

EL TLAQUACHÉ

Patrimonio de Morelos



Centro INAH Morelos

Crónica acerca del pulque de Huitzilac

◆ José Luis Cárdenas Martínez ◆

El Pulque es una bebida alcohólica tradicional en muchos pueblos de México. Elaborado a partir de la fermentación del jugo extraído del agave¹ (maguey), este licor encuentra su espacio histórico (cultural) dado que es repetidamente nombrado por la mitología prehispánica² con tanta importancia que mereció del beneficio de dioses protectores³.

En los pueblos y ciudades del País, la producción del pulque constituye un fuerte apoyo a la economía de muchas familias. Y es en torno a una de estas familias (la de los Hinojosa de Huitzilac Morelos) donde se llevó a cabo la presente investigación, cuyo objetivo es el de conocer el proceso de elaboración de la bebida.

Agradezco la ayuda cordial que me brindaron Don Rosalino Hinojosa, su mujer Delia, y también Don Antonio Ávila Cuevas. Fue una alegría aprender de sus palabras.

El miércoles 3 de Abril del 2002

visité el pueblo de Huitzilac, municipio del Estado de Morelos; una región montañosa con clima frío al que se accede por la desviación del kilómetro 65 de la carretera federal México-Cuernavaca. El objetivo, conocer el proceso de elaboración del Pulque, bebida alcohólica que da fama a la región.

Tras bajar del camión que desde la glorieta de Emiliano Zapata de Cuernavaca hasta el centro de Huitzilac cobra 8.5 pesos, me dirigí al mercado municipal en busca de alguno de los puestos en que se oferta la bebida. Encontré el primero a un lado de su puerta, atendido por la que después supe la llaman Doña Victoria Ruiz. Y como me pareció que sería inapropiado iniciar la investigación con preguntas abruptas, decidí regalarme con las quesadillas de flor de calabaza que tan afanosamente preparaba, y de paso, probar el pulque que allí se mostraba en garrafones lle-

nos. Luego de varios jarros, mi precoz espíritu antropológico fue dotado de la cordialidad en el habla requerida para preguntar todo.

Me presenté atendiendo a la verdad: Le dije a Doña Victoria Ruiz que tenía como tarea universitaria el saber acerca de los pueblos y de sus costumbres, y que si pudiese decirme, dado que es costumbre suya la de vender pulque, quiénes y cómo llevan a cabo la elaboración de mi incipiente borrachera.

Ella me dio algunas explicaciones del proceso, mencionó que el pulque sirve para curar múltiples enfermedades y dijo que su familia por generaciones conoce lo de "partir el maguey". Fue un problema: Lograba capturar la información en un cuaderno pero sin comprenderla; la mujer empleaba términos de su trabajo en el campo, es decir, nombres de lo que después supe son herramientas y modos para referirse a los fenómenos comunes que

ocurren en su relación con la tierra, sus plantas y sus animales. Era indispensable ver el proceso, ir a los magueyales para "verlos llorar".

Pregunté entonces a Doña Victoria si ella o algún otro querría invitarme a "partir el maguey", y me dijo que su hijo al día siguiente, temprano, posiblemente iría a "raspar", que "me diera la vuelta" y "haber...".

Acordada la posible cita, me despedí amable y volví a Cuernavaca. Esto sucedió en mi primera visita.

El cuatro de Abril, a las 10:00 am, nuevamente en el puesto de pulque y quesadillas de Doña Victoria Ruiz, era demasiado tarde para "raspar el maguey", el hijo de la doña había partido, había regresado de "raspar", e ido luego a otra parte. No tuve más remedio que ingerir otros jarros de pulque en mi tristeza y fue tanta, que pronto Doña Victoria se sintió conmovida, y me dijo que como sus hijos no trabajan el pulque todos los días, sería bueno que para adelantar mi tarea fuese con quienes sí lo hacen, y me mandó que visitara a Don Rosalino Hinojosa, de quien es su consuegra. Me dio su dirección, le agradecí y partí de inmediato para allá.

