Esta incorporación permite que las expresiones culturales de los residentes estén presentes durante el proceso de la gestión turística con la finalidad que esta se correlacione; pensada tanto para el visitante como para el residente buscando obtener por lo tanto una experiencia mucho más auténtica y una gestión inclusiva (Toselli, 2019, p. 344 -346).

### **1.2.2 Infraestructura para la Gestión Turística**

Para llevar a cabo la gestión turística del patrimonio dentro de una ciudad histórico-patrimonial, debemos observar según Valdez Muñoz (2012, p. 9) tres facetas que nos ayudaran a determinar de acuerdo al fenómeno del turismo las ofertas y recursos endógenos y exógenos que se poseen tal y como se señala en la tabla:

**Tabla 1**

*Facetas del turismo en zonas urbanas*

1. Heterogeneidad	Tamaño, ubicación, función y antigüedad.
2. Multifuncionalidad	Variedad y equipamientos turísticos.
3. Proporción	De las infraestructuras turísticas y de uso de la población residente.

*Nota. La tabla presenta los elementos a considerar en cada faceta para una activación turística urbana.*

Con base en estas facetas principales debemos analizar los recursos que posee la oferta turística dentro del espacio específico que supone el centro histórico de la ciudad de Pachuca.

A través del análisis de los datos presentes en la Tabla 2 podemos dar cuenta que la ciudad de Pachuca cuenta con los elementos endógenos y exógenos para llevar a cabo una gestión turística patrimonial dentro de la zona urbana que comprende su centro histórico.

## **Tabla 2**

### *Facetas del turismo en zonas urbanas aplicadas a la ciudad de Pachuca*

---

#### 1. Heterogeneidad

El centro histórico de la ciudad de Pachuca posee un tamaño aproximado de 12 km, señalado en un perímetro compuesto por 17 puntos y un área de transición compuesta por 38 puntos y posee una antigüedad que data desde el siglo XVI.

---

#### 2. Multifuncionalidad

Dentro del espacio que comprenden los 17 puntos que conforman el perímetro del centro histórico de la ciudad de Pachuca podemos encontrar diversos elementos de interés histórico y patrimonial tales como monumentos, edificaciones y construcciones, así como museos y espacios arquitectónicos protegidos.

---

#### 3. Proporción

El perímetro que comprende el centro histórico está conformado en su mayoría por patrimonios arquitectónicos protegidos y activados, edificios de valor histórico que albergan instituciones públicas y privadas locales, así como edificios y espacios públicos. La infraestructura turística es local y administrada por el municipio, así

como por particulares. Cuenta con una Ley de protección para su Centro Histórico (2004) y con una comisión para su conservación instituida en 2011.

---

*Nota. los datos bibliográficos y de referencia de la Tabla 2 se encuentran señalados en el apartado de notas finales.*

Una vez analizados los datos de las facetas es indispensable evaluar el potencial turístico cultural para que una activación patrimonial o puesta en valor de un patrimonio pueda realizarse.

Para ello Toselli (2019, p. 354) propone una metodología para analizar la potencialidad turística-cultural, los puntos propuestos por la autora para el trabajo han sido adaptados para utilizarse tomando en cuenta las facetas principales (Valdez, 2012) y el objeto de estudio quedando de la siguiente manera:

- a) Sección 1: Datos de la localidad.
- b) Sección 2: Características generales de las cantinas
- c) Sección 3: Características de la oferta turística actual/potencial
- d) Sección 4: Gestión y desarrollo turístico
- e) Sección 5: Características de la demanda actual

Estos puntos analizados con base en las facetas principales nos ayudarán a determinar en qué condiciones se encuentra la infraestructura turística y que potencial poseen las cantinas dentro del centro histórico de la ciudad. A través de ello podremos decidir qué elementos de la gestión turística del patrimonio tendremos que priorizar para poder llevar a cabo la activación.

**Tabla 3***Análisis de potencial turístico – cultural*

	<b>Datos de la localidad:</b>												
Sección 1	<p>La localidad de Pachuca de Soto, Hidalgo, se ubica a 90.5 km de distancia de la ciudad de México.</p> <p>Presenta acceso a diversas localidades con patrimonios, así como geositios de interés y posee diversos patrimonios localizados y activados en torno a su centro histórico.</p>												
	<b>Características generales de las cantinas de Pachuca</b>												
Sección 2	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Espacios para el consumo de bebidas alcohólicas</li> <li>-Espacios para el consumo de alimentos</li> <li>-Servicios básicos en los establecimientos</li> <li>-Proximidad entre si dentro del primer cuadro de la ciudad de Pachuca.</li> </ul>												
	<b>Características de la oferta turística actual/potencial</b>												
Sección 3	<table> <thead> <tr> <th>Actual:</th> <th>Potencial:</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>-Facilidad de transporte</td> <td>-Revaloración turística</td> </tr> <tr> <td>-Cercanía con el centro histórico</td> <td>patrimonial</td> </tr> <tr> <td>-Cercanía con patrimonios activados y localizados</td> <td>-Resignificación cultural e identitaria</td> </tr> <tr> <td>-Activación parcial</td> <td>-Posibilidad de activación en conjunto</td> </tr> <tr> <td>-Recorridos guiados (parciales)</td> <td>-Restauración y conservación de monumentos y patrimonios.</td> </tr> </tbody> </table>	Actual:	Potencial:	-Facilidad de transporte	-Revaloración turística	-Cercanía con el centro histórico	patrimonial	-Cercanía con patrimonios activados y localizados	-Resignificación cultural e identitaria	-Activación parcial	-Posibilidad de activación en conjunto	-Recorridos guiados (parciales)	-Restauración y conservación de monumentos y patrimonios.
Actual:	Potencial:												
-Facilidad de transporte	-Revaloración turística												
-Cercanía con el centro histórico	patrimonial												
-Cercanía con patrimonios activados y localizados	-Resignificación cultural e identitaria												
-Activación parcial	-Posibilidad de activación en conjunto												
-Recorridos guiados (parciales)	-Restauración y conservación de monumentos y patrimonios.												
	<b>Gestión y desarrollo turístico</b>												
Sección 4	<ul style="list-style-type: none"> <li>-El centro histórico de la ciudad de Pachuca es un espacio con diversos patrimonios localizados y activados, siendo el principal atractivo el Reloj</li> </ul>												

	Monumental. El centro histórico a su vez funge como centro de acceso a otros patrimonios por su ubicación.
Sección 5	<p>Características de la demanda actual</p> <p>-Actualmente la demanda del centro histórico es alta debido a sus atractivos turísticos, su oferta gastronómica y social, así como su capacidad para conectar con diversos patrimonios activados ubicados en localidades cercanas (Mineral del Chico y Mineral del Monte). Su demanda actual tiene una importante afluencia turística principalmente local y nacional.</p>

A través de los datos de la Tabla 3 se puede identificar que las cantinas de la ciudad de Pachuca tienen elementos potenciales para desarrollarse en el área de la gestión cultural y cuenta con las características necesarias para determinar que posee las cualidades para su activación a través de diversas adecuaciones en la gestión y explotación turística de los atractivos mencionados.

De acuerdo con Nora (1984), la mayoría de las ciudades, pequeñas o grandes, cuentan con atractivos más importantes que otros, de acuerdo al concepto de valor que se le da al patrimonio y a la memoria colectiva de la comunidad (2009, p. 41) que en ciertos casos va priorizando la importancia del bien patrimonial según se vaya dando la construcción del discurso identitario (Florescano, 2012, p.5 – 19), así pues, hay atractivos que, si bien no tienen relación directa con otro bien patrimonial, si tienen relación con la identidad en conjunto.

Bajo esta condición Valdez Muñoz (2012) propone el concepto de: “micrónodulo de visita turística el cual se fundamenta en la noción de producto turístico integrado, según el cual, a un elemento nuclear de atracción turística, se integran otros elementos complementarios que contribuyen a facilitar su disfrute en combinación con un número limitado de otros atractivos periféricos y/o servicios de apoyo y facilitación” (p.11).

Por lo tanto, los micronódulos se pueden desarrollar a manera de herramienta de gestión del patrimonio debido a los propósitos esenciales que posee: 1) funcionalidad territorial y 2) unidad conceptual del atractivo.

Al evaluar la potencialidad turística cultural mediante la metodología propuesta por Toselli (2019) y desarrollar con base a ella una propuesta de micronódulo de acuerdo con Valdez (2012) la propuesta permitirá que la funcionalidad territorial quede supeditada a la heterogenia y la unidad conceptual a la multifuncionalidad ambas dentro de la proporción como faceta. De esta forma el análisis del estado de los recursos turísticos para cubrir las demandas de los usuarios no está determinada por la capacidad general que pudiese generar el micronódulo como producto turístico, se enfoca únicamente en las necesidades que surgen alrededor del micronódulo, por lo tanto el análisis de los recursos parte del atractivo nuclear como fuente principal, quedando por lo tanto los atractivos nodulares a expensas de este, por lo cual la demanda turística producto de la activación no afecta al producto, si no que se ve beneficiado de este (p. 5-19).

## **1.3 La Significación Cultural**

### ***1.3.1 Identidad y Valorización***

La construcción de la identidad puede partir como dice Nora (1984) “de la conmemoración” (pp. 167 – 179) pues desde ese punto nos vemos obligados a realizar esta acción de manera voluntaria o involuntaria, por lo cual la libertad es un condicionante de esta construcción.

Y es que los actores sociales ven a su vez supeditada su identidad al espacio que habitan y, por lo tanto, a los espacios en los que pueden expresarse con libertad entrando en juego la dimensión auto consagradora y la dimensión auto historicizadora partiendo de aquello que comienza a tener una significación dentro de los procesos sociales que experimentamos de manera individual y en conjunto.

Así pues, la conformación de la identidad tiene como base al “yo” y como este va adquiriendo o desechariendo situaciones significativas tal y como Bourdieu (2000) lo

expone: “razonamientos lógicos sustentados en la experiencia, de los comportamientos determinados por las costumbres” (p.158).

La identidad entonces la vamos creando conforme a los lugares, las experiencias y los comportamientos que vamos teniendo, a esta conformación habría que agregarle las interacciones que vamos teniendo con los diferentes actores sociales pues estas interacciones van condicionando nuestra forma de relacionarnos y por lo tanto de aquello que vamos dotando de significado.

Este significado puede traducirse como los valores y tradiciones que nos son otorgados de manera externa y que sin embargo vamos adoptando de manera que terminan de acuerdo con Florescano (2012) formando parte de nuestra identidad, con la peculiaridad de que puede ser sustituido por otras formas y figuras, por lo cual nuestra identidad influenciada por el estado va a estar condicionada por los intereses sociales y políticos de los grupos gobernantes.

El patrimonio se encuentra en un continuo proceso de valorización, proceso que se realiza de acuerdo al consenso de las clases dominantes. Con la finalidad de representar a los grupos que se sienten relacionados con este sentido y que además buscan poner en funcionamiento el patrimonio.

Por esta razón el valor y la identidad entran en una relación simbiótica con el patrimonio pues este se ve legitimado a través de su interacción con grupos que le conceden un valor. Por lo tanto, la puesta en valor del patrimonio a través del turismo interactúa directamente con la identidad y valorización de un grupo de individuos que se han apropiado de los activos, por lo cual no se les puede dejar de lado y se les debe considerar como participes de todo el proceso, de esta manera el círculo se completa y existe un balance entre la creación de discursos y la relación que estos tienen con la propia identidad que pretenden reflejar.

### **1.3.2. Conservación y Difusión**

Los instrumentos de gestión deben verse como tensores de cambio entre las nuevas y las viejas funciones que tiene el turismo como dinamizador económico. Para ello debemos tener en cuenta las necesidades, las oportunidades y los riesgos que la

incursión de la activación turística tendrá, sobre todo en torno a la conservación de los activos turísticos que se activen a través de la gestión.

Se debe de realizar un análisis para determinar en qué condiciones se encuentran los activos patrimoniales, el número de visitantes y capacidad del sitio. Posteriormente, se procede al diagnóstico para determinar las fortalezas y debilidades, los riesgos y las oportunidades del sitio como destino, de la capacidad turística de la ciudad y del efecto que surtirá la derrama económica sobre la conservación del patrimonio.

Finalmente se realiza una propuesta para determinar los cursos de acción entre el turismo y el patrimonio para seguir las medidas para la conservación del sitio, en esta parte se tienen en cuenta las determinaciones que se proponen dentro de la alianza del turismo y del patrimonio a fin de conservar ese último, de igual manera la ciudad o la comunidad donde reside el sitio juega un papel fundamental en el desarrollo de la noción conservadora, la capacidad de acogida turística es un factor fuerte a la hora de determinar el posible éxito comercial que implicaría la estrategia.

La mercantilización, la turistización y la espectacularización son opciones que plantean tanto beneficios como riesgos para el patrimonio y para el turismo. Debido a la incidencia de estas estrategias se ha vuelto imperativo que las acciones de conservación tengan en cuenta la sustentabilidad en la difusión del patrimonio y sean gestiones innovadoras.

De acuerdo con Florescano (2012) las estrategias que se proyecten deben servir para construir protocolos de conservación entre todos los actores que buscan una experiencia enriquecedora dentro de una activación turística del patrimonio y como los locales, residentes dentro de estructura social de las ciudades o las comunidades deben adaptarse para asegurar que las medidas de conservación prevalezcan.

## 2. Cantinas, Bares y Pulquerías

### 2.1 Consideraciones Generales sobre las Cantinas

Para hablar de las cantinas de Pachuca, es necesario en primera instancia identificar a estos centros como espacios de interacción social únicos en su tipo; que, sin embargo, tienen similitudes y reproducciones a lo largo del país. Las cantinas y las pulquerías en México forman parte de la identidad cultural de diversas latitudes a lo largo de la república, ya que dentro de ellas se gestan diversas muestras de cultura propia de este ámbito, incapaces de identificarse en otro espacio, esta identificación es ampliamente señalada por Brian Stross cuando menciona que:

“La cantina mexicana conforma una situación que posibilita el estudio de las normas de interacción, así como de los aspectos determinados e indeterminados de la comunicación debido a que una de las razones primordiales por las que una persona entra a una cantina, es la necesidad de interacción con otras a través de comportamientos socioculturales que no serían aceptables en otros contextos” (Stross, 1991, p. 284).

Es necesario para abordar el tema hacer énfasis en la cualidad adaptativa de la cocina mexicana y de todo lo que se forme en torno a ella. Es decir, en gran parte de los ámbitos relacionados a la comida y la bebida en México se debe resaltar la existencia de un mestizaje entre lo autóctono y lo extranjero que siempre estará presente y será una condicionante para entender cualquier proceso asociado (Iturriaga, 2015, p. 85 – 88).

Esto debido a la conformación de nuestro país, como una síntesis de tradiciones y costumbres con la imposición de formas y actitudes propias de otras culturas, que poco a poco se han ido adaptando y apropiando hasta hacerlas propias e identificarlas como indivisibles de nuestra cultura gastronómica.

Este proceso sobre decirlo fue extenso a lo largo de los trescientos años de gobierno virreinal, sin embargo, con el nacimiento de México como nación independiente este proceso de intercambio cultural no se detuvo, siempre ha existido una constante influencia europea o anglosajona en el devenir histórico de nuestra nación, es por ello

que el objeto de estudio se ve ampliamente enriquecido de este proceso (Iturriaga, 2015, p.129 – 150).

Para entender este fenómeno y cómo influye directamente sobre la apreciación de este patrimonio es necesario e indispensable ver a la cultura del consumo de alcohol distante de la connotación común de salud que se le atribuye, sin menoscabar los problemas que genera, debemos poner de lado esta realidad para centrarnos en las relaciones y procesos sociales que surgen por su causa tal y como lo atribuye Pulido:

“La historia cultural del alcohol propone, entre sus modalidades estudiar los lugares de reunión y los ambientes en los que se bebe, y vincula el consumo con identidades de clase, esferas públicas y culturas políticas, así como afecciones de salud y enfermedad” (Pulido, 2012, p.19).

De esta manera la conformación de las cantinas en Pachuca está relacionada temporal y geográficamente con la evolución que estos establecimientos tuvieron desde finales del siglo XVIII y hasta mediados del siglo XX como puntos de reunión y de esparcimiento social. Esta evolución propició que las cantinas estuvieron sujetas a las modificaciones de espacio, legislación, salubridad y acciones tributarias que las fueron moldeando hasta conformar las cantinas modernas que hoy continúan.

Para entender la construcción social de este patrimonio debemos dar comienzo por el pulque y las pulquerías, para progresivamente comprender el desarrollo de las diversas etapas de cambio a las que fueron sujetos los espacios hasta derivar en el concepto de cantina y como estas paulatinamente quedan homologadas dentro del rubro común de: “Bares, cantinas y similares”.

### **2.1.1. *Orígenes y Actualidad***

Las cantinas que reconocemos podemos ver difieren mucho según lo plantea Del Valle (2007) debido a que los establecimientos que podían comerciar bebidas durante la primera mitad del virreinato por parte de los mercaderes que arribaban a la Nueva España tenían funciones específicas y ofrecían servicios a públicos específicos (p.155); sin embargo, se encuentran relativamente más cercanas de las pulquerías, pioneras en la comercialización de bebidas para los indígenas y la población en

general (Guerrero, 1985, p. 116), por lo cual para comprender su evolución es necesario primero hablar de las diferencias entre estas, así como sus similitudes y la paulatina conversión que muchas pulquerías sufrieron para conformar las cantinas modernas.

Dentro de la vida cotidiana el consumo de pulque era frecuente entre los pueblos mesoamericanos; estos identificaban la bebida a través de diversos mitos relacionados, variados, pero no limitados. Destaca el de la reina Xóchitl descubridora de la llamada “miel prieta del maguey” y a la diosa Mayahuel, mortal nacida olmeca y convertida en diosa por ser la primera en extraer del maguey su jugo (Toxqui, 2001, 15 – 18).

El pulque y su consumo prehispánico fue diseminándose a lo largo del centro del país, donde dependiendo el tiempo de fermentación o bien la calidad en su extracción esta bebida recibía diferentes nombre o utilidades, a su vez podía ser consumido por distintos grupos o rangos de edad. Raúl Guerrero refiere sobre el consumo del “neutli” (aguamiel) o bien del “octli” (pulque) que también era utilizado como medicina “teoctli” (cuando se mezclaba con diversas hierbas) en tiempos del imperio mexica. Así, el consumo de pulque, se realizaba dependiendo de diversos factores: el lugar que se poseía en la jerarquía mexica, así como la fecha de su nacimiento, su edad y la época del año en la que se estuviera haciendo su consumo, preferentemente en épocas específicas marcadas en el calendario ritual-religioso de los mexicas (1985, p.15 – 20).

Por las razones anteriores el consumo era restringido y su abuso castigado debido a las atribuciones místicas que la embriaguez tenía, siendo relacionada con la posesión divina del dios Tezcatlipoca, así como del dios Huitzilopochtli donde la embriaguez se realizaba como una parte del ritual de guerra (Toxqui, 2001, p.22 -27).

La llegada de los españoles, el proceso de la evangelización y la instauración del catolicismo como fe regente entre los súbditos de la Nueva España propicio que los ritos católicos sirvieran como sustitutos a las festividades rituales-religiosas de los mexicas , de forma que, el consumo de pulque y sus restricciones fueron menguando, convirtiéndose en una bebida popular y de alto aprecio entre los indígenas, quienes optaron por consumirlo habitualmente, pero especialmente durante fiestas cristianas (Guerrero, 1985, p.30) .

Fue por esta razón que los frailes en un principio buscaron relacionar los atributos de los dioses a los santos y, por lo tanto, se llevó a cabo una simbiosis entre el consumo de “octli” durante festividades en las que aparentemente era una bebida de consumo sin trasfondo. Sin embargo, como J. C. Scott plantea sobre los actos transgresores a la dominación, su consumo los unía en memoria de las antiguas celebraciones realizadas previas a la conquista, por lo tanto, su consumo se concretó a su vez como un acto de rebeldía (Scott, 1985, p. 134).

Por esta razón y debido a su consumo excesivo, los frailes españoles comenzaron a atribuirle un carácter profano, por lo que alentaron sus cualidades negativas y recomendaron a la población la abstinencia de beberlo, motivados mayormente por la contención del espíritu ante la embriaguez como puerta a los placeres de la carne (Toxqui, 2001, p.42).

Sin embargo, este acto de sedición por parte de los vencidos puede reconocerse tal y como lo hace Scott (1985) y posteriormente Toxqui (2001) como un acto de reafirmación de la identidad, de preservar una costumbre y de reivindicar sus derechos todo esto enmarcado dentro de una forma pasiva de enfrentamiento al estado. Esta acción dota al consumo de pulque de una característica que propiamente se legará a las cantinas, principalmente en el centro del país, la reafirmación de la identidad a través del consumo, con lo que se salvaguardaba no solo la tradición de consumo, también su elaboración y comercialización, acciones que beneficiarían a las cantinas décadas más tarde.

## **2.1.2 Consumo y evolución**

Por las causas asociadas al consumo excesivo del pulque y a su carácter profano y disidente, se tomaron acciones para mediarlo y controlarlo. El consumirlo se volvió paulatinamente en una industria en expansión y crecimiento constante; hasta 1652 el pulque, su producción y distribución corrían a cargo de los pueblos indígenas del Altiplano, fue hasta ese año que se reglamentó el comercio y la compra - venta de pulque mediante restricciones para su comercialización (Toxqui, 2001, p.42).

El pulque logró convertirse entonces, en una fuente redituable para los productores de estados como: Hidalgo, Tlaxcala, Estado de México y Puebla, estados donde se

formaron haciendas durante el virreinato enteramente dedicadas al cultivo del maguey para la producción de pulque, resaltando los dominios del conde de Regla en el estado de Hidalgo, el conde de Xala, la marquesa de Selvanevada y el Conde de Tepa (Ramírez, 2018, p. 36).

