



TEOCINTLE

GACETA AGROECOLÓGICA

Año 2, Número 9 | Febrero 2024



**¡QUE VIVA
EL PULQUE!
Experiencias
agroecológicas**



CONAHCYT
CONSEJO NACIONAL DE INICIATIVAS
COMERCIALES Y TECNOLÓGICAS

Director: Alejandro Macías Macías

Consejo editorial: Red México Agroecológico, Yolanda Lizeth Sevilla García, Alejandro Macías Macías, Jesús Antonio Madera Pacheco, Héctor B. Fletes Ocón, María Guadalupe Ocampo Guzmán, Dagoberto de Dios Hernández, Livier Jaqueline García López, Katie Beas Madrigal

Corrección de textos: Katie Beas Madrigal **Diagramación:** Livier Jaqueline García López
Portada: Livier Jaqueline García López **Coordinadora del número:** Mirta Mojarro Hernández

La Gaceta Agroecológica Teocintle es un órgano de difusión de la Red México Agroecológico y un proyecto apoyado por el Consejo Nacional de Humanidades, Ciencia y Tecnología (CONAHACYT) en el año 2023.

ÍNDICE

VOCES RURALES

La difusión cultural de la producción del pulque de los pequeños tlachiqueros de las comunidades de Tlaxcala

MARIYÁ

La simbología del pulque en la historia sagrada de los pueblos mesoamericanos

POCHTÉCATL

El pulque la bebida de los mexicanos: pulquería La mestiza

SIHUATL

Pulque nuestro que está aún con nosotros

EDITORIAL

Hilos de agave, voces del pulque: un tejido cultural

KUAUTLALLI

Máscara v.s. cabellera: estrategias para el combate de picudo del maguey

La producción tradicional de aguamiel en La Hacienda, municipio de Quitupan, Jalisco

TLAKUALI

Pastes de Pachuca

Un bote de la Sierra del Tigre

PITENZIN

EL PULQUE EN IMÁGENES

La difusión cultural de la producción del pulque de los pequeños tlachiqueros de las comunidades de Tlaxcala

Jessica Vázquez Reyna



Productor Lorenzo García Temetzonitla, Tlaxcala
Fotografía: Jessica Vázquez Reyna

Los saberes tradicionales de las comunidades forman parte del patrimonio biocultural de las mismas. Existen diferentes expresiones culturales en su cotidianidad, algunas tienen una antigüedad considerable y son propiamente originarias de un solo territorio, otras más son actuales o adoptadas de ciertas regiones por lo que no necesariamente requieren de un reforzamiento para conservarlas.

El territorio tlaxcalteca se caracteriza por tener una amplia diversidad tanto natural como cultural, lo que le permite poseer una gama de expresiones culturales que distinguen a una comunidad de otra. El aprovechamiento de la naturaleza es algo que ha estado presente desde tiempos memorables, haciendo que el ser humano vaya encontrando en ella alimento, refugio, medicina y hasta esparcimiento, en la actualidad hay muchas de esas prácticas que se siguen conservando en los rincones de este pequeño estado, otras se han ido perdiendo y otras más están en riesgo pero se pueden generar acciones de conservación, tal es el caso de uno de los elementos que se puede observar en la mayor parte de Tlaxcala y que puede dar distinción al estado: el maguey como planta característica del altiplano central mexicano y para la producción del pulque.

El maguey es uno de los nueve géneros de la familia Agavaceae, existiendo más de 210 especies de agaves, para la flora mexicana se han registrado 160 especies, de las cuales 130 son endémicas, es decir son exclusivas del territorio mexicano. Desde épocas tempranas hubo un intenso y variado uso del maguey. Lo que lo hacía notable era lo útil que resultaba para cubrir una amplia gama de necesidades, que iban desde las simples y mundanas a las enmarcadas en complejas prácticas rituales.

El maguey es una planta que posee múltiples beneficios, “da agua, vino, aceite, vinagre, miel, arrope e hilo, aguja y otras cien cosas” por ello se la ha conocido como el “árbol de las maravillas” (Joseph de Acosta, 1590) también tienen una importante función en el ecosistema pues son captadores de agua, evitan la erosión del suelo, fijan carbono, entre muchas funciones más. El maguey en Tlaxcala tiene un importante uso que es bien conocido no solo a nivel local y que se ha mantenido por siglos, es la producción de pulque, misma que se ha concentrado en ciertas zonas del territorio pero que a lo largo y ancho de él se puede encontrar a un sinfín de personas que aún mantienen la práctica del tlachiqueo, palabra que tiene sus orígenes en el náhuatl tlachiquiliztli, “raedura, acción de raspar una cosa”.

La presencia de la planta de maguey en el territorio tlaxcalteca ha tenido una variación considerable, pues ha ido en decremento cada vez más, ahora se observan los campos de cultivo de puro maíz sin trabajar el sistema milpa o los clásicos metepantles (paredes de maguey) en sus líneas divisorias entre los terrenos, práctica agrícola que permitía la retención de suelos, sobre todo en las terrazas de cultivo, situación que ha hecho que la población de personas que se dedican a la producción de pulque (tlachiqueros) sea cada vez menor.

La transmisión y continuidad de la práctica del trabajo del maguey para la producción del pulque en las comunidades se encuentra cada vez en mayor riesgo de desaparecer, debiéndose a múltiples factores, como la falta de siembra de maguey, escases de tierras propias para sembrarlo, la falta

de recursos para invertir en la compra de planta, el tiempo de espera para la maduración del maguey, el poco interés de los jóvenes en desear aprender este arte y también la falta de organización del mismo sector productivo para poder gestionar programas públicos que los impulsen a fortalecer el trabajo del campo, además, se necesita también que los sectores de gobierno pongan especial atención en esos micro productores que están trabajando de manera artesanal el pulque, resistiendo en sus comunidades elaborando un pulque de calidad, auténtico, pero que por las razones mencionadas y algunas más que cada uno tendrá, la bebida no está llegando a los consumidores finales, se está quedando rezagada en esos tinacales caseros, está siendo tirada a la tierra, al drenaje, mal vendida por falta de espacios donde promoverlo y también por la falta de reconocimiento y difusión al trabajo que están haciendo.



Productor Gaudencio Reyes Tlalcuapan, Tlaxcala
Fotografía: Jessica Vázquez Reyna

Ante estas situaciones, pueden proponerse acciones para fortalecer la identidad cultural, cada persona habitante de un territorio puede convertirse en un promotor del patrimonio biocultural del que se rodea, primero debe explorarlo, conocerlo para poder reconocerlo y promoverlo. El trabajo de los tlachiqueros que producen pulque en pequeña escala debe ser reconocido, se necesita hacer un trabajo colectivo con las administraciones municipales para que cada cual haga un registro y mapeo de los productores de pulque que se mantienen en su zona, saber sus nombres, edades, tiempo que han dedicado a trabajar el maguey, los retos a los que se enfrentan y poder gestionar foros, pequeños encuentros, diálogos entre ellos en primera instancia y después con las autoridades

que puedan dar un impulso y reconocimiento a su trabajo.