Debo mencionar que al llegar al pueblo de Huitzilac sus primeras casas ya ofrecen el pulque a los viajeros; posan frente a sus puertas una o más pequeñas mesas con garrafones donde lo exhiben y también, botellones pequeños para quienes lo compran para llevar. Es precisamente, la primera casa pulquera de la izquierda, viniendo de Cuernavaca, la que es propiedad de la familia Hinojosa, anterior a un restaurante de nombre "California".

La casa pulquera de Don Rosalino tiene una cabaña de tejamanil que da vista a la carretera, allí, están dispuestas varias mesas para atender a los visitantes porque además de pulque se ofrece barbacoa de hoyo, quesadillas y unas tostadas dulces de aproximadamente 30 centímetros de diámetro cuyo sabor es muy agradable.

La familia Hinojosa está constituida

Pasa a la página II



Crónica...

Viene de la página 1

por Don Rosalino, su esposa Doña Delia, y sus tres hijos, de los cuales, el varón, lleva el mismo nombre que su padre. Al llegar a su casa, estaban todos en torno a una de las mesas, me presenté indicando que me enviaba su consuegra y solicite con respeto que me invitaran a verlos trabajar cuando hacen el pulque. Doña Delia iba transmitiendo mis palabras a su marido porque es casi sordo y luego de un silencio en que se consultaron todos con la mirada, sonrieron para decirme que con gusto me ayudarían, pero que tenía que ir en las cuatro de la tarde, que es la hora en que iba a ir Don Rosalino a "raspar". Así que quedamos de acuerdo y para no perder tiempo, inicié la toma de fotografías de los demás negocios de pulque en el pueblo.

Luego, ya a las cuatro, regrese para nuestra cita, y me encontré con que Don Rosalino había ido con su hijo del mismo nombre a traer unas herramientas de albañilería a casa de unos parientes. Supe así que su actividad en el campo era complementaria para su sustento y qué, justamente en un accidente de su trabajo como albañil, Don Rosalino había sufrido la pérdida del oído.

Tuve que esperar. Pero con beneficio, puesto que Doña Delia Hinojosa me preguntó si era necesario el que yo fuese a donde los magueyes, porque ella sabía también todo acerca de cómo sacar el pulque y me explicaría allí, si yo deseaba, mientras echaba tortillas al comal de su fogón. En ese momento comenzó realmente la investigación.

Primero me habló acerca de la planta del maguey, me dijo que esta debe crecer de 10 a 15 años para que pueda dar producto: el pulque. Durante su crecimiento, la planta debe ser aflojada de la tierra cada año desyerbando la zona que la rodea, y transplantando los retoños que pudiesen robarle su agua.

Me dijo que "se observa que un maguey esta bueno para dar aguamiel cuando las pencas están delgadas y empiezan a caer en flor". En ese instante se debe "partir el maguey", porque luego, la planta "floreará", "ya se saltó y no da aguamiel".

Antes de proseguir he de aclarar lo siguiente: cuando Doña Delia mencionó las frases "caer en flor" y "floreará", se refiere a momentos distintos en el crecimiento de la planta: al decir "caer en flor" nos cuenta el caso metafóricamente y cuando usa la palabra "floreará", se trata de la flor propiamente dicha, que genera el maguey luego de que las pencas empiezan a caer, a inclinarse, como si fueran pétalos de una flor madura.

La flor, o mejor dicho, flores del maguey, crecen en ramas situadas alrededor de una especie singular de tallo que surge desde el centro o corazón de la planta y que puede llegar a alcanzar una altura de 10 metros.

Sucedió entonces que la platica fue interrumpida, llegaba Don Rosalino, y al verme se dirigió hacia sus herramien-



tas, las tomó, me dijo "vamonos" y nos fuimos a "raspar" al campo.