Con esto Ramírez (2018) explica cómo se comenzó a desarrollar al pulque como una industria en gran auge y de grandes beneficios después de la etapa insurgente y en los primeros años del México Independiente, caracterizándose por un consumo importante entre las clases populares del centro del país en ciudades como la capital y Pachuca. Pese a la diversidad de públicos y de ofertas de bebidas, siguió manteniendo el estatus que le permitía ser expendido, como bebida alcohólica de primera necesidad (p.36-37).

A tal grado llegó el consumo de pulque que a finales del siglo XIX se formaron diferentes agrupaciones de productores y, tal fue su auge que inclusive se llegó a comercializar embotellado logrando que las familias productoras y distribuidoras, amasaran grandes fortunas debido a los beneficios que les representaba el pulque (Ramírez, 2018, p. 126 – 130).

Este constante abastecimiento de pulque originó el desarrollo de una industria de elaboración y distribución, la construcción de vías férreas para su transporte y la apertura de pulquerías en distintas ciudades del altiplano y principalmente en la Ciudad de México, aunque también con marcado auge en ciudades aledañas como la que nos compete, donde el consumo de la bebida tenía la misma popularidad, minada en su consumo solo por la cantidad de habitantes capaces de consumirlo.

De acuerdo con Toxqui (2001) y Guerrero (1985) las “casillas” y los “expendios”, como se denominaba a los lugares donde se comercializaba, previos a las pulquerías de finales de 1654, variaban y distaban mucho del producto folclórico que nuestra imaginación evoca cuando pensamos en ellos.

Sin embargo, estos lugares pueden evocarse según la descripción que expresa Antonio Lorenzo Monterrubio: “Las construcciones iban desde simples jacales cubiertos con tejamanil a dos aguas, sobre columnas de piedra o madera levantados en las plazuelas de barrio o construcciones más definitivas con las características puertas de persiana de doble batiente” (1995, p. 138). Esta descripción nos permite ver el arraigo que tenía la bebida ciertamente, pero también la importancia de estos

espacios dentro del desarrollo social, tanto en la capital del país como en la capital del estado, fortaleciendo el vínculo existente de estos espacios con el esparcimiento y el desarrollo de la identidad.

Debido a las constantes legislaciones y reglamentos para su venta y consumo, estos espacios fueron cambiando sus dimensiones, Toxqui (2001) narra cómo fue pasando de la estructura inicial de polines y pencas a estructuras con una, dos o hasta tres paredes, con espacio para contener los tinacales y asientos para los clientes, ahora identificadas como “casillas”, carecían de baño por regulaciones de salud pública y atención a la conducta moral (p.55).

Posteriormente para la segunda mitad del siglo XIX según comenta Toxqui (2001) la evolución de estos espacios cambió a sitios más complejos, completamente constituidos, ataviados de decoraciones variadas, flores frescas o de papel, papel picado y oleos en las paredes que hacían alusión al nombre o a alguna anécdota propia de sus parroquianos o de su fundación coronados con llamativos letreros que saltaban a la vista en las fachadas, constituían a su vez un atractivo visual para los transeúntes (p. 134), evolución que no pasó desapercibida en la capital hidalguense. Las pulquerías de acuerdo con Toxqui (2001) y Guerrero (1985) se volvieron en puntos de encuentro tanto por la comida como por la bebida que, regularmente, se ofrecía de manera gratuita y que, al ser los precios de los diversos tamaños de pulque que se ofrecían bastante accesibles para la mayoría de la población los locales se abarrotaban de manera constante.

Durante este periodo era común encontrar dentro, gente de cualquier género, así como de diversas y variadas posiciones sociales, siendo la clase alta la menos habitual; sin embargo, no quedaba exenta de acudir motivados por algún festejo o celebración o simplemente por acudir al punto más álgido de socialización de la época. Toxqui (2001) enmarca en el tercer capítulo de su investigación sobre las pulquerías la importancia de estas como centro de la vida y de la interacción en la Ciudad de México, donde el día empezaba y terminaba en estos espacios (p.229) caso similar relata Guerrero (1985, p.170) acontecía en Pachuca y Real del Monte.

La expansión de pulquerías, llevó a que dentro de la Ciudad de México hubiera 817 pulquerías y 781 expendios de licor para 1886 (Ramírez, 2018. p.64), esto aunado a la diferencia en los espacios que se mencionó con anterioridad fue desarrollando una

diferencia entre las pulquerías y los expendios que irían constituyéndose como cantinas. Para 1893 ya había una cantina por cada dos pulquerías en cada calle de la Ciudad de México, lo cual creaba constantes problemas de tumultos y agresiones públicas y una creciente en el índice de alcoholismo.

Estos problemas de salud pública orillaron a grandes intervenciones por parte del gobierno sobre todo durante la última década del Porfiriato, en el cual se comenzó a desestimar al pulque como bebida, achacándole diversos problemas:

...la adulteración de la bebida con agua, conocido en el argot como “bautizo”, además de prácticas como el “vaseo”, que consistía en reutilizar los sobrantes de pulque que el consumidor dejaba en los vasos, así como la compostura del pulque que ya estaba descompuesto o “picado” para poder expenderlo. Igualmente hubo alguien que afirmó que se le ponía sustancias fecales envueltas en un “muñeco de género”. (Ramírez, R. 2018: p.65).

Sin embargo, uno de los problemas que afectó directamente a la producción y consumo, según el texto de Ramírez (2018) fue la criminalidad asociada a su consumo lo que llevó a implementar políticas más estrictas para su venta y consumo modificando la forma en la que se comercializaba pues la abundancia de pulque ilegal venía a dificultar la labor porfirista de moralizar el bajo pueblo y aminorar los problemas de seguridad y salubridad que existían (p.88). Sin embargo, también cabe mencionar que a la par con que se atacaba al pulque identificado en ese entonces como una bebida nacional por excelencia crecía y se favorecía la venta de alcoholes, licores y vinos extranjeros, esto afectó de doble manera a las pulquerías, al pulque y al consumo de bebidas alcohólicas de ese entonces, pues no solo le imponía severos trámites administrativos y gastos económicos al pulque, también incrementaba la argucia de considerar al pulque la bebida que más causaba problemas. Esto era debido a que, se minimizaba que los consumidores de pulque acudieran en primera instancia a alguna cantina a ingerir alcoholes y aguardientes que superaban los sesenta grados de alcohol para posteriormente terminar la faena dentro de una pulquería en completo estado de ebriedad (Ramírez, 2018, p. 89).

Sin importar las querellas interpuestas por los productores, las investigaciones científicas y de salubridad de aquellos años (Ramírez, 2018, p. 143 – 158), nada pudo evitar que el pulque sufriera las consecuencias que la desestimación de su consumo

traía consigo, el impacto del inconveniente consumo del pulque en la capital también tuvo su repercusión en el espacio pachuqueño suscitándose a su vez grescas y alteraciones al orden público o bien tragedias, como la inundación de 1884 que afectó a los asiduos visitantes de las pulquerías de la ciudad (Menes, 2016, p. 133).

Sin embargo, esta situación llegaría a un punto determinante, al agregar los problemas que representó la Revolución para la industria que, si bien, aún se vio beneficiada; a su término los ideales de modernidad y progreso que acompañaban a la lucha armada terminarían hundiendo más a la industria pulquera y cimentando las bases de la cantina no solo en la capital, prácticamente en todo el centro del país.

Pachuca al estar tan cerca de la Ciudad de México, no fue excepción para estas reglamentaciones, ya que al formar parte de los mayores centros de producción de pulque su consumo era regulado de la misma manera que en la capital. Sí bien el público consumidor en Pachuca difiere del de la Ciudad de México debido al mercado demográfico se corresponde en la cantidad de consumo debido a la creciente de trabajadores desde prácticamente la fundación de Pachuca y continuó hasta los albores de la Revolución (Menes, 2016).

No existe una forma simple para identificar el paso de una pulquería a una cantina pues comparten demasiadas similitudes de forma y fondo, incluso algunas como “El reloj de Arena” (Guerrero, 1985, p.170) pulquería referida en la ciudad de Pachuca terminó sus operaciones como una cantina (Aguirre, 2017) por lo tanto, podemos retomar nuevamente a Pulido para comprender esta evolución:

“Las cantinas populares precisamente eran tiendas de abarrotes con una pieza destinada a despachar bebidas alcohólicas. La situación de estos establecimientos era ambigua a los reglamentos porque solamente se le permitía vender botellas cerradas de vinos, licores y cervezas. Sin embargo, algunos obtenían la licencia necesaria para comercializar abarrotes y despachar bebidas dentro” (Pulido. 2014. Pág. 43-44).

Con esto queda claro que las motivaciones que permitían el desarrollo de una cantina al igual que las pulquerías en su momento más álgido se veían determinados por los condicionantes económicos o la influencia que poseía el dueño para obtener la licencia con la cual se podría operar el negocio, de tal manera que podemos sumar la economía como uno de los factores determinantes para la subsistencia de las cantinas

desde una época temprana y la evolución o el paso de una pulquería a una cantina, al menos dentro de la ciudad de Pachuca, parece seguir esta tendencia.

Como tal no existe una definición que pueda englobar a una cantina mexicana, usualmente se generaliza a: “establecimiento donde se venden bebidas y algunos alimentos. La palabra proviene del italiano y significa bodega o sótano, que es el lugar donde se guarda el vino para el consumo de la casa” (Muñoz Zurita, R.2000:286). Sin embargo, esta definición no permite comprender todas las relaciones sociales, rituales y expresiones que una cantina desarrolla en su interior y, sobre todo, lo que una cantina mexicana representa para la conformación de la identidad de sus consumidores habituales.

Como bien menciona la definición, la palabra hace referencia al término italiano; sin embargo, tiene una acepción europea generalizada dependiendo el lugar donde se representa está siendo distintiva de cada país, por ejemplo, en el Reino Unido son denominados como “Pubs”, “Tavern” y “Gin Palace” (Bown, 2016) en cualquier caso la mayoría cumple con dos requisitos indispensables: la venta de bebidas alcohólicas y de alimentos.

En México a estos requisitos podemos sumarle una característica propia de las pulquerías y es la interacción de los asistentes, pues los climas dentro de las cantinas dependían de la clientela que acudía a ellas, si bien casi cualquiera está abierto para recibir consumidores sin ninguna restricción, existen clientes asiduos a determinados establecimientos. Estos asiduos consumidores dan forma a la convivencia que se suscita dentro de las cantinas, generando una identidad propia para el establecimiento, así como una identificación plena del lugar como propio por parte de los asiduos. Lo que a su vez convierte la experiencia de la visita a una cantina en caso particular, supeditado al lugar, al tiempo y a la periodicidad de la visita.

Para complementar y al mismo tiempo, comprender las dimensiones que estos establecimientos poseen podemos revisar, en primera instancia, la tipología de Gilmore que Emiliano Cervantes González (2018) retoma en su trabajo sobre el caso de la Cantina tradicional en Querétaro: Casinos, Bares club, bares tradicionales (tabernas, zambullos y bares modernos) y tascas (p.25) A esta tipología debemos hacerles las adecuaciones correspondientes a los gentilicios ocupados dentro de

Pachuca para referirse a los espacios quedando representados de la siguiente manera:

- a) Casinos: Esta tipología permanece con pocas alteraciones Cervantes (2018) menciona: "...eran clubes privados donde los miembros pagaban cuotas. Aparte de consumir bebidas alcohólicas también se podía apostar (ilegalmente)" (p.25) fácilmente podríamos identificar en Pachuca a los extintos Casino Español, el Casino Ingles y al casino-bar del Hotel Niagara dentro de este rubro.
- b) Bares Club: Cervantes (2018) se refiere a estos lugares como: "...tenían licencias para operar como asociaciones formales o clubes comunitarios. Generalmente sus clientes eran jóvenes" (p.25) bajo esta denominación encontramos pocos lugares que puedan ostentar estas características acordes al espacio temporal y la delimitación propias de la investigación.
- c) Bares tradicionales: En esta parte el Cervantes (2018) divide en tres a los bares tradicionales, tabernas las cuales: "...tenían como clientes a campesinos ubicadas en las periferias del pueblo con poco más que una barra y algunos bancos" (p.25) estas fácilmente podrían ser las cantinas erigidas en barrios mineros como "El Arbolito" o "El Atorón", posteriormente prosiguen los zambullos: "...donde había consumo de vino barato en exceso y peleas" (p.26) que podrían encontrar su símil pachuqueño con las "píqueras" (DEM,2025) ubicadas en los barrios altos de la ciudad de población mayormente minera. Finalmente, en este apartado se colocan los bares modernos que menciona: "...bares modernos...meseros uniformados y comida caliente entre otras amenidades." Esta descripción se ajusta a los espacios denominados como "Salones", en Pachuca de mayor calidad que las otras previamente mencionadas pues poseían una clientela popular de trabajadores y gente de clase media conservando sin embargo todas las características básicas de la cantina. Por mencionar algunos tenemos al "Salón Pachuca", "Salón Victoria" y al extinto "Salón Corona".
- d) Tascas: Este rubro el autor lo menciona como: "...Chozas temporales que se erigen durante las ferias y otras festividades populares" (Cervantes, 2018, p.26) que bien podrían compararse con los expendios, casillas y tejamaniles que poco abundaron en Pachuca (Lorenzo, 1995).

De esta manera, para los efectos de esta investigación la tipología que se utilizará, será: Casinos, cantinas, bares, píqueras y salones. Esta tipología se adapta mejor a

las capacidades de consumo que poseía la población española, inglesa, mestiza e indígena que conformaba el campo demográfico y étnico de Pachuca desde antes de la erección del estado de Hidalgo (Menes, 1976), lo cual muestra un poco de la riqueza social que proliferaba dentro de estos espacios como lugares de esparcimiento y socialización.

Así, es posible visibilizar la figura de la pulquería y como poco a poco fue adaptándose a los públicos diversos y modificándose acorde a los tiempos modernos de principios del siglo XX, adecuándose, principalmente por las restricciones que se le impusieron al pulque, pero legando a su vez elementos característicos. Entre ellos destaca la venta de alimentos que al igual que con las pulquerías; con las cantinas se volvió referente la variedad de alimentos que se podían encontrar dentro y fuera tal y como lo expresa Salvador Novo:

...la figura inamovible de la chimolera o fritanguera, matrona indígena o mestiza que proporcionaba al cliente ocasional y al bebedor consuetudinario, en respetable anafre y comal de lámina, tacos de papa con rajas, tajadas de hígado de puerco, longaniza sudada en papel de estraza, chalupitas, memelas con frijol y salsa chipotle, quesadillas de panza y tlalitos, tripas de pollo o pato en guajillo, cuellos y alas de gallina encebollados, cecina, chito de la mixteca en clemole y otras delicias como los peneques en caldillo y el molito de olla de espinazo con un buen manojo de epazote, muestras más que elocuentes de la culinaria de un sector social de nuestra nación (Novo, S. 1967:102-103).

Con el tiempo y con las reformas al código de salubridad estas chilmoleras y cocineras comenzaron a buscar cabida dentro de las pulquerías que a su vez buscaban modernizarse y escapar del estigma que el Porfiriato acaeció sobre el pulque, vendiendo destilados diversos, nacionales e importados, así como ofertando la recientemente popular cerveza (Ramírez, 2018, p. 93 - 98). La conjunción de estos tres factores: la preparación de alimentos dentro del establecimiento, la disminución y paulatina eliminación del pulque como oferta para el consumo diario y, finalmente, la adición de la cerveza como bebida de bajo costo, pero altamente higiénica y de buena calidad (Del Carmen, 2012, p. 111- 112), le confirieron un carácter decisivo en su incorporación dentro de los “salones” y las cantinas de Pachuca.

### **2.1.2. Diferencias entre Cantinas, Bares y Pulquerías**

Si bien hemos mencionado con anterioridad que el pulque fue poco a poco alejado de las cantinas mediante la implementación de códigos sanitarios y a través del desprecio sistemático en un afán modernizador, podemos darnos cuenta en la actualidad, esta supresión no fue lo suficientemente transgresora.

La creciente ola de consumo, aunando al esfuerzo, por restaurar el sentido de identidad que se busca retribuirle al pulque como bebida nacional ha ocasionado un resurgimiento de la bebida y su consumo ha recibido un impulso importante por parte de las autoridades locales y, especialmente, por parte de los grupos productores de esta bebida, profundamente ligados con el trasfondo compartido.

Con el pulque en proceso de salvaguarda y en auge, el papel de la cantina toma una relevancia mayor y nos centramos en la cantina como un espacio compilador por encima de la precisión histórica de consumo que podría brindar la pulquería, puesto que, es dentro de las cantinas donde se logra este carácter amalgamador de los elementos culturales gastronómicos, de esta manera que se convierten en un potenciador de la disponibilidad que posee el mercado demográfico de consumo para acceder a estos bienes patrimoniales.

## **2.2 La Composición Arquitectónica**

### **2.2.1 Generalidades de la Arquitectura de Pachuca**

Hablar de la composición arquitectónica de una ciudad de pasado colonial en México es sencillo: edificaciones propias del periodo que conforman un sentido de identidad al que se le tiene un profundo apego y a la vez constituyen un atractivo turístico, en el caso de Pachuca no podríamos decir lo mismo.

La construcción de la ciudad no obedece un patrón urbano definido, por el contrario, su distribución de “plato roto” le confiere un aura desordenada y caótica, el crecimiento anárquico de la ciudad parece ser propia de su identidad arquitectónica (Gómez – Ullate et al., 2014, p.304).

Gómez Ullate y Gonzales Manrique atribuyen a esta razón que los espacios de herencia prehispánica son casi nulos dentro del área que comprende la ciudad de

Pachuca, en cuanto a construcciones de la época virreinal o de la colonia existen pocas siendo las más importantes: el ex convento de San Francisco, la iglesia de la Asunción, las oficinas de la UAEH que, anteriormente, operaron como el Hospital de San Juan de Dios, las cajas reales y algunas casas, por lo que la cantidad más prolífica le corresponde al periodo del Porfiriato y ya dentro del siglo XX al periodo del Partido Revolucionario Institucional (Gómez Ullate et al. 2014, p. 307).

Durante el Porfiriato, la construcción arquitectónica fue prolífica en Pachuca; se debió mayormente al gran auge minero que tenía la ciudad, la cercanía con la capital y la gran población que residía aquí, haciendo que fuera una de las ciudades de mayor población detrás de Guadalajara, San Luis Potosí, Mérida y Puebla (Menes, 1970).

Podríamos agregar también el gobierno de Pedro L. Rodríguez, impuesto por Porfirio Díaz desde 1897 y hasta 1911, en sus gestiones se erigieron edificaciones destacadas como: la Iglesia Metodista el Divino Salvador, el Cementerio Municipal con su fachada principal, el edificio del Banco de Hidalgo y el Templo de Nuestra Señora de Guadalupe (Menes, 2016, p. 154 – 159). Sin embargo, el monumento arquitectónico más destacado es el Reloj Monumental de Pachuca, edificado en conmemoración al centenario de la Independencia de México e inaugurado por el presidente Porfirio Díaz, siendo este el elemento más representativo de la identidad que profiere la capital del estado de Hidalgo (Menes, 2016, p.161). Este elemento junto con la plaza Independencia inauguraría dentro de la ciudad el proceso de “domesticación” de la naturaleza y el entorno que da pie al afrancesamiento urbano propia del periodo porfirista, que en el caso de Pachuca se extendería desde el fin del siglo XIX y hasta mediados de la década de los cincuenta 50's del siglo XX (Gómez Ullate et al, 2014, p.310).

A pesar de estas edificaciones, las demás construcciones propias de la época se realizaban sin ningún tipo de cuidado o de intención planificada:

La crisis urbana fue fatal, los recién llegados construían sus casas sin orden ni concierto, se invadía la vía pública, se reducía el arroyo de las calles, se trepaba en las faldas inhóspitas de la montaña, se violaban servidumbres de paso, luz, drenaje, en fin, el caos era rotundo y determinante, para que un periódico de la época señalara: "Las calles tortuosas y sucias de Pachuca se avergonzarían si supieran de la

derechura y aseo de las de Toluca, aquélla se ensancha sin atender al orden establecido" (Vergara Vergara y Menes Llaguno, 1991 p.24)

Esta aseveración la podemos observar claramente en la continua expansión hacia el sur que presenta la ciudad, con la edificación de privadas o fraccionamientos en su mayoría de casas de uno o dos pisos que van rodeando nuevos y modernos centro de entretenimiento y comercio (Gómez Ullate et al. 2014).

Esta expansión deja al centro de la ciudad de Pachuca el primer cuadro que resguarda al centro histórico, el centro neurálgico de la ciudad que se ha ido desplazado también. Gómez Ullate (2014) sostiene que este ha ido sustituyendo su función como espacio; donde toda la generación identitaria y la condensación simbólica permanece como el punto neurálgico para los turistas y los habitantes de las periferias de la ciudad (p.308).

Este desplazamiento del centro neurálgico fue inevitable debido al afán evolutivo del simbolismo que tiene el centro de la ciudad, este proceso obedece a la expansión y al crecimiento propio de las ciudades. De tal forma que el primer centro de la ciudad, la plaza de la Constitución, también fue sustituida como centro neurálgico original por la plaza Independencia donde reside el Reloj Monumental que a su vez con el continuo crecimiento de Pachuca se ha ido desplazando como centro neurálgico hasta la Glorieta del Boulevard Colosio constituyendo así simbólicamente dos Pachucas: una nueva y otra vieja (Gómez Ullate et al. 2014, p. 316).

La segunda Pachuca, la "vieja" es la que nos interesa para los fines de esta investigación, aquella unida a su historia arquitectónica porfirista, manchada por los ánimos revitalizadores y esa anárquica modernidad que altera su herencia dependiendo la visión política en turno.

Por esta razón las cantinas ubicadas en este primer cuadro, en este centro neurálgico antaño, forman parte de los remanentes de una identidad que como la mayoría de sus construcciones y fachadas ha sido removida en aras del progreso.

## **2.2.2 Características Básicas de las Cantinas de Pachuca**

Las cantinas de Pachuca al ubicarse en una zona determinada y delimitada son fácilmente reconocibles por su constitución arquitectónica básica, al estar dentro del

polígono que comprende el centro histórico de la ciudad. La mayoría se ubica en construcciones de principios del siglo XX que han sido intervenidas en algún punto entre la década de los años cuarenta para adaptarse a las nuevas tendencias de la época y que posteriormente en la década de los sesentas y setentas fueron nuevamente intervenidas.