Poniendo como ejemplo el de la comunidad de San Francisco Temetzontla, en la zona centro del estado de Tlaxcala, con 2490 habitantes, una comunidad que hace más de 70 años era uno de sus principales ingresos económicos la producción y comercialización de pulque, hoy se han registrado un promedio de 13 productores, esto nos indica que el trabajo de los tlachiqueros se niega a desaparecer y que se necesita aún mucho por hacer para conservar al “árbol de las maravillas” y a una de las bebidas tradicionales con un gran número de propiedades benéficas para el consumo del cuerpo humano.

Sin tierra no hay maguey, sin maguey no hay pulque ni tlachiquero y sin consumidores el pulque y los tlachiqueros no podrían continuar igual.



Fotografía: Jaqueline García

La simbología del pulque en la historia sagrada de los pueblos mesoamericanos

Jesús Abraham Mora García



Códice Laud, lám. 16.

En la actualidad hay narraciones de tiempos lejanos que al escucharlas pueden parecernos fantásticas o irreales, estos fragmentos de antiguas tradiciones religiosas hoy reciben el trato de mitos, fábulas y cuentos, pero lejos de ello, se tratan de elementos propios de la historia sagrada de algunos pueblos mesoamericanos, que han sido despojados de ella por la imposición de la religión y cultura hegemónica tras el colonialismo y posteriormente el establecimiento del estado mexicano, historia sagrada que en la actualidad es llamada mitología debido a que los procesos racistas de castellanización, occidentalización, aculturación y mestizaje contra todo elemento vivo de los pueblos indígenas terminó por distanciar a la población de la antigua cosmopercepción para acercarla hacia el pensamiento eurocéntrico blanco.

Por lo anteriormente mencionado, es pertinente afirmar que tales narraciones no son inventos u ocurrencias del pasado, sino que fueron un conjunto de explicaciones basadas en la consciente observación de la realidad y su entorno, misma que era interpretada a partir de símbolos y representaciones culturales propias, que al regir además con sus enseñanzas el comportamiento humano consigo mismo y con la naturaleza

conformó los aspectos sagrados, rituales y religiosos de cada sociedad.

Todos los elementos narrativos representaban aspectos de la realidad, siendo explicada a través de una compleja simbología, desde los elementos de la vida más sacralizados hasta los más cotidianos, tal es el caso de una bebida que transitaba entre ambos, conocida en náhuatl como octli y en castellano como pulque.

El pulque ha sido objeto de una historia controversial, pasó de ser una bebida sagrada, la alegría otorgada a la humanidad por las antiguas deidades, a ser un símbolo de lo profano, estigmatizado por la religión impuesta y las clases socioeconómicas dominantes. Sin embargo, su sacralidad se ha resistido al olvido: aún hay productores que preservan la ritualidad de su producción tradicional, así como hay consumidores que antes de beberlo ofrecen honores a la tierra derramándole un poco, mientras que otros en toda circunstancia evitan derramarlo para no ofender a tan sagrado néctar, pero de cualquier manera se coincide en sostener la jícara con ambas manos al beberlo como signo de respeto, agradecimiento y devoción.

De la misma manera existen aún símbolos clásicos de las culturas mesoamericanas que son relacionados con el pulque y que tienen origen en su historia sagrada, siendo algunos de los más representativos los correspondientes a las narraciones de la cultura nahua del centro del país: el tlacuache, aquel mítico animal que entregó el fuego a la humanidad y fue el primero en extraer el aguamiel del maguey para beberlo durante los tiempos originarios, por lo que es el representante por excelencia de los tlachiqueros, así como uno de los mayores benefactores de los seres humanos al brindarle dos grandes bienes aun a pesar de su propio bien: el fuego, aunque haya quemado el pelaje de su cola y el pulque, aunque haya caído en el alcoholismo.

El conejo, recordando aquella entrañable historia donde su tarea es guardar el pulque en la luna, vertiéndolo en ella hasta llenarla, pero cuando ha terminado, el tlacuache sigilosamente le hace un

agujero por donde lo bebe hasta vaciarla obligando al conejo a repetir su trabajo, dando origen a los ciclos lunares, fundamentales en los conocimientos agrícolas tradicionales. Sin olvidar que los cambios de ánimo de las personas al estar bajo influjo del pulque se atribuían a los cuatrocientos conejos, hijos de la deidad del maguey Mayahuel, cada uno con una personalidad diferente que poseían a quienes bebían pulque, de manera que, según el conejo que lo dominaba sería el ánimo y personalidad que recibía la persona durante el estado de embriaguez. Y qué decir de Mayahuel, la joven que buscando crear la bebida para dar alegría a la humanidad escapó de su abuela, la terrible tztzimitl, uno de los seres femeninos descarnados que cada noche intentan devorar el sol. La joven partió en compañía de Quetzalcóatl, la deidad serpiente emplumada y héroe cultural del pueblo nahua, pero su abuela la persiguió hasta encontrarla escondida en la forma de un árbol y cortando sus ramas acabó con su vida, creyendo haber fracasado Quetzalcóatl sepultó sus restos pero de ellos nació el maguey, de manera que Mayahuel se transformó en una deidad y entregó a

la humanidad su leche materna como el néctar de la alegría, el pulque, viviendo desde entonces en cada maguey, otorgándole a esta planta un profundo carácter sagrado. Los simbolismos propios de los relatos narrados recibieron en el pasado un celo religioso similar al que se otorga a los objetos más sagrados de las religiones actuales.

Sin embargo, esa simbología del pulque, relevada al ámbito de lo profano y fantasioso, está presente en los lugares donde se consume como parte de la iconografía ornamental y en tantos casos nunca se ha ido del todo de la mentalidad de productores tradicionales y consumidores de poblaciones con estirpe mesoamericana que siguen identificando en el pulque una bebida sagrada que propicia el encuentro entre personas, animales y la propia tierra, manteniendo viva aquella relación de los tiempos primordiales donde la humanidad no se encontraba enajenada de su naturaleza e incluso mantenía una auténtica comunicación con los animales y la tierra, de quienes aprendió a leer sus signos y de donde derivó la historia sagrada.