Salimos a la carretera y en dirección hacia Cuernavaca caminamos unos 300 metros, luego nos internamos a la derecha, por una vereda donde huellas de neumáticos se distinguen, y por allí avanzamos otros 300 metros en zig-zag, hasta unos terrenos para siembra de frijol que aun no estaban con surcos. Durante el camino, se pueden ver decenas de magueyes esparcidos por las colinas, pero al llegar a la milpa se observa como se encuentra dividida por éstos en hileras cuidadosamente trazadas, y que sirven para detener la erosión causada por el viento y delimitar el terreno. Allí empezamos a trabajar.

He de recordarles que el señor Rosalino es casi sordo, por lo cual todas mis preguntas quedaban al viento; sólo podría ver y escuchar en caso de que éste tuviera humor para hablarme. Y lo tuvo, y de qué forma: al llegar a la primera planta de maguey no dejaba de indicarme del proceso de "raspar", y de lo bueno que sería el que yo le tomara fotos a esto o aquello, muy contento de salir en las fotos.

Sucedió lo siguiente: Don Rosalino me mostró el boquete que había hecho en el "corazón" (centro) de uno de los magueyes; este boquete, agujero, se encontraba tapado por una piedra y varias pencas secas de la misma planta. Al destaparla, se distinguió en la cavidad un licor blanquecino y turbio sobre el que revoloteaban infinidad de pequeños moscos. Era el Aguamiel. Luego, con ayuda de un **Acocote** (instrumento formado por la unión de un cuerno de toro y un guaje, ambos perfectamente huecos y con un orificio pequeño a cada extremo a manera de pipeta), Don Rosalino extrajo el licor para depositarlo en la cubeta que había colocado cuidadosamente en el suelo. Logró sacar dos litros de Aguamiel. Después, con un

Castrador (herramienta de metal con la forma básica de una cuchara, pero cuya cuenca es afilada en sus contornos y que también se utiliza para desprender el pelo de los cerdos y otros animales que han de consumirse), empezó a **raspar** los contornos del boquete para eliminar sus partes secas y lograr que nuevamente, el maguey "empezara a llorar", es decir, a emanar el aguamiel que se sustraería al día siguiente. Las "partes secas" que menciono, es una fibra blanca, corazón de maguey raspado, al que le nombran **Metzal** y que no tiene uso, lo tiran.

En la recolección del aguamiel visitamos unas siete plantas, con las cuales llenamos la cubeta casi al tope. Algunas de las plantas brindaban más licor que otras, esto debido al tamaño de su boquete que corresponde al tiempo en que cada planta se había trabajado. He de decir, que mi trabajo sólo consistió en cargar la cubeta de un maguey a otro, en sacar mis fotografías atendiendo también a lo que me explicaba y por supuesto, en probar el aguamiel que en la cuenca de mis manos depositó Don Rosalino Hinojosa.

Por cierto, me **enguishe** al tomar el aguamiel sin colar. La palabra implica la sensación desagradable que en la boca se siente cuando se consume aguamiel que todavía contiene residuos de **metzal**; esta sensación es similar a la que acontece cuando se come mucha piña.

Eso pasó el segundo día de mi visita en Huitzilac. Existían aun muchas cosas por averiguar.

El día viernes 5 de abril, volví a casa de la familia Hinojosa para continuar con mi aprendizaje. Llegue a las 3:00 p.m., porque así tendría ocasión de preguntarle a Doña Delia lo que no me pudo responder su esposo en el día anterior. Me encontré con la señora en la parte trasera de la cabaña y vi

que estaba colocando dentro de unos hornos de cemento leña para elaborar barbacoa. Me dijo entonces que las pencas del maguey que estaban a un costado distribuidas servían para cubrir la carne en su cocimiento, y me invito a ir también el día sábado, para probar la barbacoa que se llevaría toda la noche preparándose. Por supuesto, dispuesto prometí volver.

Pero volvamos al tema del pulque: Le pregunté primero a Doña Delia acerca de la cantidad de magueyes que poseían para calcular su producción. Supe entonces que la familia Hinojosa no tenían ningún maguey que "llorara"; las plantas que habíamos visitado el día anterior eran compradas en 70 o 100 pesos dependiendo de su tamaño. Los magueyes que ellos tenían eran demasiado tiernos para producir. Doña Delia dijo que los que los iban a disfrutar serían sus hijos (recordemos que un maguey para producir debe haber crecido de 10 a 15 años).