Algunas se han mantenido sin modificación o bien algunas han sido reubicadas al ser demolidos o reconstituidos los espacios que originalmente los albergaban.

Para entender la constitución de las cantinas dentro del espacio arquitectónico debemos rememorar las condiciones bajo las cuales surgían las edificaciones en la ciudad. Las grandes construcciones, así como las más fastuosas se verán enteramente influenciadas por la arquitectura los adornos propios del final del periodo neoclásico en algunos casos y en otros más vertidos completamente en la tendencia ecléctica y del art decó francesa (Gómez Ullate et al, 2014, p. 307).

Por lo tanto, el resto de las construcciones, de carácter más popular y mucho más sencillo crecían en las laderas de los cerros que daban paso a las minas, estas construcciones iban conformando diversos focos poblacionales eran sencillas de adobe o piedra con mortero con vigueta y bovedilla fueron las que dieron forma a los barrios mineros, cabe mencionarse que dentro de estas construcciones vernáculas cabía la apropiación de ciertos elementos neoclásicos tales como: los frisos, frontones, entablamentos y dentículos que revestían las fachadas en la búsqueda de otorgarle a las construcciones un aire de prestigio (Lorenzo, 1995, p.214). Dentro de estos barrios generalmente en la plazuela principal se encontraban tanto pulquerías como cantinas, donde se repetía el patrón inicial de los expendios de pulque.

Antonio Lorenzo Monterrubio (1995) resalta los nombres de diversas cantinas, estas son identificadas como: "La Englantina", "Porfia", "La Metralla", "Diosa Hebe", "La Vuelta al Mundo", "La Parranda", "Deuda Ingresa", "Recreo de Barreteros" y "La Vía Láctea" (p.138). Refiere de igual forma la existencia de establecimientos de mucho mejor categoría con barras de mármol y paredes cubiertas de papel tapiz que bien podían ser establecimientos singulares como sería el caso de la pulquería "El Letargo" o bien destacarse dentro de otro establecimiento como sucede en el caso de la cantina "La Albión" dentro de "La Fogata Ingresa" del Hotel Baños, lo mismo que la cantina al interior del restaurante "El Turco" (p.139).

### **2.2.3 Diferencias Arquitectónicas entre Cantinas, Pulquerías y Bares**

Al hablar de cantinas, pulquerías y bares es fácil dejarse llevar por los clichés y el lugar común creado a base del ideario mexicano producto de las películas tales como “Nosotros los pobres” (Rodríguez, 1948), “La ilusión viaja en tranvía” (Buñuel, 1954), “También de dolor se canta” (Cardona, 1950) y “Doña Bárbara” (Kaplan, 1943) en las que, si bien se hace un merecido homenaje y reproducción de estos espacios, también se da cabida al estereotipo.

Las cantinas y pulquería de Pachuca al igual que las de la Ciudad de México se vieron sujetas a los códigos de salubridad y reglamentos de construcción aplicados durante finales del siglo XIX y principios del siglo XX (Ramírez, 2018; Guerrero, 1985).

Por esta razón encontramos grandes similitudes que vuelven difícil determinar alguna diferencia significativa en torno a su edificación más allá del capital con el que se contaba para ello. De manera obvia resalta una diferencia entre materiales y acabados que poco influían en las operaciones de ambas, más allá del prestigio que originaban entre sus consumidores. La diferencia más significativa entre las tres denominaciones principales de estos establecimientos (cuatro si añadimos a las piqueras) estaría centrada en los bares, que obedecen incluso a un avance en la temporalidad y en la calidad de los productos brindados, sin que su constitución difiera o influya demasiado en su edificación o modificación del espacio que las constituía.

## **2.3 La Gastronomía**

### **2.3.1 El Patrimonio Gastronómico**

En similitud de circunstancias, abordando el tema de la herencia gastronómica, y el aporte enriquecedor que puede hacer a estos patrimonios, encontramos que la cocina tradicional que se gesta dentro de las cantinas es heredada de los tiempos de auge de las pulquerías, si bien esta tiene su punto álgido dentro de los mercados, fondas,

cenadurías, comedores y restaurantes, su presencia en torno a estos espacios es innegable y su importancia aún más.

Dentro de la cantina encontramos platillos representativos y a la vez únicos en varios casos de las cantinas mismas, podemos mencionar a manera de ejemplo por no citar a los pasteles mismos: las tortas de asado de cantinas tales como “El Surtidor” o “El Regio” siendo posteriormente explotadas y comercializadas lejos de la cantina. Como este ejemplo podemos citar diversos platillos que van variando desde pescados rebozados, quesadillas fritas de rellenos simples hasta guisados y caldos muchos más elaborados que si bien en su mayoría conservan una preparación tradicional mexicana guardan una raíz simbólica de la herencia inglesa y española que acompaña de manera simbiótica a la cantina hidalguense.

Las cantinas, las pulquerías y los bares ven complementado su sentido en la alimentación, varias cantinas ofrecían alimentos gratuitos para asegurar clientelas constantes y competir entre sus colegas para obtener los mejores rendimientos y ventas, siendo en muchos casos la principal razón para que los consumidores acudieran a los espacios, superando en varias ocasiones la sazón de los platillos al precio de los pulques (Toxqui, 2001; Ramírez, 2018), esto complementa y da pie a entender cómo se origina la relación simbiótica entre las cantinas y la gastronomía, más allá de la suma que esta oferta pueda darle a la activación de estos patrimonios representa de buena manera el gran aporte que propician al resguardo de la herencia cultural y la identidad de la ciudad de Pachuca, además de conformar parte del folklor gastronómico fruto de la herencia multicultural.

La herencia gastronómica de diversos platillos se debe en parte a las condiciones propias del país. México gracias a su mega diversidad, tamaño y cantidad de microclimas a lo largo de su territorio es en un territorio de abundancia de ingredientes y de preparaciones. Con platillos y recetas propias la cocina mexicana se ve cargada de preparaciones que bien pueden ser exportadas y ofrendadas dentro de las cocinas de todo el mundo. Del mismo modo, gran variedad de platillos y preparaciones propias de cocinas de Europa se han visto enriquecidas del intercambio de ingredientes a tal grado que no podríamos imaginarlos sin las aportaciones de México a su constitución (Iturriaga, 2015). Senda cantidad de frutas, vegetales, hortalizas y semillas forman parte de la dieta diaria de los mexicanos de hoy en día y con ello la elaboración de un

sin número de platillos a lo largo y ancho del territorio es llevada a cabo; algunos tan propios como ajenos, pero igualmente adoptados que prácticamente son consumidos sin prestar atención a su origen que en muchos casos pasa desapercibido, opacado por el aroma, el sabor y el color.

La cocina tradicional mexicana fue reconocida en 2010 como patrimonio inmaterial de humanidad por la UNESCO (Instituto Nacional de Antropología e Historia, INAH, 2022), este carácter comunitario le confiere a la cocina mexicana una capacidad adhesiva, pues además de su valor simbólico e identitario se le agrega el económico, el turístico, el antropológico y el social. La comida forma parte de la identidad de los mexicanos sin importar en que parte del país se encuentren y de la misma manera repercute directamente en la cultura, con lo cual, el comer representa un acto social sumamente enriquecedor.

El patrimonio gastronómico de México y por consiguiente de sus estados no está limitado a las raíces prehispánicas propias de los primeros poblados, por el contrario, la riqueza de la gastronomía mexicana como patrimonio radica en su carácter recopilador e integrador en el que sin importar la latitud, país o religión uno puede convertir la comida y el sucesivo acto del comer en una expresión propia a través de los procesos de mestizaje gastronómico que se desarrollan en los fogones prácticamente desde la llegada de los conquistadores:

“La cocina de México parte de Moctezuma, pasa por Hernán Cortés, recibe con ello el fogón de Isabel la Católica, y esto hace que entre, de forma tangencial, la vieja Europa; se injerta de productos que venían recorriendo la tierra desde Asia; se descubre criolla, coqueta con Francia, se intoxica con la cocina rápida de los Estados Unidos y se confiesa mestiza; es decir distinta a las otras cocinas del mundo.” (Taibo, 1992: pp.70 – 71)

Por lo tanto, la gastronomía mexicana no puede entenderse sin las aportaciones que, así como ella hizo con las cocinas del mundo, ahora ellas le retribuyen. Conformando así un panorama gastronómico dotado de los sabores y recetas de países tales como: España, Reino Unido, Francia, Austria, Alemania, Hungría, Estados Unidos, Italia, Japón y China por mencionar algunas que fueron moldeando las aristas gastronómicas que reconocemos hoy día en nuestro país (Iturriaga, 2015, p. 152),

mismas aristas que también han nutrido la herencia gastronómica del estado de Hidalgo.

### **2.3.2 Gastronomía Típica**

Tan diversa y específica es la gastronomía de nuestro país que puede identificarse según los ingredientes, técnicas y locación geográfica que posee el lugar donde se encuentra. El estado de Hidalgo pertenece a la región del centro del país junto con los estados de: Tlaxcala, Morelos, Querétaro, Estado de México, Guanajuato y Ciudad de México (Secretaría de Relaciones Exteriores, SRE, 2016).

La influencia de esta región es cosmopolita, influenciada por raíces europeas y prehispánicas, principalmente se pueden identificar a España y Francia como los países que más aportaciones le concedieron a esta región, en concreto el estado de Hidalgo se ve sumado en aportaciones adicionales por parte de los ingleses que llegaron temprano a la zona y aportaron técnicas y recetas que se adoptaron de manera identitaria especialmente en la región minera de Pachuca, Mineral del Monte, Mineral del Chico y en menor medida Mineral de la Reforma (Menes, 2016).

Por parte de los ingredientes e influencias propias de la región se consumen gran cantidad de productos derivados de la masa de maíz, que previamente procesada mediante la nixtamalización se vuelve capaz de crear un sinfín de productos tales como: sopes, quesadillas, huaraches, memelas, tortillas (para taco, flauta y chalupa), envueltos, peneques, tamales, para espesar preparaciones o como ingrediente dentro de otras.

A su vez el estado de Hidalgo junto con los estados de: Tlaxcala, Ciudad de México y Estado de México consumen carne de borrego, en Hidalgo; principalmente preparado en barbacoa: platillo de carne cocido en horno de tierra a ras del piso en la actualidad en varios sitios alrededor de los municipios que la elaboran han comenzado a realizarla dentro de estructuras de ladrillo y barro que mantienen mejor la temperatura y el calor, aunque semejantes no son completamente iguales al proceso original del animal destazado se obtienen en total de 10 piezas del destace: 2 espaldillas, 2 costillas, 1 pescuezo, 2 piernas y de la pieza central restante se obtienen

1 cadera, 1 lomo y 1 espinazo. Se coloca sobre las pencas de maguey que se asan sobre las brasas con el propósito de hacerlas más maleables y evitar que durante el proceso de cocción le puedan transferir un sabor amargo al consomé para después colocarse alrededor del hoyo previamente calentado con carbón o leña preferentemente, al fondo sobre la braza que queda se coloca madera que se convertirá nuevamente en brasa y que ayudara a mantener la temperatura. Sobre esta se coloca una olla grande con garbanzos, arroz y epazote al cual se le puede agregar zanahoria y papa, aunque es poco habitual que recibirá todo el jugo de la cocción manteniendo la humedad y elaborándose así el consomé de la barbacoa sobre la olla se coloca una rejilla sobre la cual se deposita la carne. Se tapa con las pencas para mantener el calor, se suelen ocupar lonas o costales por encima de las pencas, las cuales, se cubren con tierra para dejarlo cocerse por espacio de unas 7 u 8 horas. Se sirve en tacos de la pieza de la elección del comensal y se acompaña de salsa (El Sabor de Hidalgo, 2020, 38m16s), siendo un platillo representativo de toda la entidad y que puede encontrarse en algunas locaciones cercanas a las cantinas del centro histórico de Pachuca consumiéndose por gramaje, tacos de las diversas piezas o bien en preparaciones que incorporan la barbacoa como ingrediente tales como tacos y flautas.

Otro platillo típico de Pachuca y de habitual consumo entre los visitantes de la cantina es el paste. De herencia inglesa, fue adaptado del “Cornish pastry” un tipo de empanada elaborada en los condados de Cornualles y Devon. Este consiste en una masa quebrada (shortcrust pastry) que se elabora con harina de trigo, manteca de cerdo y/o mantequilla, huevo, o agua según la receta y se rellena con diversos ingredientes, siendo la receta original: papa, nabo blanco, colinabo, cebolla, zanahoria y filete de res picado a cuchillo (Cohen, 2018). La actual receta local varía pero generalmente contiene de papa, carne picada, cebolla, poro, chiles serranos, sal y pimienta. Para formarlos la masa se aplana para formar un disco donde se coloca al centro todos los ingredientes en crudo y se cierra con un poco de agua en las orillas para finalmente formar lo que se conoce como repulgue o costilla que de acuerdo con múltiples autores (Menes, 2016; Islas, 2016; Mendoza, 2022; Saénz, 2023) esta parte se puede ocupar como agarradera para sostener el paste en el extremo constituyendo un alimento sencillo de introducir y consumir al interior de las cantinas sumando a la importancia de la relación de estos patrimonios con la comida y la herencia

gastronómica de la región que dentro de ellos se consume (Toxqui, 2001; Lorenzo, 1995).

Este consumo, se transforma a la vez en una relación simbiótica y simbólica entre los espacios y las personas, representada en la figura de las mujeres, principales autoras dedicadas a vender alimentos en estos espacios, que no desaprovechaban la oportunidad de vender sus productos a las faldas de la cantina y los consumidores asiduos al interior de ellas:

“Tampoco faltó la señora vendedora de antojitos que observó que los degustadores de pulque podían ser buenos clientes y se instaló a las afueras de los expendios de la “bebida de Mayahuel”. De esta forma surgió la práctica de que los parroquianos pudieran comprar alimentos dentro del local, o fuera de él, en la vía pública, donde comenzaron a instalarse vendedoras conocidas comúnmente como 'almuerceras'.” (Toxqui, A. 2000: pág. 51).

Por esta razón la pulquería y posteriormente la cantina se convertiría en un lugar ideal para comer, reponerse de la “cruda” del día anterior y empezar una nueva o simplemente acompañar las bebidas con alguna botana ocasional, actividad que complementa la experiencia social que se desarrolla en estos patrimonios, constituyendo un entorno de intercambio comercial, gastronómico y cultural dentro del mismo espacio.

Fue precisamente este rubro el que dio un impulso decisivo a las cantinas por sobre las pulquerías; aunque ambos establecimientos ofrecían comida con las bebidas, la amplitud de bebidas, los precios competitivos al igual que la variedad de platillos y la ilusión de prestigio que comenzaron a tener las cantinas en la percepción social le dieron la delantera por sobre las pulquerías, sí a esto le sumamos las crecientes detracciones hacia el pulque por parte de los consumidores y el apoyo e incentivos que ofrecían para la comercialización de sus productos las compañías cerveceras en la entidad propiciaron una inclinación definitiva sobre las cantinas.

Este hecho explica la desaparición de las pulquerías dentro del horizonte de consumo a la vez que nuevas formas y estructuras comenzaban a desarrollarse al interior de las cantinas en relación al consumo de alimentos.

Una de las relaciones más longevas y representativas fue la introducción de platillos a manera de botanas, pequeñas porciones que acompañaban las rondas de bebidas. La botana, consistía en platillos habituales de preparación tradicional y sencilla, que se ofrecían con la bebida era —y en algunos establecimientos continúa siendo— una parte decisiva al momento de atraer a la clientela, en muchos casos siendo la razón determinante para acudir a un lugar o a otro. Como botana en las diferentes cantinas del centro histórico de Pachuca se podían encontrar platillos tales como: Tortas de asado, tostadas de pata de cerdo en escabeche, ajos desflemados en adobo, viril de toro a la vizcaína, tacos de lengua, puchero de rabo de toro, sopa de menudencias, chiles capeados, quesadillas de sesos, pescados fritos, chicharrón de cerdo por mencionar algunas, siendo estos los platillos más representativos de un gran número de cantinas y pulquerías (Guerrero, 1985).

Pese a la relación que existía entre la venta de platillos y el desarrollo natural de las cantinas, la inclusión de la botana o la venta de alimentos no era condicionante para la actividad y giro propio de la cantina, pues existían muchas de ellas que su reducido espacio no permitía tales capacidades o bien no existía interés por parte del dueño o el administrador dar este servicio, por lo que aquellos clientes que desearan algo de comer debían pedirlo a los locales de comida cercanos a la cantina, así como a las fondas de los mercados, o bien esperar a algún vendedor ambulante de tortas o enchiladas que pasara a ofrecer sus productos así los alimentos vendrían a complementar las bebidas que se despachaban dentro de la cantina.

### **2.3.3 *El Pulque, la Cerveza y los Destilados***

Pese al papel primordial que posee la comida y la gastronomía como elementos de gran importancia en torno a las cantinas de la ciudad de Pachuca, las grandes protagonistas eran las diversas bebidas alcohólicas que a su interior podían consumirse. Con anterioridad hemos mencionado el papel del consumo del alcohol como base de estudio para el comportamiento y las relaciones que se da a partir de su consumo y es que se ha extendido a lo largo de los años su característica como lubricante social, como desinhibidor para aquellos que lo consumen, dando ocasión a poder desarrollar escenarios de intercambio cultural (cross-cultural) en los que la ansiedad de la vida diaria se viera reducida por el consumo del mismo. Este consumo

fue evolucionando conforme cambiaban los gustos y las ofertas de bebidas alcohólicas motivados o inclusive incentivados por las autoridades y la estructura jerárquica de la sociedad; cambiando del pulque a la cerveza y paulatinamente a los licores y a los destilados.

Este cambio sin embargo solo afecto al producto, pues el espacio, la concepción identitaria que traía consigo y las relaciones y formas sociales que se llevaban a cabo dentro de sus puertas, no se vieron afectadas por lo que se bebía. Así paulatinamente los bebedores de pulque al no contar con la disponibilidad de este dentro de la cantina comenzaron a migrar sus gustos a otras bebidas ganando la cerveza gran popularidad en este campo.

### ***Pulque, bebida de los dioses***

Aunque ahora limitado y esporádico el pulque se constituyó como la bebida de mayor consumo al interior de las cantinas de Pachuca cuando comenzaron a escasear las pulquerías como espacios predominantes. El pulque es una bebida que se obtiene de la fermentación alcohólica del aguamiel extraído del maguey; este proceso de extracción comienza con el capado o castrado del maguey entre los 8 y los 10 años del cultivo de la planta. Este proceso retira el meyolote o corazón del maguey con la finalidad de que este no crezca ni florezca y, así, no consuma los jugos que la planta ha ido almacenando; si no la remoción del embrión floral de no se realizarce de forma adecuada en su lugar crece un pedúnculo que impide la extracción del aguamiel (Toxqui, 2001, p.6).

Posteriormente se debe “añejar”, para que la planta alcance su desarrollo óptimo el tallo del maguey; en esta apertura abra de acumularse el aguamiel, realizando cortes para que fluya la savia. Si, efectivamente el proceso es adecuado y se alcanza el punto óptimo se deja cubierto con una penca por periodo de 4 a 10 días antes de comenzar a raspar (Toxqui, 2001, p.7).

La fermentación del pulque parte de una “semilla” o fermento que sirve para combinarse con el aguamiel y así fomentar la fermentación y dar como resultado el pulque. El fermento se agrega en cuatro partes y el aguamiel se va agregando diariamente hasta que se considera está listo. Este proceso, así como el de la compostura o arreglo de un pulque en malas condiciones le corresponde enteramente al mayordomo del tinacal o “tinacalero”, esto debido al basto conocimiento y habilidad

pues de esta deriva el prestigio del tinacalero e incluso de todo el pulque que producía una hacienda, hoy en día esta cualidad se mantiene, aunque la producción haya decaído (Toxqui, 2001; Guerrero, 1985).

Pachuca experimentó una caída en el consumo de pulque debido principalmente a las medidas fiscales y de comercialización que el pulque comenzó a tener a fines del siglo XIX, sumado a la relación insalubre que el pulque fue ganando conforme avanzaba el siglo XX. Así, para el primer tercio del siglo XX ya se encontraba en una decadencia irremediable, que aunado a la baja en la producción de las minas en Pachuca terminó por reducir definitivamente su consumo, beneficiando con esto a la cerveza y el aura de modernidad occidental que traía con ella fruto de las ideas de la Revolución (Ramírez, 2018, p. 339 – 341).

### ***Una bien helada***

Con la caída de la industria pulquera en México y, por lo tanto, en el estado de Hidalgo y en la ciudad de Pachuca, las pulquerías se enfrentaron a una decadencia y cierre o bien una paulatina conversión que terminó derivando en el paso definitivo a las cantinas como centros de consumo. Estas habían proliferado a lo largo de la ciudad a partir de la década de 1890 y que vieron un crecimiento exponencial a partir de 1910 con la construcción del Reloj Monumental. La alta regulación en la producción de pulque, la caída en la oferta y venta de este y la continua búsqueda de modernización y progreso derivada de la idea positivista que se diseminó a lo largo del centro del país durante el porfiriato (Escalante, 2008) propicio el consumo de cerveza, bebida que se popularizó con gran rapidez entre los sectores populares.

La cerveza tiene origen en el mundo antiguo donde casi cada civilización tenía una particular forma de llevar a cabo esta, mediante una fermentación alcohólica de forma primitiva. Realizada por primera vez por los sumerios hace más de 9000 año fue consumida a lo largo de África, Europa y Asia, es sepultada por los griegos y por el Imperio Romano del 510 A.C y hasta el 476 D.C siendo en el año 500 D.C que esta se comienza a producir nuevamente. (Reyna, 2012, p. 13).