El pulque la bebida de los mexicanos: pulquería La mestiza

Luis Leonardo Gutiérrez Cerecedo

El pulque, el octli, el tlapehue, cara blanca o como lo quieran llamar, esta bebida es por excelencia la bebida de nosotros los mexicanos y de uno que otro extranjero perdido por acá.

Está tan arraigado a nuestra historia que en cualquier parte puedes encontrar un maguey, no importa el clima, no importa el lugar, ellos resisten y crecen hasta enquistar, esta característica de resistencia nos ha ayudado a aprovecharlo para sobrevivir dándonos de comer, beber y vestir cuando hay escasez y sequías.

El maguey es un símbolo de resistencia para los mexicanos, tiene una adaptabilidad sorprendente, en el desierto crecen los magueyes marmorata, y en las montañas los magueyes hookeri sin hablar de la infinidad de especies que habitan en México.

Beber pulque es más que tomar una simple bebida, es beber el trabajo y sacrificio de la planta

y las personas que se dedican al maguey. Personas que sacrifican su vida por cuidar sus magueyerías y raspar mínimo 2 veces al día para sacar el néctar de la planta; su delicioso aguamiel. Es un trabajo noble y de mucho amor a la tierra, es tanta la conexión del tlachiquero con sus magueyes que con mirarlos saben el momento en el que están por enquistar.

En algunas regiones se reza y agradece a la planta, en otras se marca una penca, incluso se canta y se ofrenda para iniciar con el raspado, pero en todos los casos hay un respeto hacia el maguey.

Hablamos de un proceso 100 % artesanal el cual empieza con esperar a que la planta alcance una edad madura de entre 8 a 10 años antes de entrar en su proceso de floración.

La planta se sacrifica para darnos su valiosa bebida, dejando a un lado su proceso natural de reproducción. Cada trago de pulque lleva con él este gran trabajo, es por eso que no debemos

menospreciar esta valiosa bebida, debe dársele el valor real al trabajo de la gente que dedica su vida al maguey, debe pagarse el pulque a un precio respetable. Gran parte de esta responsabilidad la tenemos nosotros como consumidores, como diría esa frase popular “sin tlachiquero no hay pulque, sin pulque no hay fiesta”

Los oficios dedicados al maguey están desapareciendo, de las tantas haciendas pulqueras del centro del país ya solo quedan unas cuantas, para las nuevas generaciones ya no es redituable este trabajo por el tiempo dedicado, el trabajo duro y lo mal pagado que es, ya sólo los viejos o algunos ranchos magueyeros resisten. Sin dejar a un lado la lucha que ha tenido con otras bebidas más populares y con mayor mercadotecnia como lo es la cerveza, el tequila y el mezcal.

Diferentes colectivos en el país están luchando por difundir la cultura del pulque y el maguey, esperando así que más gente lo valore y respete nuestro amado Octli. Se está buscando hacer oficial el primer domingo de febrero como el Día Nacional del Pulque. Se han realizado marchas y eventos múltiples en el país para reforzar la lucha, como lo es la marcha verde del maguey, la mayordomía de Mayahuel que ahora se encuentra en Guadalajara y la peregrinación pulquera con 102 años de tradición, entre otros festivales pulqueros.

El maguey no es solo una bebida embriagante, el maguey es resistencia e identidad de nosotros los

mexicanos. ¡Sintámonos orgullosos del verde del Maguey que es el verde de México!



Maguey Salmiana en floración (enquitado) Rancho la Gaspareña, Singuilucan, Hidalgo. Fotografía: Luis Leonardo Gutiérrez Cerecedo



Fotografía: Sofía Margarita López Navarro

Pulque nuestro que está aún con nosotros

Mirta Mojarro Hernández

Si nos permitimos prestar atención a nuestro entorno, los hemos tenido en nuestro patio, los hemos apreciado en los parques, adornando las calles, están en algunas jardineras públicas o dentro de instituciones educativas; creciendo sin querer en alguna maceta dentro de nuestro hogar, de algún pariente o conocido; en las tantas avenidas y dentro de los camellones de la ciudad, tanto como cercos vivos perimetrales en algunos predios rurales como caminando por algún punto de un terreno urbano o rural, etcétera.

Es ahí donde se hace presente en nuestra cotidianidad y quizá, sin percibirlo conscientemente, encontramos al principal actor de esta tan peculiar y habitual presencia, inerte y resiliente compartiendo juntamente con nosotros espacios inhóspitos, por supuesto hablo del maguey. Esa planta con su muy característica morfología y singular colorimetría que va desde los tonos verdes cenizos, algunos con franjas amarillas y otros en clásicos azules. Ha estado presente a lo largo de nuestra vida, sociedad, cultura, figurando en nuestro pasado, en el presente y con la esperanza firme de que siga formando parte de nuestro futuro.

Los magueyes que solemos presenciar día a día forman parte de una larga lista de especies que habitan a lo largo y ancho de nuestro país, el cual es afortunado de ser el principal centro biodiverso donde se pueden encontrar la mayoría de las especies de agaves a nivel mundial. Por mencionar algunas se encuentran el Maguey Blanco, Maguey Papalote, Maguey Cenizo, Maguey Tepezate, Madre Cuish, Maguey Lechuguilla, Maguey Jarcia, Maguey Tobalá, Maguey Mexicano y claro el Maguey Pulquero.

Se les puede encontrar en el Estado de México, Morelos, Hidalgo, Oaxaca, Puebla, Tlaxcala y Yucatán, además de tener presencia en algunos territorios de Jalisco, como es ejemplo en la Sierra

*Majestuosos y nobles magueyes:
cuántas veces os oigo contar
vuestras viejas historias de reyes,
¡algunas tan tristes que me hacen llorar!*

- Amado Nervo

del Tigre que se localiza en el sur del estado. Cabe resaltar que de los magueyes podemos obtener fibras textiles, mixiote, forrajes, así como también bebidas destiladas como el tequila, mezcal, bacanora, raicilla y fermentadas como el pulque. Los principales agaves pulqueros son Agave americana, Agave atrovirens, Agave hookeri, Agave mapisaga, Agave marmorata y Agave salmiana.



Fotografía: Mirta Mojarro Hernández

Por otro lado, hoy en día lo conocemos por el nombre de pulque, pero en un principio no fue así siempre. En la época prehispánica era conocido como iztacocotli, es decir, “vino blanco”, haciendo referencia a que si se elaboraba con una buena fermentación del aguamiel se obtendría un exquisito sabor. Por el contrario, cuando se avinagra, entonces era llamado octli poliuhqui, ya que fácilmente se descompone pues tan sólo su vida de anaquel dura de 24 a 36 horas. Quienes lo elaboraban, vendían o bebían lo podrían haber llamado muy seguido como poliuhqui cuando saboreaban que no les había salido bien del todo, por lo que, los españoles al oír esa palabra pudieron haber creído que así se

llamaba, lo que ocasionó hubiera una confusión provocando el cambio del nombre por el de pulque, persistiendo ese hecho hasta nuestros días.