Entonces, al preguntarle directamente cuanto aguamiel podían obtener de los magueyes comprados (que eran once), me dijo que sacaban una cubeta casi llena en las mañanas y otra en la tarde (la capacidad del recipiente es de aproximadamente 10 litros), pero en tiempo de lluvia la producción podría ser más. Además, esto de la cantidad depende mucho de la condición de las plantas, pues un maguey recién partido "llora" más que un viejo. Menciono que un maguey produce desde haberlo partido sólo durante 3 meses en tiempo de secas; en lluvias, hasta otro mes.

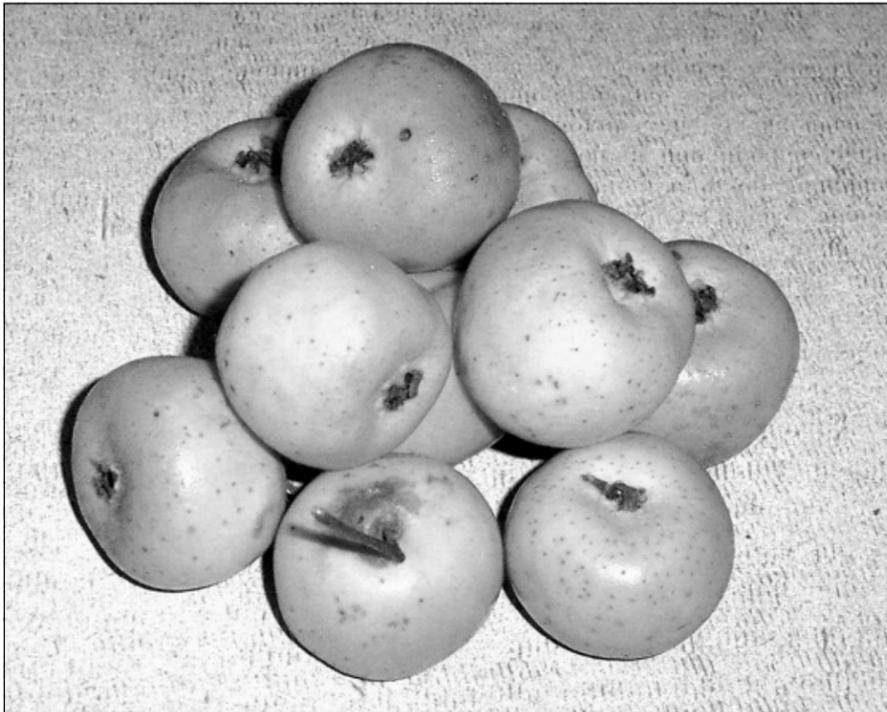
Así entonces, considerando un tiempo regular, sin lluvias, se obtienen 20 litros diarios, que multiplicado por los 90 días de los tres meses de producción, dan 1800 litros. Y estos litros, vendidos a 10 pesos cada uno, ofrecen una cantidad de 18000. Seis mil pesos mensuales. La inversión inicial,

Pasa a la página IV

El Yauhtli

◆ Margarita Avilés y Macrina Fuentes ◆

“Tejocote”



Crataegus pubescens. “Tejocote”. Archivo fotográfico Fuentes-Aviles.

Nombre científico:

Texócotl
Crataegus pubescens
 (H.B.K.) Stend.

Familia:

Rosaceae

El “Tejocote”, es uno de los frutos presentes en la temporada de las fiestas de fin de año. Ingrediente importante en la elaboración del “ponche”, bebida muy conocida y preparada en diversas formas que incluye frutas de la temporada.

En la región norte de Morelos, se encuentran desarrollándose en los huertos familiares.

Fruto de uso comestible, combustible, artesanal, ornamental y medicinal. Se come crudo, en conserva, jalea y mermelada. El fruto contiene pectina que se emplea en la industria como coagulante de jaleas y mermeladas.