Con el tiempo comenzó a ser elaborada en las principales ciudades de la Edad Media; del siglo XI al XIII diseminándose en todo el mundo antiguo y convirtiéndose en la bebida más consumida hasta nuestros días. En los monasterios los monjes se consagraron como doctos elaboradores de la bebida que almacenaban en barriles

para su consumo posterior dependiendo la ocasión (Reyna, 2012, p.14). Su elaboración parte de agua, cebada, lúpulo y levadura, obtiene su sabor y aroma a raíz del uso del lúpulo, flor que procede de Baviera, poderoso antiséptico, que es obtenida solo de la hembra de la planta. Un factor determinante en la elaboración de la cerveza a nivel mundial es la pasteurización. Este proceso de eliminación de microorganismos para permite embotellar la cerveza a la vez que controla la cantidad de microorganismos dentro de la bebida, con lo cual se facilita su almacenaje y transporte, debido a que la fermentación se detiene, permitiendo a su vez conservarla por periodos más largos de tiempo (Reyna, 2012, p.15-17), esta facultad fue unos de los factores decisivos para desplazar al pulque de las cantinas.

La cerveza llega con la colonización del México prehispánico por parte los españoles siendo fabricada en América por primera vez en 1542 con expedición de la cedula a Alfonso Herrera colaborador de Hernán Cortés para elaborarla cerca de Amecameca (Reyna, 2012, p.46-47), a pesar de esto su consumo y aceptación fue mayor con la colonización del norte de los Estados Unidos (p.19).

La producción de cerveza en nuestro país no prosperó hasta entrado en siglo XX, su precio fue la principal limitante para un consumo masivo en primera instancia posterior a eso la calidad también fue un aliciente para su consumo por ello la mayoría de la cerveza consumida en la colonia provenía de Alemania y Bélgica (Reyna, 2012, p.48). El desarrollo de la industria cervecera en México fue lento pero constante después de la fundación de la primera fábrica cervecera por parte de Herrera le siguieron otras que con penar y dificultad fueron pavimentando el camino de la cerveza en nuestro país. Reyna (2012) destaca los intentos de Pedro Roselló, Pedro Eduardo Raguetti, Los hermanos Earl, la orden de San Agustín y Manuel Rodríguez Madariaga en Tulancingo (p.53-94), sin embargo la cerveza no se logró consolidar hasta el siglo XX y fue precisamente al inicio de este que la Revolución le asesto el golpe final al pulque como industria y como bebida de consumo general, dando paso a la cerveza como principal bebida, principalmente en fiestas y reuniones de gente acomodada y de rurales que poco a poco iban conformando la sociedad de las pequeñas demarcaciones torno a la capital.

Finalmente, el punto de quiebre para la industria pulquera y que vendría a darle a la cerveza y su industria la delantera definitiva en la conquista del consumo en nuestro

país se da durante 1915. Con anterioridad ya se ha mencionado ampliamente, que el pulque experimentaba una desaceleración y una problemática de aceptación, pero fue durante el año suscitado que se decretó una prohibición de la producción de alcohol en nuestro país avalado por —el entonces general— Plutarco Elías Calles que duró hasta 1919 cuando fue erogado con la autorización para elaborar cerveza por considerarla “no alcohólica” (Reyna, 2012, p. 110-111).

Con esta acción a partir de 1920 la cerveza empezó a tener la aceptación generalizada que tanto le había costado obtener, su entrada a las cantinas en sustitución del pulque fue gradual pero absoluta y su relación con la cantina se efectuó de igual manera que con el pulque a mediados del siglo XIX, es decir la gente acudía a las cantinas y consumía cerveza en lugar de pulque sin que esto afectara las relaciones sociales dentro de la cantina.

A partir del México posrevolucionario, las cervecerías y la cerveza en general fueron comercializadas como la aspiración de una mejora social y una renovación cultural en contraposición al pulque y a la industria pulquera. Las cervecerías: Cuauhtémoc, Moctezuma y Modelo fueron catalogadas como industrias modernas e higiénicas, comenzaron campañas para introducir a la cerveza dentro del consumo habitual como un producto moderno y pulcro (Reyna, 2012, p. 127 – 142). Sin embargo, no todos tuvieron a bien la introducción de la cerveza, considerándolo como un atentado a la libertad como hemos mencionado la relación con el pulque es identitaria por lo tanto esta acción se tomó como una nueva conquista figurativa en este caso (Toxqui, 2001, p.29), de esta idea se alimentó la práctica clandestina de venta de pulque y bebidas alcohólicas, así como la proliferación de cantinas clandestinas. Esto agravo los problemas de alcoholismo del país y las medidas para combatirlo incrementaron la regulación en la venta de bebidas alcohólicas y para 1930 condenaron a la industria pulquera al carecer esta de la tecnología necesaria para higienizar la distribución y extensión de la vida útil del producto (Ramírez, 2018, p.88-98). Este hecho logró posicionar a la cerveza dentro de la cantina de forma definitiva, siendo comercializada dentro de la zona de Pachuca principalmente.

### ***Cerveza, tequila, tabaco y ron***

Al igual que la cerveza y demás enceres las importaciones de licores en nuestro país comenzaron después de la conquista de 1521. Con la instauración del virreinato de la

Nueva España, las necesidades de la población española radicada en la nueva colonia se centraron entre otras cosas en la importación, venta y consumo de bebidas propias de su tierra natal. Con esto se comenzaron a importar vinos de diferentes regiones de España, vermutes españoles y franceses, brandy coñac, whisky, así como algunos licores propios del caribe como el ron (Reyna, 2012, p.27 – 38).

El vino tuvo un lugar privilegiado entre los alcoholes que se importaban y consumían a lo largo y ancho de la Nueva España, debido a su uso religioso (Reyna, 2012), aunado a esto se encontraba el profundo apego que le tenían, especialmente si provenían de una región vitivinícola en muchos casos su conexión restante con su tierra natal (Dávila, 2012) por lo cual no faltaban las naves que arribaban repletas de este desde la península ibérica y por esta misma razón el apego y el gusto no tuvieron que padecer las constantes inspecciones, regulaciones que sufrieron el pulque y la cerveza (Reyna, 2012, p. 37- 38).

Misma situación vivió el consumo y producción de tabaco en México, comúnmente unido al consumo de alcohol; la industria tabacalera y su producción están fuertemente ligadas a la industrialización y regulación temprana como sucedió con el pulque y la cerveza. Al ser una planta nativa de América, el consumo estaba dedicado a la práctica ritual de la clase sacerdotal, aunque esto no limitó el uso a ese sector de la población, pues personajes de la élite mexica como Moctezuma, otros nobles y los pochtecas comerciantes mexicas (Suárez, 2009, p.412).

Con la llegada de los españoles y el avance de la conquista; al formarse Nueva España el tabaco comenzó a ser visto como un valioso y redituable elemento que era imperativo ordenar y fiscalizar. Ya en el siglo XVII el virrey don Juan de Palafox y Mendoza comenzaba a percibir al tabaco como una fuente de ingreso que la corona debía estancarlo con la finalidad de mantener a la Armada (Suárez, 2009, p. 417).

Ya para mediados del siglo XVIII, Nueva España tenía un gran número de fábricas y plantaciones de tabaco en estados como Veracruz, Oaxaca, Puebla y la Ciudad de México como principales bastiones de producción (Suárez, 2009, p. 421 – 424) dinamizando así la economía de la colonia, y sentando las bases de un mercado interno de consumo. Esta influencia y consumo no vio grandes o remarcables estadios dentro de las cantinas de la ciudad de Pachuca hasta entrado el siglo XX, cuando la apertura en la distribución y consumo comenzó a generalizarse.

El consumo y la producción de tabaco se afianzó poderosamente en la economía de México aún después de la colonia; ya para 1900 se tenían registradas un gran número de tabacaleras mexicanas y para mediados de 1975, el mercado mexicano era controlado por seis grandes tabacaleras nacionales (Meneses et al, 2002).

Pese a las restricciones de salubridad nacionales e internacionales, el consumo de tabaco mantiene números constantes (Meneses et al, 2002), la introducción del cigarrillo electrónico y de los cigarros saborizados han abierto un mercado que se mantiene estable pese a las regulaciones. Así, su imagen indisociable dentro de las cantinas y los bares de Pachuca, México y gran parte del mundo los hace representativos a la par que los convierte en un elemento identitario.

De esta forma podemos ver la influencia y presencia de elementos tan significativos dentro de las cantinas de Pachuca, marcado en parte por la propia evolución que se daba en el consumo. La transición del pulque a la cerveza y la posterior introducción de destilados sumado al consumo de tabaco responde a la conformación del propio carácter asociado con las prácticas que se realizan dentro de las cantinas.

La reproducción y continuidad de estos elementos, dota y da características propias a cada cantina, genera espacios específicos para que los usuarios decidan o escojan de entre las ofertas de bebidas que se presentan y complementen su experiencia; siendo parte de la modificación continua de los patrones de consumo en estos espacios a lo largo del tiempo.

### **3. Las cantinas del centro de Pachuca: Producto Cultural Potencial**

Las cantinas, pulquerías y bares de la ciudad de Pachuca, Hidalgo, representan un importante bien de interés cultural. Estos lugares de esparcimiento y socialización (Bunzel, 1972, p. 22), de gran auge e importancia para la constitución de la sociedad pachuqueña a finales del siglo XIX, representan un patrimonio localizado dentro de la ciudad, identificado, localizado, activo, pero a fin de cuentas endeble y vulnerable, que puede verse altamente beneficiado de una activación turista patrimonial.

Los patrimonios localizados encuentran un beneficio en el flujo de visitantes que pueden generar, dentro de este nuevo mercado turístico cultural, por lo cual desarrollar una estrategia de gestión que permita generar aportaciones económicas por medio del patrimonio, sin descuidar el valor y el sentido que poseen (Ballart, 2010) es de suma importancia.

A través de las cantinas podemos encontrar un instrumento propicio para dar síntesis a los procesos sociales que fueron perfilando la identidad de la ciudad, la situación endeble en la que se encuentran debido a las dificultades no solo económicas propias del ramo, habría que sumar los problemas de esta índole que se generaron a raíz de la pandemia y los constantes peligros que supone la gentrificación de los centros históricos, lugar donde se localizan estos patrimonios.

Por lo cual, hay que analizar las acciones a tomar para conservarlas y convertirlas en potenciales modelos económicos de renta y trabajo, sin descontextualizarlas de su crucial valor y sentido (Nora, 2008).

A través de diversos elementos de recopilación histórica en torno a las cantinas (Pineda, 2011; Aguirre, 2017), así como su mención en compilaciones literarias como “Letras de Pachuca” (2024), “La otra ciudad. Memorias vivas de Pachuca” (2023), recorridos turísticos como “Camina – Cantina” (2024), “Recorrido de Cantinas de la Fundación Herrera Cabañas” (Desde 2011), obras literarias (Bernal, 1969), históricas (Menes, 2016; Lorenzo, 1995) y notas periodísticas (Aguirre, 2017; Menes, 2011; Nochebuena, 2009) se pudo llegar a la conclusión, que las cantinas de la ciudad forman parte de un sentimiento de identidad, ligado a experiencias y vivencias propias de un sector.

Aunque la huella que éstas tuvieron en la sociedad y la estrecha relación que mantuvieron con el desarrollo de Pachuca, se ha atenuado con el paso de los años, hasta casi desaparecer, borrando su influencia del proceso histórico, quedando como un problema de seguridad y salud pública que fue solucionado y saneado dentro del historial constitutivo de la ciudad, probablemente debido a la selección de los grupos dominantes, siendo así un excelente ejemplo de la aseveración de Enrique Florescano “El patrimonio no es hecho dado, sino una construcción histórica” (2012, p.9), en este caso el patrimonio estatal ha sido dictado de tal manera que se ha dejado fuera, o por lo menos se ha disminuido a una fuente anecdótica, el papel de las cantinas, los bares y las pulquerías.

Es por este conjunto de factores que podemos encontrar en las cantinas un producto cultural potencial a desarrollar no solo de manera turística, sino como sustento económico de sus propietarios y como parte del ecosistema económico del centro de la ciudad cada vez más vapuleado por el afán gentrificador al que se ve sometido (Sbicca, 2018).

La diversidad cultural que vemos presente en estos espacios es ideal para destacar la promoción turística del patrimonio que se ha desarrollado en el estado en los últimos años a través del desarrollo de rutas culturales, dedicadas a acercar los activos patrimoniales al público con la finalidad de generar divisas y recursos principalmente para los grupos étnicos que los poseen.

Bajo esta pauta es necesario desarrollar una estrategia que permita que la activación de este patrimonio a través del turismo sea la actividad que contribuya al desarrollo local de forma a que sean principalmente ellos, los propios usuarios del patrimonio, los que manejen el micronódulo como un instrumento de inclusión y un dinamizador económico y social.

Para Vázquez Barquero (2001) el desarrollo local es un proceso de crecimiento de la actividad económica y un cambio de la estructura productiva, con esto se realizaría un intercambio entre las actividades que generan los recursos de los que disponen tanto los usuarios como los actores, de tal manera que el patrimonio se ve beneficiado, los actores y participes se ven beneficiados y finalmente el público turístico y la población se ven beneficiados.

### **3.1. Directriz**

Para tener una directriz general es necesario partir por los objetivos interpretativos del patrimonio a través de la identificación de tres campos, Ballart (2008, p. 171 - 191) compila nos ayudan a elaborar tres puntos que utilizaremos para orientar las estrategias dinámicas que necesita el patrimonio para servir como desarrollador social.

Condensaremos esta directriz en tres puntos:

- Para el conocimiento: Fortalecer el legado de las cantinas como bien cultural, su importancia histórica para con la ciudad de Pachuca y su apropiación actual como referente de identidad.
- Para la emotividad: Reconectar al usuario con el patrimonio como legado vivo, como representación de una identidad colectiva y como respuesta a un sentido de pertenencia.
- Para el comportamiento: Fomentar el respeto por el legado, los bienes culturales y las representaciones del patrimonio.

### **3.2. Perspectivas**

Para que las cantinas entren dentro de este dinamismo de puesta en valor, se debe comenzar diagnosticando los alcances que el patrimonio tendrá y para ello haremos uso de la propuesta metodológica de Manel Miró (1997, p. 33 – 37).

La propuesta metodológica de Miró tiene primeramente tres perspectivas a considerar en torno al patrimonio:

- 1) La relación del patrimonio con la identidad: Las cantinas de la ciudad de Pachuca, representan una imagen y una identidad territorial, principalmente con los barrios altos y el polígono que conforma el centro histórico.
- 2) La relación entre el patrimonio y la economía: Dentro de la ciudad de Pachuca en el ramo de los servicios, las actividades de la industria alimentaria tienen un peso importante, la incentivación económica por parte de CANACINTRA y la CANACOPE

junto con la SEDECO, en especial a lo elaborado dentro del primer cuadrante de la ciudad ponen en evidencia el potencial del sector gastronómico de las cantinas para ser una importante fuente de empleo y derrama económica a nivel local, nacional e internacional.

3) La relación entre el patrimonio y la sociedad: Al desarrollar ofertas patrimoniales como la que en este caso suscita el bien cultural, el incremento en el desarrollo de la calidad de vida de uno de los sectores más marginados de la capital del estado se vería beneficiado al reactivar la economía local, el incremento de ventas y visitantes, propiciaría una mayor partida económica para el mantenimiento de calles, viviendas y demás servicios, contribuyendo a disminuir la marginación.

Estas perspectivas nos permiten comenzar a valorar el impacto que tendrá cualquier acción entorno al patrimonio de las cantinas de Pachuca.

### **3.3 Plan de Interpretación**

La propuesta de Miró en este punto presenta once pasos para desarrollar un plan de interpretación que permita al usuario acercarse al patrimonio y al gestor lo dota de herramientas para que la construcción de elementos y discursos sea efectiva.

#### **Tabla 4**

##### *Plan de interpretación*

---

Plan de interpretación: Micrónodulo Cantinas de Pachuca.

---

**1. Pensamiento/Mentalidad de la Población:**

Desarrollar un perfil local de visitantes y consumidores. Complementar con un perfil de visitantes y una estrategia diseñada para suplir y satisfacer las necesidades de ambos perfiles, enfatizando y alentando el consumo local.

---

**2. Análisis de recursos patrimoniales:**

Elaborar un presupuesto ajustado a la partida destinada a la manutención del centro histórico. Desarrollar los puntos de interés y estimar el impacto

---

---

económico en relación a la inversión (No descartar la incursión de empresas privadas en colaboración con el Estado)

---

**3. Calcular la audiencia:**

Elaborar una estimación del promedio normal de consumo, capacidad del servicio y proyección de ventas. Complementar con una estimación de visitantes en temporada alta, una progresión de la derrama estimada con base en el consumo y una ganancia estimada proyecta en conjunto con la retribución de la inversión.

---

**4. Evaluación de los recursos humanos y financieros disponibles:**

Estimar el capital humano con el que cuentan cada uno de los puntos identificados como bien cultural, estimar los recursos financieros disponibles de cada uno en conjunto con los aportes del sector privado y el Estado. Estimar los gastos de operación y el retorno de inversión

---

**5. Objetivos de interpretación:**

Una vez teniendo la información de los puntos anteriores, organizarla para elaborar objetivos clave para el plan de interpretación que ayuden a la puesta en valor, el desarrollo social y económico.

**6. Determinar los temas y argumentos de la interpretación del patrimonio:**

Al contar con la información y las estimaciones operativas y financieras, durante este punto debemos comenzar a elaborar los argumentos y discursos que se pondrán en marcha para cumplir los objetivos esperados en el punto número cinco

---

**7. Los sistemas de Presentación:**

Plantear la forma más efectiva en la que el patrimonio será introducido a los usuarios. Esta estrategia se basará en el concepto de "Conjunto interpretativo" (Este punto será ampliado más adelante)

---

**8. Servicio Complementarios:**

Listar los servicios complementarios con los que contarán las cantinas como "Conjunto interpretativo" al encontrarse en el polígono central de la ciudad, cuenta con un gran número de servicios complementarios; por lo que deberán concertarse alianzas estratégicas de mutuo beneficio.

---

**9. Presupuesto de Implementación y gastos corrientes:**

---

---

Se elaborará de acuerdo a los datos obtenidos de los puntos: 2, 3 y 4 con la finalidad de estimar la cantidad de recursos mínimos para garantizar la viabilidad del plan. De la misma manera se plantearán las opciones más probables y aquellas que garanticen el correcto desarrollo del proyecto.

---

#### **10. Determinar el sistema de gestión de la oferta:**

Este punto retomará los objetivos del punto 5, encaminando cada uno de ellos al sector determinado que estará a cargo de su supervisión.

---

#### **11. Estrategia de difusión y Marketing**

Este último punto contempla un plan de difusión que se deberá realizar para las cantinas de manera local, nacional e internacional con la finalidad de extender los alcances del patrimonio a todos los públicos.

Para ello se contará con una estrategia de medios electrónicos, así como tradicionales. De manera complementaria se buscará incorporar la experiencia de la realidad aumentada para desplegar información y convertir las locaciones del “Conjunto interpretativo” del patrimonio en una exhibición interactiva.

---

Con este plan se sientan las bases para poder construir un discurso lo suficientemente efectivo para poder responder a las necesidades globales que plantea considerar a las cantinas de Pachuca como un patrimonio cultural.

Claro que esta pauta plantea acciones de preservación como parte de la estrategia del micronódulo turístico enfocado al patrimonio especialmente hablando de la mirada conservacionista, tanto de la integridad de los bienes culturales como del contexto y valor que poseen y que se busca prevenir los procesos de gentrificación y gourmetización.

#### ***3.4 El Conjunto Interpretativo como Recurso para el Desarrollo del Micronódulo Turístico.***

A través de los planes del apartado anterior hemos llegado a la conclusión de que existe un potencial en las cantinas de la ciudad de Pachuca, ahora bien, en atención a los problemas que se pueden generar tanto en los sitios que denominaremos como parte del “territorio – museo” (Miró, 1997, p.33 -37), que comprenderá el “Conjunto Interpretativo” solo tomaremos como base el modelo, de esta manera procederemos

a hacer una interpretación de la creación de Miró, complementando y a la vez simplificando el proceso, no por demeritar las complicaciones que el modelo de “Conjunto interpretativo” tiene, al contrario para poder aplicar de manera efectiva sus elementos innovadores, deben ser adaptados a las necesidades propias de las cantinas.

De esta manera nutrimos nuestra concepción del micronódulo turístico como herramienta para explotar el patrimonio cultural de la ciudad de Pachuca al dotarla de la planificación interpretativa que provee el “Conjunto interpretativo” de Miró, de esta manera el conjunto de elementos que van conformando el sentido del micronódulo poseen ahora una delimitación en su interpretación, sus implicaciones en el desarrollo de la identidad, la economía y la sociedad están claras y son respaldadas por un plan que busca suplir y satisfacer las necesidades que se vayan suscitando durante la implementación.

De forma complementaria las ideas en torno a la planeación de exposiciones que Zavala propone, nos permite desarrollar más ampliamente los alcances de las cantinas para construir alrededor de ellas un discurso lo suficientemente fuerte para dotar de vitalidad la experiencia en torno a cada uno de los puntos que formaran parte del micronódulo, de esta manera, construiremos por medio de la realidad aumentada y a manera de “Ficha de exposición” cada uno de los puntos a tocar en el recorrido, las estrategias que revisamos de la misma manera nos permiten guiar el recorrido o en este caso y dada la singularidad del objeto patrimonial, podemos construir en torno al usuario recorridos específicos para explotar diversas miradas al legado de las cantinas de la ciudad, de esta manera de un micronódulo inicial y estático partimos para elaborar diversos micronódulos, que representaran una cantidad importante de experiencias, dejando pauta así para que cada usuario, si dispone de las herramientas proporcionadas por el gestor pueda ser artífice de su propia experiencia, creando el así su propio micronódulo, registrando su creación para ser analizada por el gestor.

Al llegar a este momento las facultades de cada atractivo nodular se complementan para satisfacer las necesidades del usuario, se minimizan las limitaciones que pudieran generarse al tratar de condicionar la experiencia del usuario a la mirada del gestor.