Durante esta época el origen del pulque es bastante variado, con versiones y sinnúmero de deidades de por medio. Asimismo, no es imprescindible el decidir cuál versión es la “verdadera”, pues va desde la intervención del tlacuache, que además de otorgarnos el fuego también el pulque fue parte de sus obsequios; los Cenzontotochtín o 400 conejos, quienes representan los distintos estados de emborrachamiento que pueden experimentar las personas, ya que cada conejo representa una forma y personalidad distinta en el que se puede manifestar en el estado de ebriedad. Además, de las leyendas sobre Mayahuel, la diosa del maguey. La cual en algunas señalan que fue una mujer olmeca que descubrió la manera de extraer el aguamiel; para que después intervinieran los dioses Tepoztecatl y Cuatlapanqui, quienes lo perfeccionaron, así concediendo a Mayahuel el rango de ser una diosa.

Lo anterior mencionado es tan solo un pequeño fragmento compartido sobre lo que hay detrás del maguey y el pulque, hay mucho más que contar e investigar sobre él, dejando en claro que esta bebida propia de nuestro país tiene un papel fundamental para nuestra cultura e historia, puesto que también por sus propiedades nutritivas para nosotros es considerado como un alimento y no como una simple bebida más. Durante el pasado fue una fuente importante para la alimentación de nuestra población de ese entonces, puesto que durante las épocas económicas difíciles que atravesó el país, el pulque fue la piedra angular para sostener la nutrición de miles de familias mexicanas.

A título personal, llevo cerca de siete años degustando tan apreciada bebida, lo que en repetidas ocasiones me ha llegado al pensamiento desear que más personas que aún se resisten a probarlo se dieran una oportunidad, dejarán los prejuicios a un lado y saborearán un vaso o jarrón tanto de pulque como de los múltiples e infinitos sabores que ofrecen los curados, ya sea directamente con las familias pulqueras dedicadas total o parcialmente a esta actividad como en las diversas pulquerías existentes en algún punto.

El pulque sigue y seguirá persistiendo y resistiendo, para poder seguir recitando con alegría que... ¡El pulque nuestro está aún con nosotros!

La realidad del MAGUEY

Las lenguas de nuestros ancestros nombraron estas plantas

En náhuatl **mexcametl**
En purépecha **tocamba**
En otomí **guada**

que son fuente de alimento, bebida, fibra, medicina y material de construcción.

¿Agave o Maguey?

Los españoles las llamarían maguey, conocidos en la actualidad como agave –del griego “admirable” o “noble”– es su nombre científico, acuñado por el naturalista sueco Carl von Linné en su obra *Species Plantarum* en 1753.

Famoso por sus bebidas

Aguamiel
Destilados (mezcal, tequila y bacanora)
Pulque

Actualmente se conocen cerca de 200 especies de Agave, todas americanas; poco más de la mitad se encuentra exclusivamente en México. Viven en matorrales, pastizales, bosques de pino y encino, selvas secas y húmedas.

Para su conservación debemos respetar y conservar su diversidad, los modelos de monocultivo generan problemas ambientales como la erosión del suelo, la contaminación y el desplazamiento de los magueyes nativos de cada región.

Conabio. (s. f.). Magueyes | Biodiversidad mexicana. Biodiversidad Mexicana. <https://www.biodiversidad.gob.mx/diversidad/alimentos/magueyes>

Infografía: Sofía Margarita López Navarro

Hilos de agave, voces del pulque: un tejido cultural

Mirta Mojarro Hernández



Fotografía: Sofía Margarita López Navarro

Si bien la mayoría de las personas posee conocimiento sobre el maguey y el pulque, todavía en algunas regiones se desconoce mucho sobre el saber que hay detrás de tan apreciada planta y bebida. Con lo anterior me refiero a todo el entramado simbólico, político, social, histórico y cultural que se desprende desde el pasado hasta nuestros días, su asombroso legado de persistencia y resistencia, cruzando de lo sagrado a lo profano, que va desde la época prehispánica atravesando las distintas etapas históricas que ha tenido papel dentro del territorio nacional a lo largo de los siglos. Por lo que la presencia de medios de difusión, como Teocintle, Gaceta Agroecológica, donde damos a conocer la importancia de la cultura del pulque resulta fundamental para incentivar su preservación.

Es preciso señalar que una de las tantas vías por las cuales la cultura pulquera ha seguido presente es gracias a los distintos actores que hacen posible su divulgación. Ejemplo de ello son las y los campesinos, tlachiqueros, raspadores, bebedores que permiten desde sus espacios que la academia genere conocimiento a través trabajos de investigación y difusión para nutrir los estudios referentes al maguey y el pulque. Sus investigaciones generan conocimiento y antecedentes que incentivan a la creación de nuevos proyectos que continúen manteniendo vivo el interés por su estudio; la organización de congresos especializados

como lo es El Congreso Nacional del Maguey y el Pulque que este año 2024, celebrará su décima edición; los distintos colectivos conformados por activistas cuyo principal interés es el mantener vivo el deseo por preservar y difundir la importancia entre la población en general sobre la cultura pulquera, a través de medios de difusión digitales e impresos, organizando eventos culturales donde el compartir los saberes hacia un mismo fin da lugar a un encuentro entre campesinos y campesinas dedicadas a la actividad pulquera: es decir, la plantación, protección del maguey pulquero, raspar el corazón del maguey, cuidar el aguamiel, llevarlo a tinacales -llamados así en el centro del país- o a el hogar donde se preparará el pulque, proteger el saber pulquero, transmitirlo de generación en generación, ofrecerlo a bebedores y bebedoras. Proteger el legado.