Con estas aportaciones al modelo del micronódulo se incrementan el alcance de la experiencia patrimonial de las cantinas, así como las interpretaciones discursivas entorno a ellas, con esta puesta en valor del patrimonio, se contribuye a su conservación.

### **3.5 Fundamento Legal**

La ciudad de Pachuca de Soto, Hidalgo posee una ley vigente para proteger los activos dentro de los “perímetros del Centro Histórico y del Área de Transición, conjuntamente con los sitios, monumentos y demás inmuebles, considerados como tales en el Catálogo, son objeto de conservación, mejora, mantenimiento y protección” (Decreto de 2004 [LVIII Legislatura del H. Congreso Constitucional del Estado Libre y Soberano de Hidalgo] la Ley sobre Protección y Conservación del Centro Histórico y del Patrimonio Cultural de la Ciudad de Pachuca de Soto, Estado de Hidalgo. 06 de septiembre de 2004.)

Bajo los parámetros de dicha ley, la estrategia de micronódulo turístico opera dentro de los diecisiete puntos que comprenden el polígono principal del centro histórico de la ciudad de Pachuca de Soto de acuerdo a lo señalado en el Título Primero, Capítulo Segundo, Artículo 2°, incisos A y B.

Todas las acciones de la estrategia se realizan dentro de los efectos señalados en el Título Primero, Capítulo Segundo y tienen como base lo estipulado en los Artículos 3°, 4° y 5° de dicha ley. De la misma forma la propuesta del micronódulo y todas sus implicaciones operativas quedan al margen de lo señalado en el Título Segundo, Capítulo Único, Artículos 15° y 16° para su implementación.

Con ello las acciones que se tomarán para la realización e implementación del micronódulo turístico de las cantinas de Pachuca se centra en la activación del patrimonio, atendiendo y acatando los preceptos de conservación que plantea dicha ley.

En ese sentido la implementación del micronódulo no entra en conflicto con los preceptos pues la activación no plantea transgredir los límites de conservación, planteándose como una herramienta para la recopilación de datos.

### 3.6 Base de Datos

Las cantinas de la ciudad de Pachuca forman parte de la identidad de la ciudad; siempre que un evento se realizó, siempre que acaecía una tragedia o una celebración, siempre que el sol saliera o se metiera la gente acudía a esta estación tanto las pulquerías y con el avanzar del tiempo las cantinas, se convirtieron en elementos indispensables para el día a día, espacios de interacción social.

Comían y bebían rodeados de gente, el pulque, la cerveza y la comida acogía dentro de cuatro paredes llenas de cuadros o al compás de la música a miles de personas cada año. En la cima de los barrios altos, se erigían centros que por años fungieron como insignias no oficiales de la ciudad, visitados por clientes habituales y visitantes de otras latitudes (Aguirre, 2017).

El progreso social, las renovaciones morales y los avances en materia de seguridad y salud, así como en la oferta de servicios han ido minando la cantidad de establecimientos de esta índole a lo largo de los años en el centro de la ciudad, el constante proceso de gentrificación al que se somete el centro histórico de Pachuca y los barrios y colonias más longevas de la ciudad plantean la necesidad de resguardar estos espacios depósitos de una identidad propia de los pachuqueños que ha mantenido estos espacios a lo largo de las décadas ante el continuo ataque a lo que representan.

Las cantinas, como ya se ha mencionado en reiteradas ocasiones, son un espacio al que asisten personas a convivir y desenvolverse dentro un ambiente social conformado de manera autónoma que permite conductas propias del espacio, incapaces de prosperar en ambientes disimiles al que representa la cantina misma.

En diversas crónicas no se pasa por alto la gran cantidad de establecimientos que existían: “Debe destacarse la existencia de casi un centenar de cantinas y pulquerías diseminadas por toda la ciudad, aunque con mayor acentuación en la zona norte donde se ubicaban la mayor parte de las minas en explotación. (Menes, 2016, p.212).

Con el pasar del tiempo este número ha disminuido considerablemente, se estimó que de un numero inicial que superaba las 100 cantinas, operaban a fines del 2015 un promedio de entre 15 y 20 cantinas en el área del centro histórico de la ciudad. El número era irregular por el constante cambio de administradores de ciertos

establecimientos, al inicio de la presente investigación se estimaba que estaban en operación tan sólo 10 cantinas con las características propias y necesarias: temporalidad, arquitectura, gastronomía y servicio siendo finalmente sólo 5 las que integrarán el micronódulo turístico que se plantea como herramienta para el desarrollo turístico y la puesta en valor del patrimonio para la cual se realiza el siguiente directorio.

### **3.6.1 Directorio**

El presente directorio tiene la finalidad de recabar la información básica necesaria para poner en marcha un micronódulo turístico en el área del centro histórico de la ciudad de Pachuca, teniendo como atractivo nuclear el Reloj Monumental de Pachuca y como atractivos nodulares las cantinas situadas alrededor de este en diferentes calles del primer cuadro de la ciudad.

El directorio proporciona de forma descriptiva la siguiente información:

- Nombre del establecimiento
- Fecha de Fundación
- Dirección
- Nombre del Encargado/Administrador/Dueño
- Descripción (Datos del inmueble, modificaciones realizadas, estado de conservación).
- Gastronomía (Patrimonio gastronómico: Cocina Tradicional, Cocina Regional, especialidades propias del establecimiento: alimentos y bebidas).

Los datos que comprende el directorio han sido recopilados mediante diversas entrevistas y cotejo de fuentes hemerográficas en torno a las cantinas. Dichos datos han sido avalados por los representantes administrativos de cada espacio.

Las transcripciones de las entrevistas se encuentran en el apartado de anexos.

**Nombre del Establecimiento:** Salón Pachuca

**Fecha de Fundación:** 1903 (122 años)

**Dirección:** Calle Venustiano Carranza #408, Col. Centro  
(a unos metros de la entrada a la antigua Mina de Loreto)

**Nombre del Encargado/Administrador/Dueño:** Alejandro "Mateo" Martínez Rubio  
y Marín Martínez Rubio.

**Descripción:** La construcción presenta una fachada remodelada (2023) que ha dejado al descubierto los ladrillos y mampostería de piedra, con puertas y ventanas con arcos de medio punto resaltando un poco los vanos, ambas ventanas presentan protecciones de metal (recolocadas en la remodelación), la puerta es de persiana de madera de doble batimiento. En su interior se aprecian los muros anchos y el techo elevado de vigueta y bovedilla. Resalta al entrar la barra ornamentada y labrada de madera de 1.50 cm de alto con un descanso de latón y la contra barra de madera entintada y barnizada, con una amplia luna, posee una longitud aproximada de 2 metros. La cantina cuenta con mesas y sillas de diversos materiales (plástico, metal y madera) y sus paredes están adornadas con cuadros y afiches. La distribución corresponde a una "L" invertida más ancha en la base que en el lateral, a un costado de la barra se ubica un mingitorio y al baño y a espaldas de la barra con acceso por un lateral un espacio que funciona a manera de cocina, bodega.

**Gastronomía:** El lugar ofrece botana variada durante toda la semana (De lunes a sábado) siendo los días viernes y sábado los más importantes pues se sirven mariscos. La botana no está condicionada al consumo y se va sirviendo por tiempos. Corresponde a cocina tradicional mexicana y regional hidalguense con botanas tales como: tortas de bacalao a la vizcaína, escamoles, quesadillas de huitlacoche, caldo de habas, caldo de hongos, gualumbos, salsa de chinicuiles, tortas de flor de garambullo entre otros.



Nota. Adaptado de Blanca E. Gutiérrez, El Sol de Hidalgo, 2023, OEM  
(<https://oem.com.mx/elsoldehidalgo/local/salon-pachuca-el-antes-y-despues-de-esta-cantina-con-mas-de-100-anos-17445465>).

**Nombre del Establecimiento:** El Regio

**Fecha de Fundación:** 1928 (102 años)

**Dirección:** Calle Melchor Ocampo #203 Col. Centro

**Nombre del Encargado/Administrador/Dueño:** Fam. Márquez Cruz, Enrique Márquez Flores.

**Descripción:** La construcción presenta una fachada sencilla sin relieve, el interior presentó una remodelación en el año 2022. Entrada hundida con marco blanco, varadas a medio nivel en los costados con puerta abatible de madera con vanos de madera sin cristal. Al interior del lado izquierdo se ubica la cocina abierta, con una barra de azulejo y una pared cubierta parcialmente de azulejos, casi frente a esta, del lado derecho se encuentran tres cabinets de madera con mesa y asientos tipo banco, seguidos de una barra de unos 3 mts de madera, la contra barra es de dos niveles tocado en la parte superior con adornos tallados, repisas y entrepaños con una luna de espejo en tres partes, seguida de nuevo por tres cabinets de características idénticas frente a la barra, el baño se encuentra al fondo y cuenta con un techo de vigueta y bobedilla.

**Gastronomía:** El lugar ofrece botana variada durante toda la semana (lunes a domingo). La botana no está condicionada al consumo (se pueden consumir por separado). La cocina sirve platos que corresponde a la cocina tradicional mexicana con influencia europea de influencia inglesa. Los platillos usuales que se elaboran son: filetes de pescado fritos, tostadas de pata en vinagre, tortas de asado, caldo de camarón, entre otros.



Nota. Autoría propia

**Nombre del Establecimiento:** El Tapatío (La Tapatía)

**Fecha de Fundación:** 1930 (En su domicilio actual) [95 años]

**Dirección:** Calle Nicolás Romero #104 Col. Centro

(A un costado del mercado Barreteros)

**Nombre del Encargado/Administrador/Dueño:** Alberto del Villar Olivares

(Administrador) Daniel Horta (Dueño).

**Descripción:** La construcción presenta una fachada sencilla sin relieve y sin ninguna ventana, con dos marcos que albergan dos puertas de doble batimiento cada una. El techo es alto de vigueta y bovedilla, se le ha construido por fuera una estructura de metal con láminas para evitar filtraciones en el techo. Por dentro entrando por la puerta del lado derecho se encuentra la barra, de casi dos metros, fabricada con block y azulejo, con un posapies de metal, la contra barra consta de dos arcos con espejos empotrados al interior de estos y está realizada de los mismos materiales que la barra. El espacio no conserva recuerdo de su estado original, ha sido intervenido en varias ocasiones, modificando la orientación original del espacio y siendo las últimas realizadas al momento de la nueva administración (2007). Cuenta con mesas, bancos y sillas de diversos materiales (plástico, metal y madera) y una rocola digital. El baño se sitúa al fondo, el espacio es una nave completa con distribución irregular.

**Gastronomía:** El lugar ofrece botana variada solamente los días viernes y de manera ocasional los sábados, sin embargo, ofrece de manera esporádica chicharrones de harina o permite la entrada de platillos realizados en las inmediaciones de la zona como: carnitas, quesadillas, sopes y gorditas. La cocina sirve platos que corresponde a la cocina tradicional mexicana. Las botanas usuales que se elaboran son: chamorro, caldo de hongo, caldo de camarón y pastel de maricos (este se elabora principalmente para el aniversario de la nueva administración el día 02 de noviembre).

**Nota:** Originalmente esta cantina fue fundada en la calle de Guerrero esquina con Guzmán Mayer, cuando la calle de guerrero todavía era conocida como “camino a México”, la cantina se situaba donde hoy se encuentra la tienda Milano, posteriormente fue edificada en su locación actual.

Era un comentario de los clientes asiduos que el compositor Demetrio Vite era asiduo de esta cantina, sin embargo, no existen pruebas de esta aseveración.



Nota. Autoría propia.

**Nombre del Establecimiento:** El Surtidor (Los Rones de Don Chino)

**Fecha de Fundación:** 1949 (76 años)

**Dirección:** Calle Nicolás Romero #303 Col. Centro

**Nombre del Encargado/Administrador/Dueño:** Alfredo Yong (Dueño).

**Descripción:** La construcción presenta una fachada sencilla sin relieve, posee una puerta de metal, la entrada presenta un desnivel en comparación con la calle. La barra es no mayor a 2 mts de madera y melanina, la contrabarra se limita a una estantería de dos niveles. Posee mesas, sillas y bancos de diversos materiales (metal y madera).

**Gastronomía:** El lugar no ofrece botana ni alimentos, sin embargo, se pueden introducir a discreción del dueño. Los rones (aguardiente de caña) es la bebida principal del establecimiento junto con cerveza.

**Nota:** Esta cantina no se encuentra en su locación original (Nicolas Romero #116) pues fue demolida para dar paso a un estacionamiento. El espacio constaba de una construcción de principios del siglo XX con una intervención en 1937 para retocar la fachada con figuras del art decó sobre todo sobre los capiteles de las columnas. La construcción por dentro constaba de una barra y algunas mesas y sillas. Se tenía un mingitorio en la parte central y ofrecía de botana tortas de asado, de queso, tostadas de pata o queso y caldo de camarón. A pesar de su destrucción la clientela ha seguido al dueño en su nueva locación.



Nota. Autoría propia

**Nombre del Establecimiento:** La Barata

**Fecha de Fundación:** 1985 (40 años)

**Dirección:** Calle Mariano Abasolo #905 Col. Centro

**Nombre del Encargado/Administrador/Dueño:** Felipe Escalante García (Administrador).

**Descripción:** La construcción presenta una fachada sencilla sin relieve. De entrada, hundida con marco y puertas abatibles de madera con vanos de metal sin cristal. El espacio presenta un patrón irregular. Al interior del lado derecho se ubica una barra de unos 3 mts de madera, la contrabarra es de dos niveles, con repisas enmarcadas entre columnas compuestas sobre las que descansan arcos de medio punto, divididos en tres espacios con lunas de espejo de fondo. Al fondo frente a la barra se ubica un espacio a manera de cocina y junto otro que funciona como depósito de envases. Cuenta con un mingitorio de azulejo del lado izquierdo descubierto y separado del baño. El espacio cuenta con mesas, sillas y bancos de diversos materiales (metal, madera y plástico).

**Gastronomía:** El lugar ofrece botana variada durante toda la semana (lunes a sábado). La botana está condicionada al consumo (la mayoría de las veces sólo está disponible con horario limitado de 13:00 a 16:00 posteriormente se ofrece botana menos sustanciosa como chicharrones, queso y totopos). La cocina sirve platos que corresponde a la cocina tradicional mexicana, no poseen platillos representativos, tampoco los preparan de forma constante a lo largo de la semana.

Las micheladas en bola son la bebida más solicitada y por lo tanto la más representativa del establecimiento.



Fuente. Adaptado de José Luis Rico, Quadratin Pachuca, 2021,  
(<https://hidalgo.quadratin.com.mx/sucesos/reapertura-de-bares-cantinas-y-teatros-en-hidalgo/>)

## Ubicación geográfica de las cantinas

**Figura 1**

## *Ubicación Salón El Regio*



Nota. Adaptado de Google maps, 2023  
([https://www.google.com/maps/place/Sal%C3%B3n+Regio+Cantina/@20.1276013,-98.7305783,17z/data=!4m7!3m6!1s0x85d109df0ebbc3e5:0x95012a3de2064c6!8m2!3d20.1276013!4d98.7305783!10e9!16s%2Fg%2F11h0y90s4b?entry=ttu&q\\_ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D](https://www.google.com/maps/place/Sal%C3%B3n+Regio+Cantina/@20.1276013,-98.7305783,17z/data=!4m7!3m6!1s0x85d109df0ebbc3e5:0x95012a3de2064c6!8m2!3d20.1276013!4d98.7305783!10e9!16s%2Fg%2F11h0y90s4b?entry=ttu&q_ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D))

**Figura 2**

### *Ubicación “Salón Pachuca”*



Nota. Adaptado de Google maps, 2023, ([https://www.google.com/maps?sc\\_esv=1aa16c03c23fb674&output=search&q=salon+pachuca&source=lnms&fb=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6\\_BFq6vBloFFRK7qchKEJMe3FCrB1e4X43Nkv7WNUub2kSnXJgwXt27JbmmUu7wo1XFcRYgbFAZMHzi0h0Urcc3uMGKJw6eDdZNuE2CflwU2V7g3p9RcdE20irPAqj5NioAkiZCkytrFSglJqE360vBJN11hYpxlm073iNTnMM4Ejvy2CL5R6ekUK699uMKjJxFGy58V1IQK8GQQEYVAmogY&entry=mc&ved=1t:200715&ictx=111](https://www.google.com/maps?sc_esv=1aa16c03c23fb674&output=search&q=salon+pachuca&source=lnms&fb=AlljpHx4nJjfGojPVHhEACUHPiMQht6_BFq6vBloFFRK7qchKEJMe3FCrB1e4X43Nkv7WNUub2kSnXJgwXt27JbmmUu7wo1XFcRYgbFAZMHzi0h0Urcc3uMGKJw6eDdZNuE2CflwU2V7g3p9RcdE20irPAqj5NioAkiZCkytrFSglJqE360vBJN11hYpxlm073iNTnMM4Ejvy2CL5R6ekUK699uMKjJxFGy58V1IQK8GQQEYVAmogY&entry=mc&ved=1t:200715&ictx=111))

**Figura 3**

*Ubicación “El Tapatio”*



Nota. Adaptado de Google maps, 2023, ([www.google.com/maps/place/Bar+El+Tapatio/@20.1262543,-98.7367179,17z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x85d109ef7f9e5403:0xfe5765078407f23a!8m2!3d20.1262493!4d98.734143!16s%2Fg%2F11b63fs5n7?entry=ttu&q=ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D](https://www.google.com/maps/place/Bar+El+Tapatio/@20.1262543,-98.7367179,17z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x85d109ef7f9e5403:0xfe5765078407f23a!8m2!3d20.1262493!4d98.734143!16s%2Fg%2F11b63fs5n7?entry=ttu&q=ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D)).

**Figura 4**

*Ubicación “El Surtidor” (Rones de Don Chino)*



Nota. Adaptado de Google maps, 2023, (<https://www.google.com/maps/place/Rones+de+Don+Chino/@20.1266385,-98.7353428,17z/data=!4m6!3m5!1s0x85d1094f89a732fb:0xbf4a24403fd607a!8m2!3d20.1265857!4d98.7353723!16s%2Fg%2F11j36pwv29?entry=ttu&q=ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFQAw%3D%3D>). **Figura 5**

## Ubicación "La Barata"



Nota. Adaptado de Google maps, 2023, ([https://www.google.com/maps/place/La+Barata/@20.1265517,-98.7398862,17z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x85d109efe29b2c45:0xbd1f870da430ed46!8m2!3d20.1265467!4d98.7373113!16s%2Fg%2F11b6jgy44r?entry=ttu&g\\_ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFAQw%3D%3D](https://www.google.com/maps/place/La+Barata/@20.1265517,-98.7398862,17z/data=!3m1!4b1!4m6!3m5!1s0x85d109efe29b2c45:0xbd1f870da430ed46!8m2!3d20.1265467!4d98.7373113!16s%2Fg%2F11b6jgy44r?entry=ttu&g_ep=EgoyMDI1MDkyNC4wIKXMDSoASAFAQw%3D%3D)).

## **4. Estrategia de Micronódulo Turístico**

### **4.1 Estructura del Micronódulo Turístico**

Para el proceso de activación del patrimonio se ha elaborado una propuesta basada en la estrategia de micronódulos turísticos, esto con la finalidad de fragmentar un producto turístico complejo en diferentes subproductos más sencillos (Valdez, 2012) y, con ello, facilitar la activación con relación al patrimonio en la zona a la que haremos referencia como “producto turístico”. La estrategia contempla que los subproductos referidos como “nódulos”: los atractivos periféricos que comprenden el patrimonio que se pretende activar, se tornen más accesibles tanto para residentes como para turistas

#### **4.1.1 Fundamento Teórico**

El micronódulo turístico es una herramienta de activación turística, que se fundamenta en la noción de producto turístico integrado, es decir a un atractivo turístico nuclear se le integran elementos complementarios (nódulos) que contribuyen a su disfrute o a su apoyo/facilitación (Valdés, 2012).

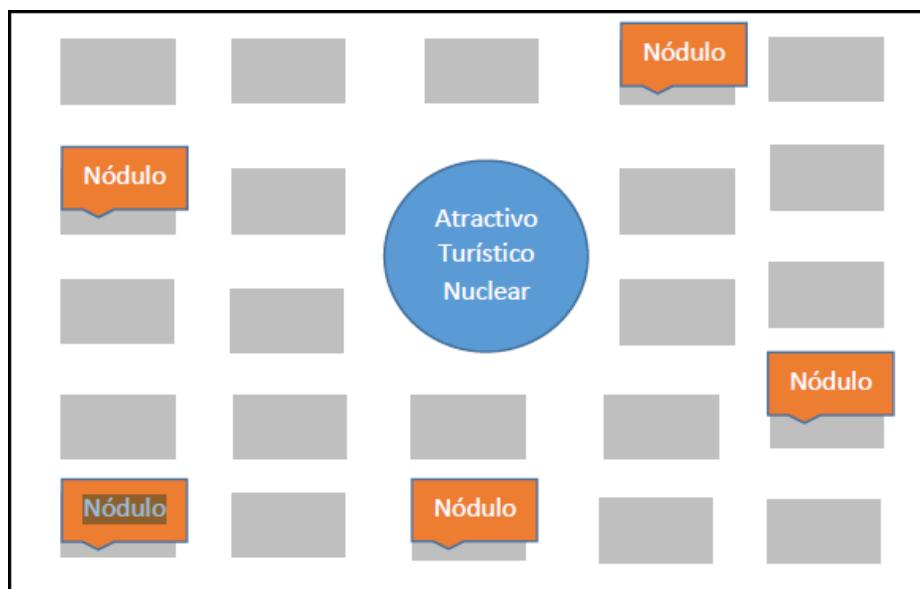
La estructura parte con base en un producto turístico nuclear; el Reloj Monumental de Pachuca sería el atractivo turístico nuclear por ser un bien patrimonial de atractivo turístico y simbólico que es fácilmente identificable y posee una localización óptima para servir como punto de partida a los atractivos nodulares. Las cantinas del centro histórico de la ciudad de Pachuca en sus diversas locaciones constituyen los diferentes “nódulos” de la estrategia.

La estrategia del micronódulo depende en gran medida de la función territorial que comprenden los nódulos en relación con el producto turístico. La activación del patrimonio de las cantinas mediante esta estrategia se ve supeditada a su cercanía geográfica con el Reloj Monumental; los factores de distancia, tiempo de traslado y facilidad de acceso son condicionantes para garantizar la productividad en términos de la obtención de beneficios a través de la estrategia.

Los diferentes nódulos de la estrategia mantienen una interrelación entre ellos que no los subordina de ninguna manera, por lo cual el turista o el residente tiene la opción de elegir cuales visitar. Esta facultad vuelve al micronódulo una estrategia efectiva para satisfacer los campos del turismo cultural y los del turista que accede a ellos a través de otros motivos de visita.

**Figura 6**

*Ejemplo de un micronódulo turístico*



#### **4.1.2 Diseño**

##### **4.1.2.1 Estructura**

El diseño de la estrategia sigue los patrones que marcan las disposiciones geográficas que poseen tanto el producto turístico nuclear como los atractivos nodulares dentro del polígono principal del Centro Histórico de Pachuca.

La estructura resultante de la estrategia ya aplicada es un polígono irregular multiforme, que ve determinado el sentido en función de la cercanía entre el nódulo y el atractivo turístico nuclear, el atractivo cultural del nódulo y la oferta gastronómica que posee.

La estrategia tiene una estructura sugerida, una orientación determinada, así como un inicio y el final para fines prácticos, esta estructura sirve como base para el desarrollo de la experiencia del usuario y como un mecanismo de control. Sin embargo, con la finalidad de no limitar la experiencia la visión del gestor (Zavala, 1996), el visitante del micronódulo tiene la opción de construir su propia experiencia seleccionando los nodulos que le sean más representativos por lo tanto la delimitación de la experiencia, la dirección, el inicio y el final del micronódulo son simbólicos y subjetivos dependiendo del visitante (Mallor et al, 2013).

Esta característica dota de dinamismo y flexibilidad a la estructura del micronódulo, por lo que cada visitante que será identificado como “usuario” genera su propia experiencia, a través de códigos de respuesta rápida (QR) ubicados en los nodulos y en el atractivo turístico nuclear el usuario podrá acceder a la información contenida en el directorio y a partir de ella recorrer el micronódulo siguiendo una ruta propia en sentido y dirección que será registrada a través de una liga final a un formulario digital para recabar datos que permitan medir a futuro información para posteriormente ser analizada con fines de mejoramiento del micronódulo y de referencia para futuros usuarios.

#### **4.1.2.2 Nomenclatura Y Señalética**

El diseño de la estrategia contempla una señalética que identifica mediante nomenclatura e iconos tal y como se presenta en la Tabla 5, los diversos elementos que estarán empleándose como parte de los atractivos dentro de cada nódulo. Ambos indicadores, nomenclatura y señalética, permiten servir de manera interna como un mecanismo de control y de forma externa como una manera simplificada de orientación para el turista.

## La Tabla 5

### *Nomenclatura y señalética del Micronódulo Turístico*

Elemento	Nomenclatura	Icnografía	Función
Producto Turístico	PTN		Interna
Nuclear			
Atractivo Nodular	AN		Interna
Micronódulo Turístico	MT		Interna / Externa
Atractivo Cultural	AC		Externa
Atractivo Gastronómico	AG		Externa
Atractivo Histórico	AH		Externa
Atractivo Arquitectónico	AAR		Externa
Delimitación y distribución espacial del Micronódulo			

Como se ha hecho mención, la función territorial es sumamente importante para maximizar los efectos de la activación del patrimonio a través de la puesta en valor de los espacios (Pratts, 2005), de igual manera la productividad económica se ve condicionada por esta función. Por esta razón la estrategia posee una delimitación geográfica la cual contempla una distancia mínima de 0.0 km hasta un máximo de 1.5 km entre el producto turístico nuclear como punto de partida y cualquiera de los atractivos nodulares. El radio está sujeto al número de atractivos nodulares comprendidos dentro de la base de datos de la estrategia, ambos puntos se ven supeditados a los límites del Centro Histórico de la Ciudad de Pachuca, señalados en la Ley sobre Protección y Conservación del Centro Histórico y del Patrimonio Cultural de la Ciudad de Pachuca de Soto, Estado de Hidalgo.

**Tabla 6**

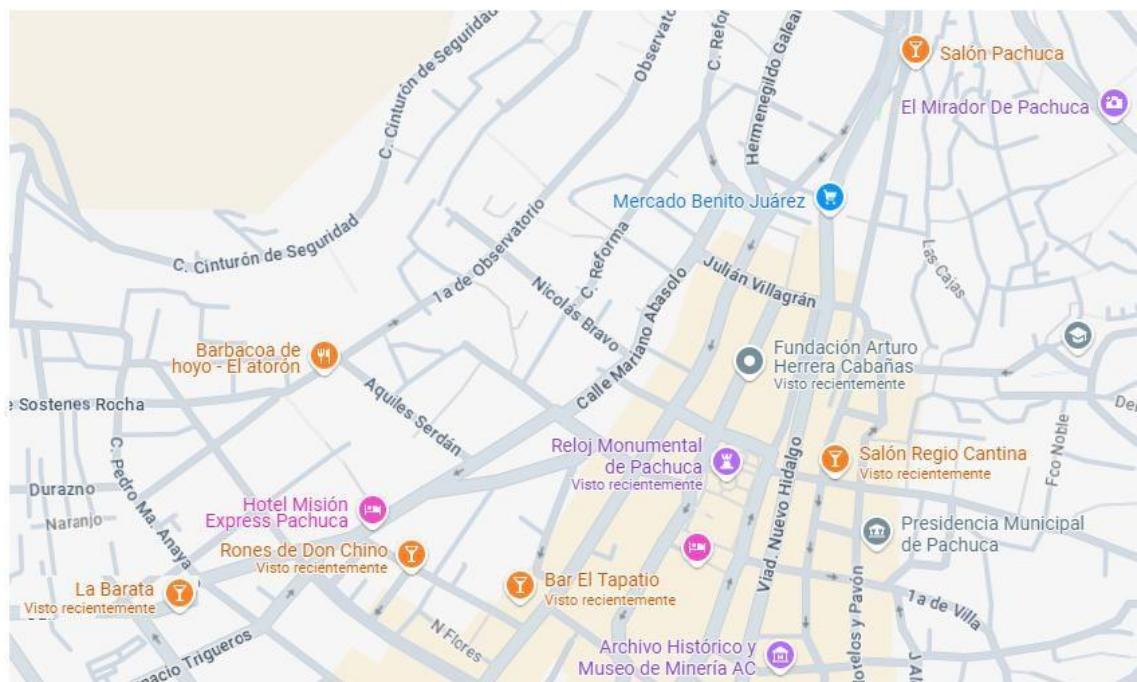
*Distancia entre el atractivo nodular y el patrimonio localizado*

Patrimonio localizado/ Atractivo turístico nuclear	Atractivo nodular	Distancia a pie
Reloj Monumental de Pachuca	Salón Pachuca	600 metros
Reloj Monumental de Pachuca	Salón Regio	150 metros
Reloj Monumental de Pachuca	El Tapatio	400 metros
Reloj Monumental de Pachuca	El Surtidor	450 metros
Reloj Monumental de Pachuca	La Barata	750 metros

La estructura para la activación de la estrategia ya aplicada resulta en un polígono irregular multiforme (Figura 8), que ve determinado el sentido en función de la cercanía entre el nódulo y el atractivo turístico nuclear (Figura 7).

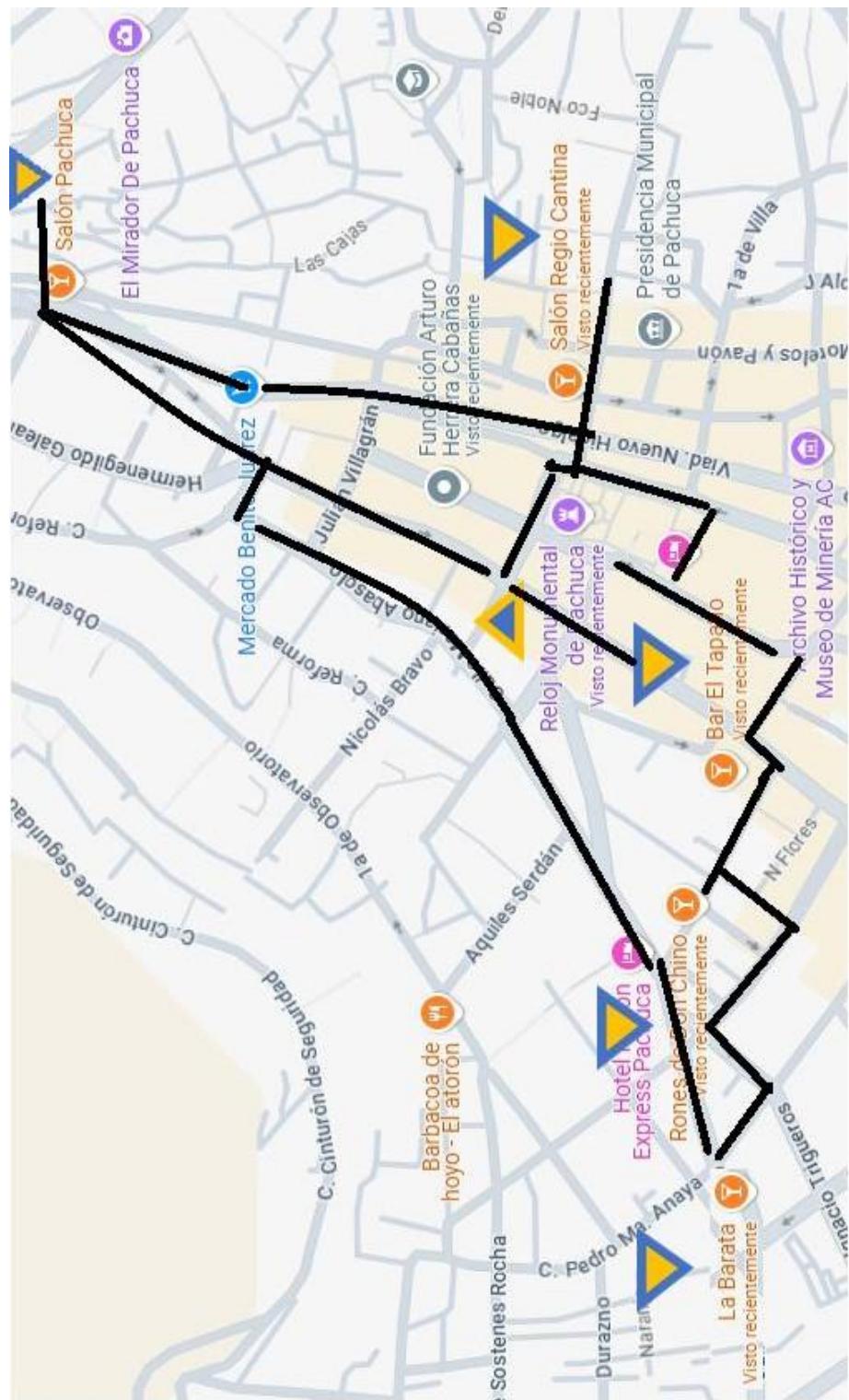
**Figura 7**

*Mapa de las cantinas que dentro del micronódulo*



**Figura 8**

*Distribución espacial del micronódulo con la nomenclatura interna*



#### 4.1.2.3 Contenido del Micronódulo

El contenido del micronódulo está disponible dentro de un archivo PDF que contiene la información de la Tabla 7:

**Tabla 7**

Página	Descripción	Contenido
1	Portada	Portada del micronódulo
2	Bienvenida	Bienvenida y explicación
3	¿Qué comprende el micronódulo?	Explicación espacial
4	¿Cómo funciona?	Dinámica del micronódulo
5	Ruta Sugerida	Patrón sugerido para completar la ruta
6	No estoy en el Reloj, ¿qué puedo hacer?	Opción para formular patrones para la visita
7	Cantinas del micronódulo turístico de Pachuca	Orientación sobre la visita con base en el directorio
8	Salón Pachuca	Reseña básica
9	Salón Regio	Reseña básica
10	El Tapatío	Reseña básica
11	El Surtidor (Los Rones de Don Chino)	Reseña básica
12	La Barata	Reseña básica
13	Agradecimiento	Agradecimiento al visitante y enlace de encuesta de mejoramiento

Nota. El PDF completo se encuentra disponible en los anexos

## **4.2. Aplicación del micronódulo**

### ***4.2.1 Realidad Aumentada***

Generalmente cuando se habla de realidad aumentada se piensa en la realidad virtual, es decir entornos sintéticos donde el usuario está separado de la realidad, lo cual no es correcto del todo. La realidad aumentada permite al usuario ver en todo momento el mundo real al que se le superponen objetos virtuales coexistiendo ambos en el mismo espacio (Ruiz, 2013) la realidad aumentada en la actualidad es primordialmente visual, pero se trabaja en el desarrollo de sistemas, sonoros, ópticos y multimodales.

Sus usos en el patrimonio han entrado en vigor debido a la creciente de ocio cultural entre los públicos, incrementando la demanda de contenidos culturales. Haciendo cada vez más importante el desarrollo de aplicaciones y de software para desarrollar contenidos. Inicialmente los “cultural heritage layers” fueron la técnica pionera que mezcló patrimonio (fotografías, archivos, mapas, etcétera) con la tecnología de la realidad aumentada superponiendo estas “capas” a la realidad para mostrarlas al usuario a través de dispositivos HDMS desarrollados especialmente para funcionar en conjunto con el software.

Este proceso ha ido evolucionando y se ha considerado una opción viable para disminuir el impacto del turismo entorno al patrimonio, facilitar su acceso y expandir los usos de la activación turística del patrimonio.

### ***4.2.2 Uso de Realidad Aumentada***

La estrategia de micronódulo turístico por su carácter dinámico puede beneficiarse de la aplicación conjunta de la realidad aumentada. Mediante un software de acceso libre se puede extender el alcance visual de la experiencia patrimonial del usuario, esto dependerá de la cantidad de información que se posea de cada uno de los atractivos nodulares y de cómo pueda distribuirse dentro de un archivo para que verse reflejada a través de un dispositivo HDMS portátil, de tal manera que el usuario pueda hacer

uso de esta información para complementar su experiencia al visitar cada atractivo patrimonio activado dentro del micronódulo.

#### ***4.2.3 Dispositivos***

High Definition Media System por sus siglas en inglés (HDMS) es un sistema de video de alta definición utilizado para reproducir contenidos multimedia en alta definición. Es una herramienta fundamental al momento de volver accesibles los contenidos de realidad aumentada esta facultad es parte en la actualidad del sistema operativo de la mayoría de los teléfonos móviles catalogados como “teléfonos inteligentes”.

Los usos de la realidad aumentada en varios ejemplos aplicados al patrimonio veían condicionada su utilidad en el desarrollo de sistemas enfocados únicamente a un usuario y de forma especializada para la interacción con el patrimonio. En la actualidad existen diversos softwares gratuitos, así como aplicaciones descargables a los teléfonos móviles mediante plataformas de los sistemas operativos Android y IOS/Apple que permiten convertir cualquier teléfono móvil en un dispositivo de realidad aumentada orientada al patrimonio.

Para tener acceso al micronódulo turístico de las cantinas de Pachuca se propone utilizar un código de respuesta rápida (QR) por su sencillez, eficacia y la capacidad instalada, que de acuerdo con los datos que otorga la Encuesta Nacional sobre Disponibilidad y Uso de Tecnologías de la información en los Hogares (ENDUTIH) 2023 del INEGI 97,2 millones de mexicanos que han utilizado un dispositivo móvil con acceso a internet durante el 2023, lo cual lo convierte en una herramienta disponible para los usuarios del micronódulo.

Para esta investigación se ha generado un código de respuesta rápida (QR) de forma gratuita.

Figura 9



**Micronódulo  
Cantinas de  
Pachuca**

## 5. Estrategia de Difusión

### 5.1 Consideraciones

La difusión en torno al patrimonio puede tener muchas vertientes, en todo caso esta debe procurar llegar efectivamente al usuario, ser de fácil acceso y de fácil reproducción con la finalidad de alcanzar a la mayor cantidad de usuarios.

Para tal acción Valdez Muñoz (2012) plantea los puntos que la estrategia de difusión para el micronódulo turístico debe contener:

- Conceptualización
- Plan de Medios de comunicación
- Puesta en marcha del Plan
- Selección de canales de distribución
- Sistema de Control

Estos puntos están orientados a ejecutar de la manera más efectiva la puesta en valor del patrimonio, para ello debe tomar en cuenta las diversas acciones que ya se puedan estar llevando a cabo en torno al patrimonio, con la finalidad de adaptar la conceptualización y el plan de manera a que este no entorpezca ni se vea entorpecido con los diversos programas en ejecución y en cambio se vea beneficiado de sumar estrategias.

De esta forma se implementaría la estrategia de micronódulo turístico integrado tal y como Valdez (2012) la plantea, es decir el conjunto de atractivos nodulares que comprenden el micronódulo las cantinas en las inmediaciones del centro histórico que se encuentran alrededor de un atractivo cultural nuclear —en este caso el Reloj Monumental.

A través de esta acción estaremos cohesionando el esfuerzo por parte de la secretaría para la activación turística del patrimonio y al mismo tiempo la puesta en valor del micronódulo se realizaría de manera más rápida y efectiva.

## 5.2 Estrategia

La estrategia de difusión retoma la tabla utilizada por Valdez (2012, p. 5 -19).

El plan para la estrategia de micronódulo turístico se presenta en la Tabla 8.

**Tabla 8**

*Estrategia de comunicación, promoción y distribución del micronódulo turístico.*

---

**Mercado meta:**

Turistas que busquen enriquecer su capital cultural a través de la apreciación de la gastronomía, la arquitectura y las relaciones sociales un surgen entorno a las cantinas del centro histórico de Pachuca.

---

**Plan de Medios:**

**Objetivo:** Facilitar al usuario el acceso a los atractivos nodulares, la información sobre el patrimonio cultural que representan, sus atractivos propios, así como fomentar una experiencia propuesta por el visitante mismo, sin que se le condicione el acceso al bien cultural.

---

Medios de Comunicación	Lugares de publicación o emisión
Materiales y medios impresos: <ul style="list-style-type: none"><li>• Anuncios en exteriores</li><li>• Folletos y volantes</li><li>• Carteles para comercios y centros culturales</li><li>• Vallas en comercios y centros comerciales.</li><li>• Anuncios espectaculares.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>• Colocación en agencias de turismo y en las oficinas de turismo en toda la región del centro.</li><li>• Colocación en centros de información turística, en los atractivos del micronódulo, así como en las estaciones del sistema de transporte colectivo Tuzobús y la central de autobuses de Pachuca.</li><li>• Publicación y distribución en las secciones culturales de los diarios locales, así como en los diarios nacionales de mayor circulación en la región del centro.</li></ul>

#### Material audiovisual:

- Promocionales de 60 y 30 segundos de duración.
- Emisión en las cadenas de radio y televisión del estado de Hidalgo.
- Transmisión de promoción pagada en las páginas de redes sociales (Facebook/Instagram/TikTok).
- Emisión como propaganda emergente y anuncio monetizable en Youtube.
- Invitación a colaborar para la transmisión de los promocionales entre agencias de viajes y empresas turísticas.
- Transmisión en las pantallas del sistema de transporte colectivo Tuzobús

---

#### Material de medios digitales:

- Creación de banners
- Utilización de hashtags:  
#atusaludpachuca  
#micronódulopachuca y  
#decantinasxpachuca
- Dinámica para compartir y etiquetar a la secretaría de turismo.
- Inclusión del micronódulo dentro de la página de las rutas culturales.
- Publicación de los banners en todas las redes sociales de la secretaría de Turismo del estado de Hidalgo.
- Invitación a los usuarios de redes sociales para compartir los banners y los hashtags en cada publicación relacionada al micronódulo o a las rutas culturales.
- Invitación a influencers y youtubers locales para publicitar las rutas culturales y el micronódulo a través de sus redes sociales.

---

#### Estrategia de promoción:

Crear un público meta, así como fortalecer al consumo local y al público cautivo de los atractivos de micronódulo para crear un sentido de apropiación entorno a la estrategia como una forma de fortalecer la oferta turística.

## **Herramientas**

### **promocionales:**

#### **Incentivos y paquetes promocionales:**

- Creación de un paquete de descuentos de acuerdo a la cantidad de atractivos visitados.
- Creación de promociones por parte de los propietarios de los espacios con la finalidad de invitar a los usuarios a recorrer el micronódulo y al mismo tiempo concretar ventas y consumo.

#### **Efecto deseado:**

- Concretar visitas y dinamizar los consumos por parte de los usuarios, así como la afluencia del público meta y generar nuevo público cautivo.
- Fomentar el comercio entre los participantes del micronódulo y un volumen de ventas constante entre los espacios, buscando ante todo el beneficio mutuo.
- Generar un volumen constante de visitantes para el micronódulo desde dos áreas: los visitantes producto de la derrama turística a nivel nacional y los visitantes locales que ven en esta oferta una oportunidad para realizar experiencias en torno al patrimonio.

Promociones conjuntas con el sector hotelero y restaurantero: Desarrollo de propuestas con el sector de servicios (principalmente hotelero y de restauración) para promocionar el micronódulo y obtener beneficios de este.

El turista puede acceder a determinados descuentos o cortesías dependiendo el lugar de su hospedaje, de la misma forma este determina cortesías para que el usuario puede

- Generar alianzas productivas entre los diferentes actores del ramo de servicios.
- Que el turista conozca los beneficios que obtiene al hospedarse en el centro histórico en relación a la oferta turística.

canjear en cualquiera de los nódulos.