Fotografía: Sofía Margarita López Navarro

Por ello, este número de la gaceta está dedicado al maguey y al pulque. Se comparten una serie de textos e ilustraciones desde diferentes voces para darnos a conocer y concientizar la importancia de esta cultura, donde Gonzalo Álvarez nos contará de una alternativa agroecológica que propone para combatir al picudo, una plaga difícil de hacer frente que afecta directamente al maguey; Samuel Oliveros quien narra la actividad de la producción de aguamiel existente en su comunidad La Hacienda que está localizada en el municipio de Quitupan, Jalisco; Jessica Vázquez que nos comparte por parte de pequeños tlachiqueros sobre la producción de pulque en comunidades del estado de Tlaxcala, así como el riesgo de su desaparición describiendo las situación por la que se está atravesando en este territorio; Luis Leonardo Gutiérrez quien es co-socio de la pulquería “La mestiza”, ubicada en el municipio de Guadalajara, quien pone en manifiesto su sentir respecto a la valorización del trabajo complejo del campesino dedicado a la actividad pulquera así como de la bebida misma; Jesús Abraham Mora nos comparte desde una mirada antropológica la simbología que hay detrás el pulque en los pueblos mesoamericanos, donde la cosmovisión de aquellos pueblos no fueron “simples invenciones” como en su momento la intención y el pensamiento eurocéntrico blanco pretendió fuera un hecho indiscutible. Continuando con un texto que comparto, donde evoco lo presente que esta el maguey en el transcurrir de nuestra vida diaria, así como el describir dónde se localizan y las diferentes especies de magueyes que se pueden encontrar a lo largo del país, su importancia como alimento para el pueblo mexicano en el pasado, así como un exhorto a la oportunidad de abrir el paladar para degustar el Octli.



Fotografía: Lizeth Sevilla



Fotografía: Jaqueline García

En la sección de Tlakuali leemos a dos cocineras, Carmen Mendoza Cámara, escritora, cocinera, panadera, activista cultural del maguey y el pulque en Morelos, quien nos habla de los Pastes de Pachuca, así mismo, del sur de Jalisco, en Zapotlán el Grande, Guadalupe Ramos, cocinera, promotora de la cultura del maguey y el pulque, nos comparte la receta de El Bote.

Finalmente, Esmeralda Sánchez Feliciano, Damián Sanchez Feliciano y Ariadna Sanchez Feliciano de la comunidad de El Rodeo, en la sierra del Tigre, Jalisco, comparten en Pitenzin, la sección de las niñas y niños, sentires sobre el maguey a través del dibujo.

Es nuestro deber como generación joven reflexionar sobre cómo podemos contribuir a la supervivencia de esta tradición. Las generaciones mayores nos encomiendan la tarea de mantener viva la cultura pulquera. El pulque es más que una bebida. Desde el magueyal al vaso, en un solo trago, se está bebiendo cientos de años de insistencia, persistencia y resistencia. Ese trago condensa la historia, tradición y cultura de nuestro país. Es un legado que se debe de celebrar, una historia que vale la pena contar, y una tradición que debemos preservar.

Máscara v.s. cabellera: estrategias para el combate de picudo del maguey

Gonzalo D. Álvarez Ríos

¡¡¡Lucharaaaaaaaaaaán a dos de tres caídas sin límite de tiempo!!!

En la esquina ruda con un tamaño de 19 mm y un aparato bucal capaz de perforar a los magueyes más macizos, con un récord de daño de 80% en plantaciones de maguey en Jalisco, 60% en Yucatán y 30% en Tlaxcala. La pesadilla de los magueyeros, el demoledor de plantaciones ¡¡¡eeeeeeel Picudooooo!!!

*Como retardador en la esquina contraria, de bajo costo, utilizando materiales accesibles, fácil preparación, almacenaje y empleo. La alternativa agroecológica, la esperanza contra plagas y enfermedades, ¡¡¡el Caaaaaaaaaaaalido sulfocáaaaalco!!!
Suenan la campana...*

Scyphophorus acupunctatus, alias el picudo, es un escarabajo negro que representa la plaga de maguey más grave en México. Este voraz pequeñín habita, se alimenta y pone sus huevecillos en los magueyes. Al nacer las larvas perforan el maguey y crecen devorándolo desde su interior, ya de adultos salen para aparearse, poner huevos en otro maguey y continuar el ciclo. Esto genera que los magueyes se pudran por completo, acabando con plantaciones enteras.

El picudo afecta a todas las especies de Agave, como el tequilero (*Agave tequilana*), pulquero (*A. salmiana*) y fibrero (*A. fourcroydes*), pa' pronto agarra parejo. El problema se ha agudizado por el auge del cultivo de maguey, principalmente para producción de mezcal y tequila, ya que al llevar magueyes de un lugar a otro para establecer nuevas plantaciones llevamos también a los picudos, infestando áreas donde antes no estaban ¡seguro te los has topado!

Entonces ¿qué hacemos?, ¿cómo combatirlos? Aplicar insecticidas químicos además de riesgoso para la salud es ineficaz, ya que el picudo y sus larvas se encuentran la mayoría del tiempo dentro del maguey, dificultando que el insecticida entre en contacto con ellos.

Ante esto, te proponemos una estrategia para el combate contra el picudo basada en varias pero sencillas prácticas. Para comenzar ¡el caldo sulfocálcico!, un bio-insumo mineral útil para controlar plagas y enfermedades. Ahí va la receta: 20 litros de agua

4 kg de azufre

2 kg de cal hidratada

Olla metálica

Palo de madera

Embudo metálico

Telas o colador

Envases de plástico rígidos con tapa

Aceite de cocina

Cubrebocas o pañuelo

Fogón en espacio abierto

Durante toda la preparación utiliza un cubrebocas para evitar inhalar polvos y vapores.

Coloca en el fogón la olla con agua para que hierva.

En un espacio sin viento mezcla el azufre y la cal en un recipiente limpio y seco.

Cuando el agua hierva agrega lentamente el azufre con cal, evita que el polvo caiga en el fuego pues es flamable.

Menea lenta y constantemente con el palo para incorporar completamente los polvos y evitar que se peguen en el fondo. El fogón debe estar bien prendido para lograr una buena reacción.

Muévele durante 40 min. aproximadamente, la mezcla estará lista cuando cambie de color, pasando de amarillo a rojo ladrillo intenso.

Retira del fuego, espera a que se enfríe y asiente.

Ya frío, con ayuda del embudo y el colador vacía la mezcla en los contenedores de plástico (asegúrate que sea plástico muy rígido, preferentemente de color oscuro), agrega al final un chorrito de aceite de cocina para conservarlo mejor y pon la tapa, este concentrado te durará de 6-12 meses.

La pasta sobrante al fondo de la olla almacénala en otro contenedor para aplicarla en podas de árboles y evitar infecciones o enfermedades.

Este caldo funciona como repelente del picudo y para reducir el daño de sus perforaciones, ya que éstas facilitan la entrada de patógenos como la negrilla (*Asterina mexicana*) o la mancha anular (*Didymosphaeria* sp.). Para aplicarlo, diluye el concentrado en agua al 2%, por ejemplo para preparar 100 litros, usas 2 litros de caldo sulfocálcico y 98 litros de agua, para un bomba de 20 L, 400 ml de caldo y el resto de agua, o para 5 L

usas 100 ml de caldo. Con una bomba de aspersión aplica por las mañanas a todo el maguey y al suelo alrededor. Cuando tengas una infestación grave aplícalo cada 15 días, si deseas hacer aplicaciones preventivas úsalo cada dos meses. Pero recuerda, el caldo sulfocálcico es solo una de las labores para el combate del picudo, para tener una estrategia integral podemos:

1) Ubicar las plantas con infestación y retirarlas, cuida no dejar restos del maguey. También retira los magueyes que acabaron su producción de tu parcela, júntalos en un solo sitio y compostéalos. Así evitas que en estos espacios se reproduzca y alimente del picudo.