Canales de distribución	Objetivos de Accesibilidad
<b>Canales directos:</b> Micronódulo turístico — Turistas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poner a disposición de los visitantes la información necesaria acerca del patrimonio activado como producto turístico a través de los canales oficiales de comunicación y distribución.</li></ul>
<b>Canales indirectos:</b> Micronódulo — Hoteles — Turistas Micronódulo—Restaurantes — Turistas Nódulos—Consumidores Locales -Turistas	<ul style="list-style-type: none"><li>• Poner a disposición de los visitantes la información necesaria acerca del patrimonio activado como producto turístico a través de los actores sociales del patrimonio activado.</li></ul>

### 5.3 Estrategia para la medición y análisis de datos del micronódulo

Para complementar la estructura del micronódulo y medir la respuesta de la propuesta del micronódulo turístico de las cantinas de Pachuca se proporciona un enlace a un formulario de la plataforma Google.

El formulario cuenta con reactivos abiertos, de opción múltiple y de relación de columnas.

Para efectos de la presente investigación se ha generado una cuenta de correo Gmail para el micronódulo para que esta recabe información a través de las gráficas que genera el formulario del micronódulo de las cantinas de Pachuca.

La finalidad del formulario de Google que se coloca al final del PDF que contiene el micronódulo de las cantinas de Pachuca responde a tres criterios:

- Viabilidad: Se pretende que las respuestas obtenidas a partir de la implementación del micronódulo permitan obtener datos reales sobre la viabilidad de su aplicación fuera de los límites de esta investigación.
- Eficacia: Se pretende que las respuestas obtenidas a partir de la implementación del micronódulo permitan obtener datos reales respecto a la eficacia en la aplicación de esta estrategia como una herramienta para activar un patrimonio.
- Funcionalidad: Se pretende que las respuestas obtenidas a partir de la implementación del micronódulo permitan obtener datos reales respecto a la funcionalidad de la estrategia de tal manera que le permita una mejora continua orientada a la salvaguarda y protección de la identidad y el patrimonio que representan las cantinas del centro histórico de Pachuca.

Las preguntas del formulario se encuentran en el apartado de anexos.

De manera adicional a los criterios señalados, el formulario pretende generar una base de datos sobre las visitas que se realicen a las cantinas de Pachuca. La información obtenida puede ayudar a mejorar la experiencia de los usuarios, pero también ser de utilidad para los propietarios de los espacios donde se localizan estos patrimonios a manera de recomendaciones para futuros visitantes.

Llevar a cabo los puntos de este plan de difusión permitirían impulsar y maximizar el alcance de la estrategia de micronódulo turístico de tal manera que se pueda acceder a una mayor cantidad de públicos con la finalidad de alcanzar un numero constante de nuevos visitantes tanto locales como extranjeros.

De esta forma la aplicación y activación del micronódulo turístico cumpliría sus funciones para dinamizar el patrimonio localizado de las cantinas de Pachuca.

## Conclusiones

Las cantinas de Pachuca son un patrimonio local, activo más no activado que permanece endeble a los discursos en torno a su figura de patrimonio. La creación y aplicación de la estrategia de micronódulo turístico puede servir como dinamizador económico de dicho patrimonio lo cual le ayudaría a ser activado con mayor facilidad.

A su vez se plantean diversos problemas en torno a su conservación debido a las dinámicas que se gestan a su alrededor. La afluencia turística, trae consigo el deterioro de los activos del patrimonio, las prácticas de mercantilización, turistización y espectacularización implican reacciones de riesgo y beneficio dependiendo la profundidad y grado con que se apliquen, por esta razón la estrategia del micronódulo turístico orientado a las cantinas del centro de Pachuca, desarrolla un plan de interpretación con la finalidad de minimizar el impacto de la activación.

La gentrificación y la gourmetización son dos fenómenos presentes en la activación del patrimonio, principalmente en ciudades con atractivos históricos o culturales. La gentrificación es un proceso de diversas acepciones (Sbicca, 2018) que coinciden en un desplazamiento poblacional, un incremento en el valor de la propiedad y la explotación de espacios urbanos en una estética postindustrial.

Esto significa que grandes masas poblacionales comienzan a mudarse de los suburbios a zonas urbanas, en busca de una experiencia “auténtica” de vida, este proceso incrementa la brecha económica entre clases sociales y exilia a las periferias a los sectores más vulnerables. Cuando un bien patrimonial es activado por medio del turismo, los desarrolladores inmobiliarios inician el proceso de gentrificación con la compra de lotes inmobiliarios que serán reformados para dar cabida a espacios habitacionales, restaurantes y comercios que poco a poco irán desplazando a la población originaria, esta acción atenta de diversas formas contra el patrimonio y el discurso histórico que poseen las zonas urbanas que se modifican.

De la mano con el proceso de gentrificación, la gourmetización obedece a una elevación en el precio de artículos de consumo alimentario básico a tal grado que adquieren un estatus Premium (González, 2018), razón por la cual dejan de estar al alcance de las masas, ocasionando incluso que las materias primas aumenten de costo en consecuencia, disminuyendo aún más el poder adquisitivo de la clase baja.

El incremento de afluencia turística en torno a la puesta en valor del patrimonio se refleja como una oportunidad para el sector empresarial, por esta razón se deben tener en cuenta las perspectivas mediante las cuales se hará la construcción social del patrimonio y el discurso identitario que se tiene con relación a la gastronomía.

Con todo esto se han dado bases sólidas para contrarrestar los efectos que el proceso de activación del patrimonio pueda atraer. La base de datos proporciona información vital sobre las cantinas de Pachuca, desde un enfoque formal, lo cual centra un precedente académico para su estudio desde una perspectiva histórica y patrimonial con vías a desarrollar estudios más amplios.

Aunado a lo anterior, con los años y ante la amenaza que supuso en 2020 la pandemia del Covid 19 a nivel mundial para la realización de actividades al interior de establecimientos, patrimonios localizados como los señalados se vieron vulnerados debido a lo endeble de su estructura interna y de la dinámica de función social frente a un acontecimiento de tal magnitud. Esta pausa forzosa y por consiguiente la necesidad de adaptarse a los que fue conocido como “nueva normalidad” motivo a dos de las cantinas mencionadas a realizar mejoras y modificaciones estéticas y funcionales en relación al servicio que prestaban con anterioridad, esto sin modificar la esencia o locación de los patrimonios. Al realizarse en fechas diferentes y con distintas características técnicas este hecho aplazó la implementación de la estrategia de micronódulo turístico en torno a las cantinas de Pachuca, no por el hecho en si mismo de la remodelación o la implementación de la estrategia, sino, motivado por la búsqueda de una activación efectiva que pueda dinamizar todos los patrimonio involucrados en igualdad de circunstancias y por lo tanto los resultados vertidos de tal aplicación puedan ser de utilidad para futuros trabajos.

De igual forma al inicio de la presente investigación eran pocos y muy limitados los espacios que permitían desarrollar un dialogo en torno a estos espacios como patrimonios pertenecientes a la ciudad de Pachuca que resguardaban su memoria histórica y social. Con el pasó del tiempo, entrevistas, recorridos y reconocimientos por parte de periódico, fundaciones como la Fundación Arturo Herrera Cabañas y la Asociación de Bares y Cantinas del centro Histórico de Pachuca, han contribuido no solo a la puesta en valor de los patrimonios, a su vez a un incremento de fuentes y

elementos de consulta que han enriquecido y otorgado elementos sólidos para desarrollar la presente investigación.

Finalmente y en relación con lo anterior, este proceso de valorización generó un impacto positivo en la percepción de dueños y administradores de los patrimonio, que frente a la posible puesta en función de la estrategia concuerdan será de gran beneficio para la preservación de sus espacios, la dinamización del turismo y el incremento económico en los establecimientos.

El micronódulo que se plantea en este trabajo presenta una opción efectiva de alto impacto para la activación de patrimonios locales que se encuentran activos dentro de la dinámica patrimonial, pero que, por sus características y sentidos, no pertenecen a los patrimonios hegemónicos.

Al tratarse de lugares de memoria colectiva no institucional, es decir, espacios que han sido puntos de encuentro y desarrollo social, las siguientes cantinas: “El Regio”, “Salón Pachuca”, “La Barata”, “El surtidor” (Los Rones de Don Chino), y el “La Tapatío” son susceptibles de revalorización como espacios que preservan parte de la memoria colectiva y urbana, así como espacios que permiten comprender el desarrollo de las mentalidades como puntos de intercambio social, de desarrollo identitario.

La activación y salvaguarda de estos patrimonios permite no solo conocer la identidad personal de los actores sociales más relacionados, sino también trazar una evolución temporal de la influencia de estos espacios en el desarrollo urbano, político, social y económico de su entorno, así como en el pensamiento, identidad y significado que estas representan para la sociedad pachuqueña.

## **ANEXOS**

## Anexo I

Entrevistas realizadas a los distintos propietarios, administradores y encargados de las cantinas pertenecientes al micronódulo.

1. Entrevista de comprobación de datos para el directorio de cantinas pertenecientes al Micronódulo realizada el día 21 de octubre del 2025.

Entrevistador: Pedro Pineda Ángeles

Entrevistada: Maribel Ochoa Facio, encargada de la cantina “El Tapatío”

Entrevistador: Buen día me presento mi nombre es Pedro Pineda Ángeles, estudiante egresado de la Maestría en Patrimonio Cultural de México por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ¿Con quién tengo el gusto?

Entrevistada: Maribel Ochoa Facio

Entrevistador: [Da la mano] Mucho gusto Maribel, el motivo de esta entrevista es corroborar los datos obtenidos en torno a la cantina El Tapatío proporcionados por Alberto del Villar Olivares en 2021. ¿Esta usted de acuerdo?

Entrevistada: Sí, sí. [gesto afirmativo] En lo que pueda ayudar, con gusto.

Entrevistador: Muy bien. Los datos refieren que el nombre de la cantina es “El Tapatío”, que su fecha de fundación en su actual locación ubicada en la calle Nicolás Romero #104 Col. Centro, data de 1930 y que su actual propietario es el Sr. Daniel Horta, ¿son correctos estos datos?

Entrevistada: [gesto afirmativo] Sí, son correctos.

Entrevistador: Correcto, muchas gracias. ¿Se han realizado modificaciones, cambios o remodelaciones al espacio desde 2021?

Entrevistada: Sí, se cambiaron las láminas del techo y se colocaron estas [señala sombrillas de colores que adornan el techo]

Entrevistador: Perfecto, muchas gracias. ¿Siguen ofertando alimentos identificados como botana los fines de semana?

Entrevistada: Sí, los fines de semana únicamente.

Entrevistador: ¿Ofrecen algún platillo en especial?

Entrevistada: Pues [pausa corta] No, va variando a veces chamorro o caldo, así va variando.

Entrevistador: Muchas gracias. Entre los datos obtenidos se menciona como platillo que se oferta en los aniversarios fechados como el día 02 de noviembre un pastel de mariscos ¿se sigue realizando esta acción?

Entrevistada: Sí {dubitativa} bueno se va variando, ahora que el aniversario será el 07 de noviembre de este año.

Entrevistador: ¿Ya no el día 02 de noviembre?

Entrevistada: No, es... va a ser el siete.

Entrevistador: Muy bien, muchas gracias. Los datos que estoy verificando pertenecen al directorio de las cantinas que conformarían el micronódulo de cantinas de Pachuca [muestra QR, imágenes de la estrategia del micronódulo y nomenclatura], esta estrategia para fines de esta investigación se plantea como una opción teórica, donde a través de la implementación de un QR, el usuario pueda acceder al micronódulo y compartir al final sus experiencias y opiniones. ¿Tiene alguna opinión al respecto sobre la implementación del micronódulo?

Entrevistada: No [pausa] pues si...eh... todo lo que suma es bueno y... ayuda, con los recorridos, pues... si ves... han hecho varios y han llegado gentes de todos lados... han venido de Chile, de Argentina... y pues... parece una buena opción.

Entrevistador: Perfecto. Bueno le agradezco mucho el tiempo y su apoyo.

Entrevistada: Sí, no al contrario. Para servirle.

2. Entrevista de comprobación de datos para el directorio de cantinas pertenecientes al Micronódulo realizada el día 22 de octubre del 2025.

Entrevistador: Pedro Pineda Ángeles

Entrevistado: Felipe Escalante García, administrador de la cantina “La Barata”

Entrevistador: Buen día me presento mi nombre es Pedro Pineda Ángeles, estudiante egresado de la Maestría en Patrimonio Cultural de México por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ¿Con quién tengo el gusto?

Entrevistado: Que tal, buen día. [extiende y estrecha la mano] Felipe Escalante.

Entrevistador: Un gusto saludarlo de nuevo, Sr. Felipe. El motivo de mi visita en esta ocasión es para corroborar datos sobre “La Barata”, estos datos están incluidos en el directorio de cantinas que comprenden la iniciativa de micronódulo turístico. Los datos corresponden a la entrevista que le realice en 2021, así como a datos obtenidos de diversas fuentes hemerográficas y entrevistas que le han realizado, ¿Está usted de acuerdo?

Entrevistado: ¡Ah! Sí, igual hace poco vinieron a entrevistarme de la universidad.

Entrevistador: Perfecto, Sr. Felipe, entonces tengo como fecha de fundación en la locación actual calle Mariano Abasolo #905 Col. Centro de “La Barata” en el año 1950, administrada por Felipe Escalante García, ¿son estos datos correctos?

Entrevistado: [niega con la cabeza] No, la fundación aquí... fue en... 1985. De la dirección esta bien y de lo otro, también [sonríe].

Entrevistador: Perfecto, Sr. Felipe. Aquí tengo que ofrecen botana con un horario limitado de entre la una y las cuatro de la tarde, con platillos variados de la gastronomía mexica y que posteriormente ofrece chicharrones y totopos ¿es correcto?

Entrevistado: Sí, bueno, la botana es la de siempre...la de siempre... caldo de pollo, chicharrón y variado, mexicano... pero variado.

Entrevistador: Dígame Sr. Felipe, ¿han realizado alguna modificación, remodelación o cambio en los últimos años?

Entrevistado: No, no, todo sigue igual. Como siempre.

Entrevistador: Sr. Felipe, tengo aquí como bebida más popular en “La Barata”, las micheladas. ¿Sigue siendo así?

Entrevistado: Sí, piden mucho las micheladas. Esas [las micheladas] y también las quemaditas. Sí, las quemaditas también se piden mucho.

Entrevistador: Perfecto Sr. Felipe, el motivo de la comprobación los datos recabados y comprobados pertenecen al directorio de las cantinas que conformarían el micronódulo de cantinas de Pachuca [muestra QR, imágenes de la estrategia del micronódulo y nomenclatura], con esta estrategia, que para fines de esta investigación se plantea como una opción teórica, donde a través de la implementación de un QR, el usuario pueda acceder al micronódulo y compartir al final sus experiencias y opiniones. ¿Tiene alguna opinión al respecto sobre la implementación del micronódulo?

Entrevistado: Sí, es bueno. Desarrollar todo... el turismo y conservar... pues todo... últimamente han venido más a entrevistar y los recorridos... pero sí, esta bien. Estoy de acuerdo.

Entrevistador: Muchas gracias Sr. Felipe. Le agradezco que me haya recibido y confirmado estos datos.

Entrevistado: Sí, sí. Ándele. Sí. Gracias.

3. Entrevista de comprobación de datos para el directorio de cantinas pertenecientes al Micrónodulo realizada el día 22 de octubre del 2025.

Entrevistador: Pedro Pineda Ángeles

Entrevistado: Alejandro Avendaño Cortez, encargado matutino de “El Surtidor” (Los Rones de Don Chino).

Entrevistador: Buen día me presento mi nombre es Pedro Pineda Ángeles, estudiante egresado de la Maestría en Patrimonio Cultural de México por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ¿Con quién tengo el gusto?

Entrevistado: Que tal, buen día. A Alejandro Avendaño Cortez, para servirte, Cortez con zeta.

Entrevistador: Mucho gusto. Creo que no había tenido oportunidad de platicar con usted. ¿Podría por favor, decirme cuál es su cargo?

Entrevistado: No, creo que no. Y bueno, yo soy... pues como el encargado. Ahorita en la mañana, ya por la tarde esta la maestra.

Entrevistador: ¿Se refiere a la hija del Sr. Alfredo Yong?

Entrevistado: Sí, la maestra Verónica Yong Fragoso, ella es la dueña. Por que el Sr. Alfredo, Don Chino, ya falleció.

Entrevistador: Sí, lamentablemente. La información que busco verificar corresponde a datos que obtuve a través de entrevistas realizadas al Sr. Yong en 2015 cuando todavía estaba en su locación original ¿podría corroborar los datos?

Entrevistado: Sí, bueno a ver.

Entrevistador: La cantina “El surtidor” con fecha de fundación en 1940 y ubicación actual en Calle Nicolas Romero #303 Col. Centro, ¿es correcto?

Entrevistado: No, a ver. [Baja una licencia de funcionamiento enmarcada] Fue abierta el primero de enero de 1949. Sí es correcta la dirección, pero anteriormente estaba enfrente más abajo, pero ya no esta el edificio, ahora es un estacionamiento.

Entrevistador: Muy bien. Muchas gracias. Anteriormente vendían diversos alimentos como tortas de pierna o de asado ¿Siguen vendiéndose en la actualidad?

Entrevistado: No, no, de botana han metido poca y de esta [señala una bolsa de chicharrones a su espalda], pero no de lo de antes ya nada. Y es que eso que se vendía lo preparaba el Sr. Alfredo y ya una empleada le ayudaba a hacer las tortas y despachar, pero no, ya nada de eso se vende ahorita.

Entrevistador: Perfecto. Muchas gracias. Mire, le comento el motivo de la visita. Los datos que estoy verificando pertenecen al directorio de las cantinas que conformarían el micronódulo de cantinas de Pachuca [se muestra QR, imágenes de la estrategia del micronódulo y nomenclatura], esta estrategia para fines de esta investigación se plantea como una opción teórica, donde a través de la implementación de un QR, el usuario pueda acceder al micronódulo y compartir al final sus experiencias y opiniones. ¿Tiene alguna opinión al respecto sobre la implementación del micronódulo?

Entrevistado: No, pues esta muy bien. Ahorita han hecho mucho eso de valorar y es que es difícil porque pues prácticamente se perdieron tres generaciones... uno como quiera traía a los que seguían y es que esto de la cantina de venir, de acercarse...como que se ha ido perdiendo y es que como te digo pues prácticamente se perdieron tres generaciones, con la pandemia y así. Y es que luego, también, mucha gente no conoce o no sabe que aquí seguimos, piensan que ya no está, que ya cerró, pero no. O luego no ubican, por que como tu bien dijiste, el nombre original es "El surtidor", por que luego dices a vamos al surtidor, nadie da, pero dices vamos a "Los rones de don Chino" y todos saben, ubican y pues eso es lo importante y si, yo veo bien que se recupere, que se siga todo esto.

Entrevistador: Perfecto. Sí en esencia eso es lo que se busca con el micronódulo. Incentivar y aumentar la afluencia de visitantes, sin tantos intermediarios, sin que el micronódulo dependa, para operarlo de nadie más que de los usuarios y sean verdaderamente las cantinas las que se beneficien y no tenga que estar esperando a que se hagan eventos o bien recorridos.

Entrevistado: Sí, esta bien, que se siga creciendo esto y que la gente siga viniendo.

Entrevistador: Perfecto, entonces le agradezco mucho su tiempo y la confirmación Sr. Alejandro.

Entrevistado: No pues sí, y no, gracias a ti.

4. Entrevista de comprobación de datos para el directorio de cantinas pertenecientes al Micrónodulo realizada el día 28 de octubre del 2025.

Entrevistador: Pedro Pineda Ángeles

Entrevistados: Alejandro “Mateo” Martínez Rubio y Marín Martínez Rubio, Administrador y encargado del Salón Pachuca.

Entrevistador: Buen día me presento mi nombre es Pedro Pineda Ángeles, estudiante egresado de la Maestría en Patrimonio Cultural de México por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ¿Con quién tengo el gusto?

Entrevistado: Alejandro Martínez Rubio.

Entrevistador: El motivo de la visita parte de verificar algunos datos que recibe de diversas entrevistas y artículos periodísticos en torno al Salón Pachuca. Los datos que estoy verificando pertenecen al directorio de las cantinas que conformarían el micrónodulo de cantinas de Pachuca [se muestra QR, imágenes de la estrategia del micrónodulo y nomenclatura], esta estrategia para fines de esta investigación se plantea como una opción teórica, donde a través de la implementación de un QR, el usuario pueda acceder al micrónodulo y compartir al final sus experiencias y opiniones.

Entrevistado: Muy bien. A ver que datos tiene.

Entrevistador: Claro, refiere la ficha del directorio que Salón Pachuca cuenta con una fecha de apertura de 1903, lo que la convierte en la cantina más longeva de Pachuca, tuvo una remodelación en 2023, actualmente es atendida por: Alejandro “Mateo” Martínez Rubio y Marín Martínez Rubio, cuenta con botanas de diversas indoles que van desde bacalao a la vizcaína, salsa de chinicuiles, escamoles, tortas de flor de garambullo, caldo de hongos entre otras. ¿Es correcta esta información?

Entrevistado: Sí, es correcta.

Entrevistador: Muchas gracias. Sobre la implementación del micrónodulo, ¿Tiene alguna opinión al respecto?

Entrevistado: Me parece muy bien. Es más, mire [entrega una revista] Ahí también nos hicieron una entrevista.

Entrevistador: Muchas gracias.

5. Entrevista de comprobación de datos para el directorio de cantinas pertenecientes al Micronódulo realizada el día 28 de octubre del 2025.

Entrevistador: Pedro Pineda Ángeles

Entrevistado: Enrique Márquez Flores, administrador y propietario de “El Regio”.

Entrevistador: Buen día me presento mi nombre es Pedro Pineda Ángeles, estudiante egresado de la Maestría en Patrimonio Cultural de México por la Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. ¿Con quién tengo el gusto?

Entrevistado: Enrique Márquez Flores, para servirte. Un gusto.