2) Usar trampas para picudo, estas son sencillas de manejar, de bajo costo y efectivas. Para hacerlas, necesitas una cubeta de plástico (azul, verde o roja) con su tapa, haces 4-6 orificios de 3 cm de diámetro en la parte superior de la cubeta. Cerca de tus magueyes excava un hoyo para enterrar la cubeta hasta la altura de los orificios (sin cubrirlos). Dentro de la cubeta añade agua con jabón y al centro en un recipiente hondo pon trozos de piña o plátano maduros, esto funcionará como atrayente alimenticio para los picudos, que al entrar en la cubeta por los orificios caerán en el agua con jabón y no podrán escalarla. Revisa tu trampa cada 3-5 días para sacar (y apachurrar) a los picudos que hayan caído, así como cambiar el agua con jabón y la fruta si es necesario.

3). Tener un sistema de cultivo diverso, alterna hileras de maguey con otros cultivos como maíz o frutales. Si tienes un monocultivo de maguey estás poniendo un banquete para los picudos, pero si alternas tus magueyes con otras plantas le complicas a los picudos brincar a magueyes sanos y permites

que más aves perchen en estas plantas y se coman a los picudos.

¡¡¡Ahora ya sabes la estrategia, mucho éxito y que ganes el combate!!!



Fotografías: Gonzalo D. Álvarez Ríos

La producción tradicional de aguamiel en La Hacienda, municipio de Quitupan, Jalisco

Samuel Oliveros Sánchez

El aguamiel es una bebida dulce de origen prehispánico de color café que se obtiene de mezcales criollos. Su composición se caracteriza principalmente por altas cantidades de azúcares fermentables. Es muy saludable, ya que tiene grandes niveles de proteínas y carbohidratos: sacarosa, glucosa y fructosa, de acuerdo con autores académicos.



Fotografía: Lizeth Sevilla

La Hacienda es una localidad ubicada en el municipio de Quitupan, al sureste del estado de Jalisco. Cuenta con 19 habitantes y 10 viviendas. Su población se dedica a la ganadería de bovinos y al cultivo de maíz de temporal a pequeña escala. Pero algo muy peculiar, es que algunos campesinos han seguido con la tradición de seguir plantando mezcales en sus parcelas para la producción de aguamiel que ellos mismos consumen.

Una vez que los campesinos plantan los mezcales, esperan de siete años en adelante para quebrarlos, que es la forma en que los campesinos le llaman al proceso del corte de las pencas centrales del mezcal para hacer el hoyo. Cabe precisar que este proceso solo lo saben hacer pocos habitantes ya de la tercera edad de esta localidad. Su objetivo es elaborar el hoyo en el mezontle del mezcal, abajo del corazón del maguey, que es en el sitio donde la planta producirá el aguamiel. Posteriormente, con un raspador, herramienta tradicional que los

campesinos conservan de sus antepasados para raspar el mezcal. Limpian y le dan forma al agujero, para que al final, éste sea cubierto con una penca de mezcal y con una piedra de un tamaño considerable encima de ella.

Ya que los mezcales (así le llamamos en algunas regiones de Jalisco al maguey pulquero) son quebrados, siete días después, los campesinos desechan todo lo que la planta produjo en el agujero, para proceder a darle limpieza. Cabe precisar que el hoyo central del mezcal es completamente blanco, por lo que, al momento de rasparlo, con el raspador se deben de eliminar todas las partes que adopten un tono amarillento o cafésoso. Asimismo, todas las basuras generadas por la misma naturaleza, también deben de ser extraídas.

De esta forma, los campesinos de La Hacienda raspan los mezcales todos los días a primera hora, esto para que la planta tenga todo el día para producir el aguamiel. Ya por la tarde, la bebida es recogida del maguey. En promedio, un mezcal de este sitio produce entre dos o tres litros de aguamiel en un lapso de seis a ocho meses. Finalmente, ya que la planta fallece, en el mismo sitio produce semillas, para que ahí se desarrollen varios mezcales pequeños en conjunto, esto para que las personas los extraigan y los planten en otros sitios.

Es importante mencionar que cuando el aguamiel se saca del mezcal por la tarde, en el resto del día, el maguey sigue produciendo esta bebida. Pero al día siguiente que los campesinos van a raspar la planta por la mañana, el aguamiel pasa a convertirse en pulque, bebida que toma un tono completamente blanco. Ante esto, las personas extraen el pulque del mezontle para finalmente proceder a rasparlo y a limpiarlo. De esta forma, este es el proceso que los campesinos llevan a cabo todos los días para la obtención del aguamiel.

El aguamiel se consume de distintas maneras en La Hacienda. Primeramente, varias personas eligen tomarla cruda, mientras que otros optan por beberla ya hervida, una práctica tradicional para evitar que los azúcares fermenten el aguamiel para que no se haga pulque. Pero el más común

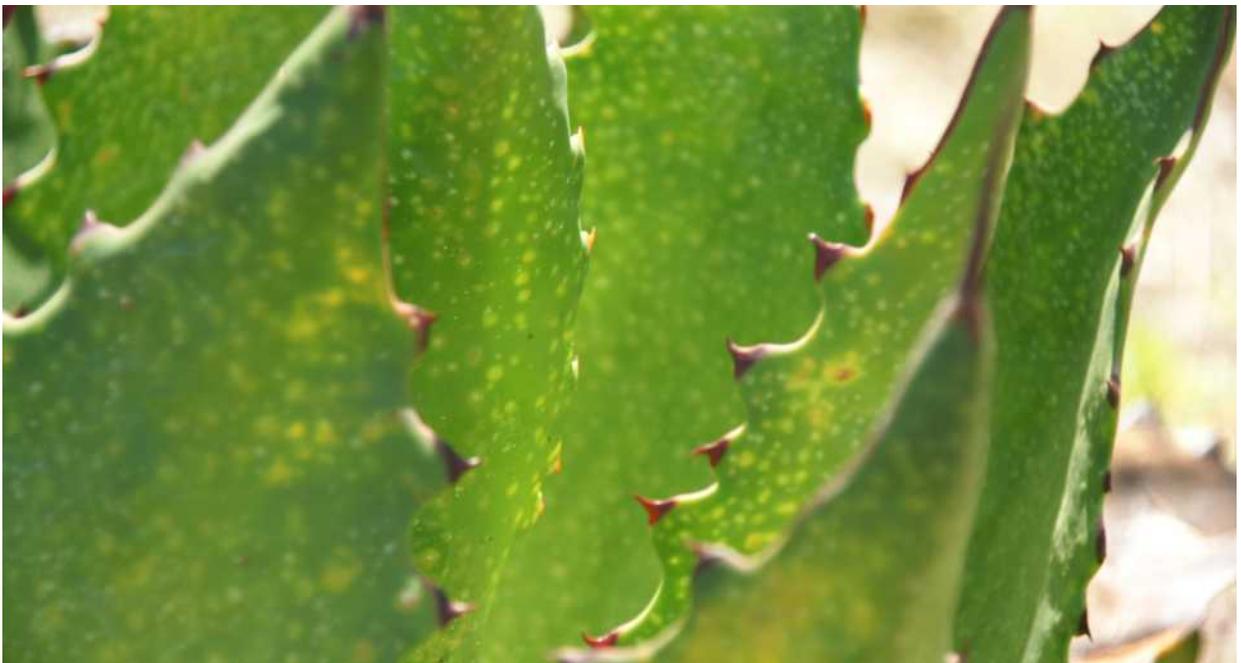
y peculiar dentro de esta localidad, es el atole de aguamiel. Se elabora esta bebida con harina de trigo o masa, leche, azúcar y aguamiel. Asimismo, con los mismos ingredientes, también proceden a cocinar tamales de aguamiel.

De acuerdo con saberes tradicionales de las personas de La Hacienda, el consumir aguamiel será benéfico para tu salud, ya que como ellos lo dicen: “te limpiará todo lo malo que tengas en el estómago”. De esta forma, es como esta bebida tradicional se encuentra firmemente cimentada dentro de la cultura de esta localidad, aunque lo preocupante es que las nuevas generaciones están dejando de consumirla, situación alarmante para un sector de la población, ya que pretenden que el aguamiel siga presente de generación en generación.

Para concluir, es muy lamentable como en el país se han perdido productos tradicionales que son muy importantes dentro de las distintas culturas de la República Mexicana. En este caso: el aguamiel, bebida que se ha ido perdiendo y dejado de consumir. Por ello, es fundamental destacar a los habitantes de La Hacienda, quienes siguen preservando y consumiendo aguamiel, así como también continúan cultivando mezcales, planta que se encuentra en peligro de extinción. Por tanto, este texto es para evidenciar el valor y la importancia que la población de este sitio le sigue dando al mezcal y al aguamiel.



Fotografía: Jaqueline García



Fotografía: Sofía Margarita López Navarro

Pastes de Pachuca

Carmen Mendoza Cámara

Carmen Mendoza Cámara, es cocinera, panadera y escritora, es una observadora crítica de las necesidades más primarias del ser humano: comer. Además de difundir el uso y el consumo del pulque en la gastronomía desde hace más de 30 años. Le gusta el pulque por la marginalidad intrínseca que reside en él y porque es la auténtica bebida nacional



Fotografía: Carmen Mendoza Cámara

Hace algunos años, di una conferencia de los pastes de Hidalgo. Ahí hice una mínima explicación a la historia de las empanadas y de cómo llegaron a la ciudad de Real del Monte, Hidalgo.

En el año de 1824 llegó un grupo de personas, originarios de Cornwall, Gran Bretaña, a trabajar a las minas de Pachuca y Real del Monte. El periodo activo de la explotación por parte de los trabajadores ingleses apenas duró 25 años, pero su impacto social dejó huella en el estado de Hidalgo. Los cornish (gentilicio regional), descendientes de los celtas, quienes además de su tecnología trajeron consigo diversidad de expresiones culturales: como la práctica del fútbol, el tenis, el golf, el cricket; estilos arquitectónicos en viviendas y oficinas, además del famoso panteón inglés en Real del Monte; y en materia gastronómica fue el paste, que no es sino un heredero del original cornish paste. En Cornwall este platillo desde 2011 posee denominación de origen.

Cuando uno busca una receta de cocina, de cómo preparar algún alimento siempre vamos a encontrar distintas versiones. Y no faltará la persona que nos diga que la suya es la original, la

verdadera, la tradicional. Sinceramente eso no es cierto, las recetas son flexibles, son interpretaciones de una partitura y es la ejecución de cada intérprete la que le da su toque especial. Cada receta tiene su historia propia y en la astucia de cada ejecutante podrá descubrir la intensidad de cómo desarrollarla. Todo tiene que ver con la buena disposición para interpretar la receta.

Estuve preparando varias masas y rellenos. Algunos como el pastry original, con nabo en lugar de papa, con el relleno crudo y con el relleno cocido. A mí en lo particular de las masas que practiqué, me gustó una receta muy especial y poco ortodoxa, pues amasé la harina no con agua ni leche, sino con pulque. Ah, qué sabor. Utilizar el pulque en una receta hidalguense no es raro. Seguramente esos mineros ingleses bajaban a la mina no con una botella de whisky, más bien bebían la bebida tradicional de esas tierras: el pulque.

En cuanto al relleno a este le puse la carne cocida, pues así lo pide la receta del libro, pero bien que se puede hacer con los ingredientes crudos. La receta es de los antiguos libros de cocina de doña Josefina Velázquez de León, una de las pioneras en dar clases de cocina en el país y de publicar sus propios libros en los años 40' del siglo pasado. La verdad es que pocos jóvenes que actualmente estudian para chefs saben su historia, ella era la máxima autoridad en cocina en el país y nunca contó con certificados profesionales. Los nombres de sus libros reflejan un México distinto de esa época: La cocina del amor; Cómo cocinar en tiempos de carestía (siempre son tiempos de carestía) Cómo aprovechar los sobrantes de la comida. Su paso por las cocinas regionales del país fue un acontecimiento. En uno de sus libros se encuentra esta receta.

Pastes de Pachuca

¿Qué necesito?

450 gr. de harina

155 gr. de manteca de cerdo
 1 huevo
 1/4 litro de pulque
 1 cucharadita de sal
 un poco de leche para embetunar

Relleno

230 gr de filete de res
 230 gr de papa
 2 poros
 1/2 cebolla
 2 chiles serrano
 6 cucharadas de perejil picado
 50 gr. de mantequilla
 1/4 de litro de caldo
 sal y pimienta al gusto

¿Cómo lo hago?