Entrevistador: Muchas Gracias. Un gusto estar aquí otra vez, verás Enrique, el motivo de la visita es principalmente para verificar algunos datos que recabe de diversas entrevistas y artículos que se han realizado de “El Regio”. Los datos que estoy verificando son los que pertenecen al directorio de las cantinas que conformarían el micronódulo de cantinas de Pachuca [se muestra QR, imágenes de la estrategia del micronódulo y nomenclatura], esta estrategia para fines de esta investigación se plantea como una opción teórica, donde a través de la implementación de un QR, el usuario pueda acceder al micronódulo y compartir al final sus experiencias y opiniones.

Entrevistado: Claro, no sí muy bien. Sí, si recuerdo que habías platicado ya de ello.

Entrevistador: Sí, justo hace ya unos meses. Bien, los datos que tengo son que El Regio es una cantina fundada en 1928, atendida por la familia Márquez Cruz, por más de tres generaciones, que ha tenido una remodelación en su distribución en 2022, dejando una panta amplia donde se colocan dos barras contiguas, frente a ellas, se localizan seis cabinets con mesas y al fondo se encuentran los sanitarios. A su vez se cuenta con la venta de alimentos no condicionados al consumo de bebidas alcohólicas y que cuentan con platillos tanto de influencia mexicana como española e inglesa, ¿son correctos estos datos?

Entrevistado: Sí, claro que sí. De la fecha, hay un problema y es que la tomamos a partir de la placa que está ahí [señala una placa de cantera que posee la leyenda “Salón Regio, desde 1928”, pero la verdad es que es más antigua.

Entrevistador: Muy bien, perfecto. ¿Existe manera de comprobar la fecha real o previa?

Entrevistado: No, como tal no. Una arquitecta realizó cuando se llevo a cabo la remodelación una valoración de la construcción y ella determinaba que por el tipo de materiales y construcción es más antigua que la fecha señalada y como este espacio nunca ha cambiado de giro, por eso te lo comento. Pero no, no hay, aún, como comprobar la fecha.

Entrevistador: Perfecto, una lastima en todo caso.

Entrevistador: Sí, la verdad. Pero sí, también, toda la información que mencionas correcta, la remodelación fue en septiembre del 2022 y con ella, pues se cambiaron varias cosas, se restauró la barra, los cabinets, se cambio la carta. Digo algunas cosas no han cambiado, las tortas de asado, los pescaditos fritos, pero tratamos de darle un toque distinto, de innovar, tenemos mariscos, caldo de camarón, morelianasy las tostadas de pata que son icónicas. Mantenemos la esencia, pero también renovamos algunas cuestiones.

Entrevistador: Perfecto, muchas gracias Enrique. De igual forma, la razón de la visita y la entrevista es saber tu opinión respecto a la implementación del micronódulo, claro en su carácter aún, teórico.

Entrevistado: La verdad, yo creo que esta muy bien y déjame felicitarte, por que yo creo que puede ser muy útil. Digo, recuerdo, cuando era niño, la gente no cabía y estaba lleno siempre, recuerdo que mi papá tenía hora de entrada, pero no de salida, luego si había mucha gente y eso, pues gracias a Dios se ha mantenido, s ha ido recuperando y hemos logrado mantenernos y crecer.

Entrevistador: Sí, eso sin lugar a dudas. Agradezco mucho el tiempo brindado, Enrique, para la verificación de los datos.

Entrevistado: No, al contrario, Pedro, a ti gracias y de nuevo felicidades.

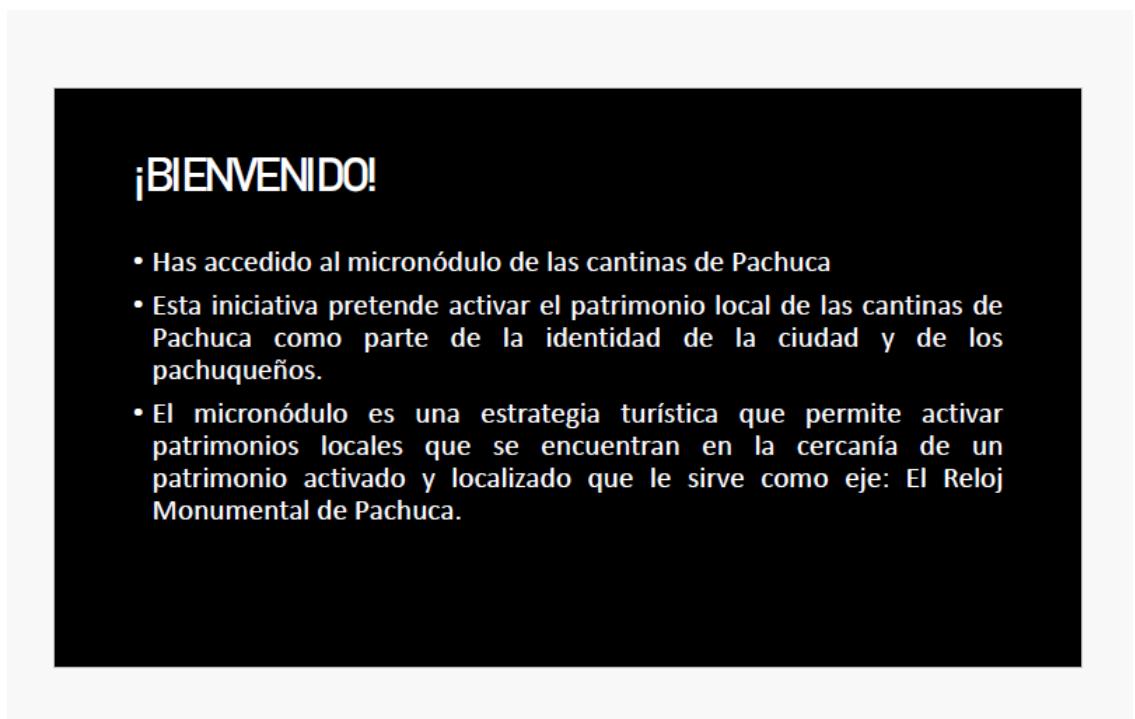
## Anexo II

Materiales del micronódulo

Página 1: Portada



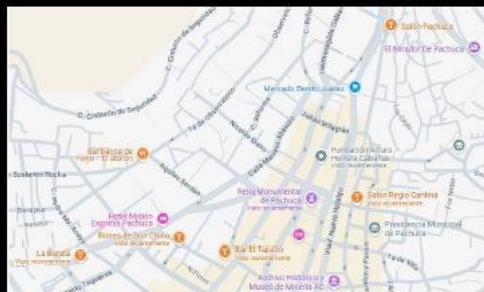
Página 2: Bienvenida



### Página 3: ¿Qué comprende el micronódulo?

## ¿Qué comprende el micronódulo?

- El micronóculo comprende las cinco cantinas más antiguas y emblemáticas del centro de Pachuca.



## Página 4: ¿Cómo funciona?

## ¿Cómo funciona?

- Puedes guiarte a través de las localizaciones de Google maps.
  - El orden de visita va en función de: tu ubicación, el tiempo que dispongas o lo que estés buscando.
  - El micronódulo tiene 4 ejes de visita señalados por cantina:
    - Atractivos culturales
    - Atractivos gastronómicos
    - Atractivos históricos
    - Atractivos Arquitectónicos

## Pagina 5: Ruta Sugerida

### Ruta Sugerida

- La ruta por default parte del Reloj Monumental de Pachuca y sigue este orden:
- Salón Pachuca
- Salón Regio
- El Tapatío
- El Surtidor (Los Rones de Don Chino)
- La Barata

## Pagina 6: No estoy en el Reloj, ¿qué puedo hacer?

### No estoy en el Reloj, ¿Qué puedo hacer?

- Si accediste al micronódulo, pero no estas en el Reloj Monumental, no te preocupes, puedes iniciar la ruta donde te encuentres.
- Acércate a la cantina más cercana del micronódulo y comienza el recorrido, el orden es tu decisión, así como cuantas cantinas visitas y donde termina el recorrido.
- Las posibilidades de este micronódulo son parte de tu experiencia con las cantinas de Pachuca.

## Pagina 7: Cantinas del micronódulo turístico de Pachuca

## Cantinas del micronódulo turístico de Pachuca

- A continuación, te compartimos el directorio de cantinas que comprende el micronódulo de Cantinas de Pachuca.
- En el encontraras:
- Nombre
- Dirección
- Reseña
- Señalización Atractivos (Culturales, Gastronómicos, Históricos y Arquitectónicos)

Página 8: Salón Pachuca

## Salón Pachuca

- Reseña: La cantina más antigua de Pachuca, ubicada en uno de los puntos más antiguos de la ciudad.
- Dirección: Calle Venustiano Carranza #408, Col. Centro
- Atractivos:
  - Atractivos culturales 
  - Atractivos gastronómicos 
  - Atractivos históricos 
  - Atractivos arquitectónicos 

## Salón Regio

- Reseña: La segunda cantina más antigua de la ciudad, con platillos representativos. Ubicada en una de las calles más emblemáticas de la ciudad.
- Dirección: Calle Melchor Ocampo #203 Col. Centro
- Atractivos:
- Atractivos culturales ●
- Atractivos gastronómicos ●
- Atractivos históricos ●
- Atractivos arquitectónicos ●

## El Tapatío

- Reseña: Cantina emblemática por su antigüedad e historia
- Dirección: Calle Nicolás Romero #104 Col. Centro
- Atractivos:
- Atractivos culturales ●
- Atractivos históricos ●

## El Surtidor (Los Rones de Don Chino)

- Reseña: Cantina emblemática por su historia y sus bebidas. De gran tradición estudiantil.
- Dirección: Calle Nicolás Romero #303 Col. Centro
- Atractivos:
  - Atractivos culturales ●
  - Atractivos gastronómicos ●
  - Atractivos históricos ●

## La Barata

- Reseña: Una de las cantinas más afamadas y antiguas, llena de tradición. Una
- Ubicación: Calle Mariano Abasolo #911
- Atractivos:
  - Atractivos culturales ●
  - Atractivos históricos ●
  - Atractivos arquitectónicos ●

## ¡Gracias por tu visita!

- Ayúdanos a seguir mejorando este micronódulo.
- Accede a este enlace y compártenos tu experiencia:  
• <https://forms.gle/9pztYtu8xkRnoYuXA>

## Anexo III:

Preguntas del formulario sobre el micronódulo

### 1) Encabezado y primera pregunta

### Micronódulo Cantinas de Pachuca

Este formulario nos ayudara a mejorar el micronódulo turístico de las cantinas de Pachuca. Ayúdanos a proteger y activar este patrimonio local de los pachuqueños.

Correo \*

Correo válido

Este formulario registra los correos. [Cambiar configuración](#)

¿De donde nos visitas?

Texto de respuesta corta

### 2) Preguntas 2 y 3

¿Como fue tu experiencia con el micronódulo?

Buena

Regular

Mala

¿Cuantas Cantinas visitaste?

1 - 2

3 - 4

Todas

### 3) Pregunta 4

¿Cual fue tu cantina favorita?

- Salón Pachuca
- Salón Regio
- El Tapatío
- El Surtidor (Los Rones de Don Chino)
- La Barata

### 4) Pregunta 5

¿Cual fue el recorrido que hiciste?

	Salón Pachuca	Salón Regio	El Tapatío	El Surtidor (Lo...	La Barata
1	<input type="checkbox"/>				
2	<input type="checkbox"/>				
3	<input type="checkbox"/>				
4	<input type="checkbox"/>				
5	<input type="checkbox"/>				
No la visite	<input type="checkbox"/>				

## 5) Pregunta 6 y 7

¿Que te pareció la experiencia del micronódulo turístico?

Texto de respuesta corta

¿Volverías a visitar las cantinas de Pachuca?

- Sí
- No
- Tal vez

## Referencias

- Ballart, H. J y I Tresserras, J. (2008) Gestión del Patrimonio Cultural. Ariel Patrimonio. España
- Bonfil Batalla, G. (1995) "Nuestro patrimonio cultural: un laberinto de significados", en: Florescano, E. Pensar nuestra cultura (1995). Alianza Editorial. México.
- Bonfil, Batalla, G. (1989), "México Profundo. Una civilización negada" Editorial Grijalbo, México.
- Brown, Peter. (2016) The Pub. Jaqui Small. Reino Unido
- Cantú, D. Gloria, "Historia de México. Legado histórico y pasado reciente, Pearson Education, México, 2008.
- Carvajal, Cinthya. (2024, 04 de septiembre). Salón Pachuca, una cantina con 124 años de historia y tradición familiar. El Universal Hidalgo. Consultado el 08 de febrero de 2025.  
<https://www.eluniversalhidalgo.com.mx/entretenimiento/salon-pachuca-una-cantina-con-124-anos-de-historia-y-tradicion-familiar/>
- Carvajal, Cinthya. (2025, 18 de mayo). "El Regio", casi un siglo de historia en la emblemática cantina de Pachuca. El Universal Hidalgo. Consultado el 07 de junio de 2025.  
<https://www.eluniversalhidalgo.com.mx/entretenimiento/el-regio-casi-un-siglo-de-historia-en-la-emblematica-cantina-de-pachuca/>
- Cervantes González, E. (2018) Reproducción Social y Cultura en torno al consumo del alcohol. El caso de una cantina tradicional en la ciudad de Querétaro. UAQ
- Cohen, T y Edwards, L. (2018) The Unofficial Poldark Cookbook: 85 Recipes from Eighteenth-Century Cornwall, from Shepherd's Pie to Cornish Pasties. Skyhorse. Reino Unido
- Cousillas, Ana M; "Los estudios de visitantes a museos", MMAJH-SRÍA. De Cultura – GCBA, 1999.
- Dávila Valdez, C. (2012) Refugiados Españoles en Francia y en México. Un estudio comparativo. Colegio de México. México
- De la Calle Vaquero, Manuel. (2016). Políticas locales de turismo en ciudades históricas españolas.
- El sabor de hidalgo. (2021, 04 de agosto) *Historia de la Cantina El Tapatío en Pachuca*. [video]. [https://www.youtube.com/watch?v=6r9Au\\_sibMA](https://www.youtube.com/watch?v=6r9Au_sibMA)

Florescano, E. (Comp.). (2015). Historia Ilustrada de México (Gastronomía). Ciudad de México. CONACULTA Y Penguin Random House

Florescano, E. (2012) “El patrimonio nacional. Valores, usos, estudio y difusión”, en: El patrimonio nacional de México. FCE. México.

Galva, Victor Eduardo. (2017, 30 de diciembre). Finaliza el año y cierran los rones de Don Chino.

Periódico AM Hidalgo. Consultado el 18 de noviembre del 2020.

<https://www.am.com.mx/hidalgo/2017/12/30/finaliza-el-ano-cierran-los-rones-de-don-chino-524221.html>

García Canclini, N. (1999) “Los usos sociales del patrimonio cultural” en Patrimonio Etnológico. Nuevas perspectivas de estudio. Consejería de Cultura. Junta de Andalucía. España

Gómez-Ullate, M. y Gonzales Manrique, M (2007) “La imagen de la ciudad de Pachuca a través del tiempo” en Somohano Martínez, L. (2007) II Coloquio Internacional sobre estudios Regionales. Universidad Autónoma de Querétaro

González Navarro, M. (1990) Historia Moderna de México: La Vida Social: El Porfiriato. Daniel Cosío Villegas (Comp.) Ciudad de México. Editorial Hermes

González-Varas Ibáñez, I. (2014). Las ruinas de la memoria. Ideas y conceptos para una (im) posible teoría del patrimonio cultural. México: Siglo Veintiuno Editores

Guerrero Guerrero, Raul. (1985) El pulque. México Joaquín Mortiz/INAH.

Horton, D. (1943) The Functions of Alcohol in Primitive Societies: A Cross-cultural Study, Original from Indiana University, en Cervantes González, E. (2018) Reproducción Social y Cultura en torno al consumo del alcohol. El caso de una cantina tradicional en la ciudad de Querétaro. UAQ. <https://doi.org/10.25145/j.pasos.2019.17.024>

Islas, Miguel Ángel. (2023, 26 de julio) Salón Pachuca, cantina con 100 años de historia, cerrará sus puertas temporalmente. La Silla Rota Hidalgo. Consultado el 18 de marzo del 2024. <https://lasillarota.com/hidalgo/2023/7/26/salon-pachuca-cantina-con-100-anos-de-historia-cerrara-sus-puertas-temporalmente-439811.html>

López, Arandia, M. (2014) Ciudades y Fronteras. Una mirada interdisciplinaria al mundo urbano (SS. XII-XXI) Universidad de Extremadura.

Lorenzo Monterrubio, A. (1999) Arquitectura, urbanismo y sociedad en Pachuca. Consejo Estatal Para la Cultura y las Artes. México

- Menes Llaguno Juan Manuel. (1983). *“Breve Historia de la Industria en Hidalgo.”* Compañía Real del Monte y Pachuca (CRMP). México.
- Menes Llaguno Juan Manuel. (1996). *“La Charrería: Historia de una Tradición Mexicana.”* Consejo Estatal para la Cultura y las Artes (CECULTA). México.
- Menes Llaguno Juan Manuel. (2001). *“Crónicas y Leyendas de Pachuca.”* Gobierno del Estado. México
- Menes Llaguno Juan Manuel. (2006). *“Historia Mínima des Estado de Hidalgo.”* Miguel Ángel Porrúa. México. 18
- Menes Llaguno Juan Manuel. (2012). *“Descarriados en Pachuca.”* Periódico EL SOL DE HIDALGO. 1A – 10A. OEM. México
- Menes Llaguno, J. (2012). *“El Mercado Barreteros”*. Periódico EL SOL DE HIDALGO. 1A – 10A. México.
- Menes Llaguno, J. (2000) Pachuca (1900 – 2000) Diez décadas de su historia. Imagen Digital Express.
- Menes Llaguno, J. (2016) Pachuca un tiempo y un espacio en la historia. Municipio de Pachuca de Soto, Estado de Hidalgo.
- Miró, M. (1997) “Interpretación, identidad y territorio. Una reflexión sobre el uso social del patrimonio, en Boletín del Instituto Andaluz del Patrimonio Histórico, No. 18, marzo de 1997, Sevilla, Consejería de Cultura de Andalucía, pp. 33-37.
- Montes, Daniel. (2024, 12 de junio). Día del Padre 2024: 5 cantinas históricas de Pachuca para celebrar con papá. OEM Hidalgo. Consultado el 10 de diciembre de 2025.  
<https://oem.com.mx/elsoldehidalgo/local/dia-del-padre-2024-5-cantinas-historicas-de-pachuca-para-celebrar-con-papa-13562420>
- Morales Miranda, J.F. (1998) “Guía práctica para la interpretación del patrimonio. El arte de acercar el legado cultural y natural al público visitante.”, Sevilla, junta de Andalucía, Consejería de Cultura.
- Nochebuena Sonia. (2011). *“El Pachuqueño Barrio del Arbolito”*. Periódico EL SOL DE HIDALGO. 1A – 10A. México.
- Nora, P. (2008) Lieux de mémoire. (Laura Masello, Trad.) Editorial Trilce. Uruguay.
- Novo, S. (1967). Cocina Mexicana o Historia Gastronómica de la Ciudad de México. México. Editorial Porrúa
- Payán Víctor. (2010). *“Crónicas Hidalguenses”* Bicentenario. México.

Pineda, P. (2015) "RECOPILACIÓN HISTÓRICA DE LAS CANTINAS, BARES Y PULQUERÍAS DE PACHUCA DURANTE LA ÉPOCA MINERA DEL SIGLO XX", UAEH, México.

Pratts, Llorenç (2005) "Concepto y gestión del patrimonio local", Cuadernos de Antropología Social No. 21, pp. 17-35.

Ramírez Hernández, José Antonio (2016) Paisaje e identidad en El Arbolito, Pachuca, Hidalgo.

Ramírez, R. (2018). La querella por el Pulque: Auge y Ocaso de una Industria Mexicana 1830 – 1930. Zamora, Michoacán. El Colegio de Michoacán.

Reyna, M., Krammer J. (2012) Apuntes para la historia de la cerveza en México. Instituto Nacional de Antropología e Historia, México.

Rico Cánovas, Elisa. (2016). La Correspondencia entre la construcción de experiencias auténticas y la interpretación del patrimonio.

Rico, José Luis. (2024, 11 de mayo). Así luce el Regio, el segundo bar más antiguo de Pachuca. Periódico AM Hidalgo. Consultado el 12 de agosto del 2024. <https://www.am.com.mx/zona-metropolitana/2024/5/11/asi-luce-el-regio-el-segundo-bar-mas-antiguo-de-pachuca-704974.html>

Rico, José Luis. (2023, 05 de mayo). 'El Flaco', emblemático cantinero de Pachuca que nunca prueba licor. Consultado el 12 de agosto del 2024. <https://www.am.com.mx/zona-metropolitana/2023/5/25/el-flaco-emblematico-cantinero-de-pachuca-que-nunca-prueba-licor-661816.html>

Soto Oliver Nicolás. (2012). *"Barrio Minero"*. Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. México.

Tilden, F. (1957) Interpreting our Heritage, Chapell Hill, University of North Carolina Press.

Toselli, C. (2019). Turismo, patrimonio cultural y desarrollo local. Evaluación del potencial turístico de aldeas rurales en la provincia de Entre Ríos, Argentina. Revista PASOS Revista de turismo y patrimonio, (17), 53 – 64

Toxqui Garay, Ma. Aurea. (2001). "La casa de todos. La pulquería como espacio de socialización en la ciudad de México durante la segunda mitad del siglo XIX." Tesis de maestría en historia. México. UIA

Valdez Muñoz, R. (2012). La senda del saber en el centro histórico de Puebla, México: una propuesta de turismo cultural a través de micronódulos turísticos en ciudades

patrimoniales. Revista CULTUR Revista de Cultura e Turismo, (02), 5 – 19.  
[www.uesc.br/revistas/culturaeturismo](http://www.uesc.br/revistas/culturaeturismo)

Vázquez Barquero, Antonio. (2000) Desarrollo económico local y descentralización: Aproximación a un marco conceptual. Comisión Económica para América Latina y el Caribe. Chile

Zavala, Lauro. (1996) "Estrategias de comunicación en la planeación de exposiciones", en: Cuicuilco No. 8, México.