La harina se cierne con la sal, se le agrega el huevo, la manteca y el pulque necesario para formar una masa suave que se extiende con el palote, de medio centímetro de grosor, se cortan ruedas, se les ponen en el centro el relleno, se doblan como empanadas. Se colocan en bandejas engrasadas y se dejan reposar dos horas. Por último se embetunan

con leche y se cuecen en el horno a 180° hasta que se vean doradas en su superficie.

Manera de hacer el relleno

En la mantequilla se fríe la cebolla y los poros rebanados, el filete cocido, cortado en pequeños cuadritos, las papas cortadas en tiritas muy finas, el chile picado. Estando todo frito se agrega el caldo, la sal y pimienta. Se deja a fuego suave hasta que se reseque, poniéndole al retirarlo, el perejil finamente picado.

O si se prefiere se pone el relleno crudo, se revuelven los ingredientes y se rellenan las empanadas. El relleno del paste tradicional es este: carne con papa, poro y perejil. Pero también hay otros rellenos muy arraigados al gusto de los mexicanos como pueden ser: fríjol, tinga, jamón con piña, mole verde, y algunos rellenos de piña, arroz con leche, zarzamora con queso. Y como ya lo dije antes, los cocineros puristas llaman a estos simplemente empanadas. Usted decida sus rellenos. Pero sí hágalos caseros, pues verá que esta masa artesanal no se compara a los que venden hechos con pasta hojaldrada.

Un bote de la Sierra del Tigre

Lizeth Sevilla

*Para doña Guadalupe Ramos
 y para Martín Corona, en su memoria*

Escribir sobre el Bote, un alimento tradicional de la Sierra del Tigre, en Jalisco, me lleva a sentipensar a María Guadalupe Ramos Moya y a Martín Corona, que se nos adelantó en el viaje. Una familia de pulqueros tradicionales del sur de Jalisco, que ha rescatado desde hace más de veinte años la cultura del maguey y el pulque. Guadalupe y Martín heredaron el amor, el saber del maguey y pulque a su hijo e hijas. Actualmente son ellas y él, quienes mantienen viva la pulquería A la sombra del Camichín. Un espacio ubicado a las afuera de Zapotlán el Grande, Jalisco.

Su pulque viene de la Sierra del Tigre, han dado cuenta de la dificultad que implica sostener esta cultura milenaria, difícil que las y los campesinos continúen plantando maguey endémico como cerco

vivo, como se hacía antes, pero aún hay algunas personas que lo valoran y lo protegen, sobre todo en el corazón de esta sierra pulquera.

Hace quince años comenzaron a ofrecer en su pulquería un alimento tradicional de la Sierra del Pulque: El bote. Un caldo que lleva carne de pollo, res y puerco, verduras como papa, zanahoria, calabacita, chayote, elote. Cocido en pulque, con diversos chiles y especias. Se le llama Bote, porque, anteriormente, en la Sierra del Tigre, se utilizaba alcohol que la industria les vendía en botes de aluminio aproximadamente de cinco litros. Estos botes, limpios, eran reutilizados, sobre todo para cocinar.

Los fines de semana, cuando se descansaba de las labores del campo, las y los campesinos de la

Sierra se recogían preparando caldo de pulque, hecho en estos botes alcoholeros, donde había más verdura, más carne y más caldo. Pasado el tiempo las personas fueron llamando al Caldo de pulque como Bote.

La receta cambia de familia en familia. Guadalupe, quien cocina el Bote en la pulquería A la sobra del Camichín, decidió fusionar la receta de su mamá y la de su suegra. A una le gustaba fuerte el sabor del caldo, a la otra un poco suave. Hizo una reinterpretación y dio como resultado un maravilloso caldo de pulque, rojo, dulce, enchiloso, con el sabor de las tres carnes, el olor de las verduras, las especias que convocan una alquimia alimentaria y el centro, que es un pulque de la sierra del tigre.

Adicionalmente, prepara un chile de pulque, normalmente las personas acostumbran a comer el bote con chile verde, a mordidas. Pero también se ofrece una salsa a base de pulque.

Las recetas no siempre se comparten de forma abierta, sino que se heredan. Guadalupe protege su receta y la compartirá, en su momento con sus hijas e hijos. En documentos públicos, sobre todo los trabajados por el Colectivo Pulquimia, comparten una receta general del Bote, la magia del sabor radica en el sazón y amor de quien lo prepare:

- 1 kilo de pollo
- 1 kilo de carne de res cocida
- 1 kilo de chamorro de cerdo
- 3 litros de agua
- 1/2 cebolla blanca
- 1 kilo de calabacita
- 1 kilo de zanahoria
- 1 kilo de chayote
- 1 kilo de papa
- 1 litro de pulque suave
- 4 chiles de árbol
- 5 chilacates desvenados
- 3 chiles anchos
- 10 granos de pimienta
- 7 clavos de olor
- 2 dientes de ajo
- Mejorana
- 5 jitomates crudos
- 5 elotes
- Orégano fresco

Se pone la cebolla y las carnes a cocer hasta que ésta quede blanda. Añade la carne de puerco y el pollo, con las zanahorias, el chayote. Licúa los chiles, las hierbas de olor y los jitomates hasta obtener la consistencia de una salsa puedes colarla si deseas y agregarla a la olla junto con la papa y los

elotes. Adiciona el litro de pulque al caldo, mezcla bien y déjalo a fuego lento. Debes probar hasta que te parezca adecuada la carne, la papa y chayote. Entonces, puedes servir tu caldo: pícale cebolla, agrega cilantro, lo acompañas de tortillas recién hechas, con maíz agroecológico, criollito y tu tarro de pulque. ¡Buen provecho!



Fotografía: Lizeth Sevilla



Fotografía: Lizeth Sevilla



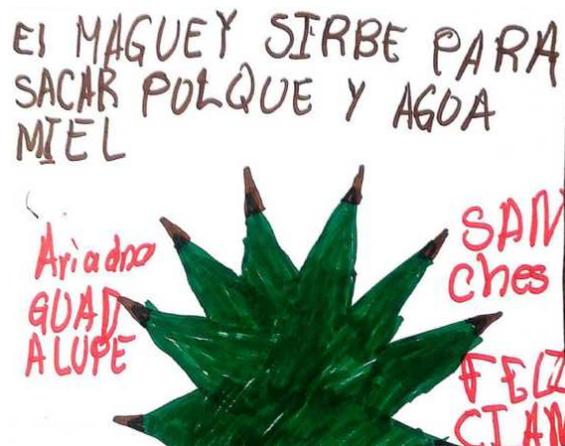
Fotografías: Lizeth Sevilla
Sofía Margarita López Navarro



Damián Sánchez Feliciano



María Esmeralda Sánchez Feliciano



Ariadna Guadalupe Sánchez Feliciano