Especie originaria de México, se desarrolla en la vegetación secundaria del centro y sur de México, Centroamérica y Ecuador.

Árbol caducifolio, espinoso que llega a medir hasta 10 metros de altura, sus hojas son ovadas, aserradas, presenta inflorescencias con flores de color blanco, su fruto es globoso de color amarillo-anaranjado de 2 a 3 cm de diámetro, de sabor agrídulce, semillas café y lisas.

metro, de sabor agrídulce, semillas café y lisas.

Su nombre náhuatl *txócotl* hace alusión a las características del fruto que es duro, *tetl-piedra*, *xocotl*- fruto. Los españoles lo llamaron “manzanillo” o “manzano de recia madera”.

Esta especie presenta sinonimia taxonómica, es decir, científicamente se le conoce también como: *Crataegus mexicana* Moc.&Sessé, DC., y *Crataegus stipulosa* (H.B.K.) Steud.

Francisco Hernández, en el siglo XVI, en la “Historia Natural de Nueva España” menciona “...*Los renuevos machacados y tomados con agua curan, según dicen, las exantemas y mitigan el calor, principalmente si se mezclan con renuevos de capolin.*”

Los naturalistas Mociño y Sesse la identificaron como *C.mexicana* a finales del siglo XVIII y en ese mismo siglo Vicente Cervantes en su obra “Ensayo de la Materia Médica Vegetal de México”, menciona sus propiedades astringentes y corroborantes

En fuentes del siglo XIX y XX se menciona su uso diurético y pectoral

En la medicina tradicional mexicana se ha empleado como: tónico, pectoral, digestivo, diurético y se le atribuyen también propiedades anti diabéticas.

Sobre esta especie, existen pocos estudios que comprueben su eficacia, sin embargo, los hay para otras especies del mismo género, de las cuales reportan su acción hipotensora, dilatadora de los vasos coronarios, antiaritmica y para bajar el colesterol.

Nuestro patrimonio desconocido

Retablo de San Bartolo, Atlacholoaya

Teresita Loera y Anaite Monterforte

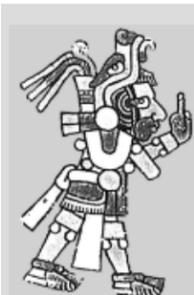


Foto: archivo del Centro INAH Morelos

Retablo lateral de estilo barroco salomónico que podemos admirar en el interior del templo de San Bartolo, localizado en la localidad de Atlacholoya, municipio de Xochitepec.

Es éste un retablo mixto, dorado, compuesto por tres cuerpos y tres calles con columnas salomónicas, que en el primer tercio tiene una talle en zigzag. En la predela hay pinturas sobre tabla: el rostro de Cristo, en el sagrario; y en las alas hay escenas en ambos lados con las imágenes de seis apóstoles a la derecha y de otros seis, a la izquierda. Además, en

los basamentos de las columnas se distinguen tallas de aves picándose el pecho. En las calles laterales del primer cuerpo hay pinturas de caballete con escenas diversas: en la primera la representación de la entrega de la cabeza de San Juan Bautista a la hija de Herodes y en la tercera otra que representa el martirio de San Andrés. En el nicho central se aprecia una escultura estofada de San Bartolomé. Los nichos y marcos de los otros cuerpos se encuentran vacíos. Cabe mencionar que en el remate no hay columnas sino pilastras.



NOTA

◆ El contenido de los artículos que se publican es responsabilidad de sus autores.

Crónica...

Viene de la página 11

pensando que sus once plantas les costaron 100 pesos: 1100 pesos.

El sábado llegué más temprano con hambre de conocimiento. Así que luego de saludar pedí unos tacos de barbacoa y un jarrito campechano mientras Doña Delia me contaba sobre el procedimiento específico para elaborar pulque. Primero, me explicó que había que **tener la base**, que es aguamiel fresca, recién extraída, en la cantidad que se guste. Ésta, se debe dejar reposar durante un mes, tiempo en que se fermenta y se convierte en pulque, pero mientras la fermentación se lleva a cabo, hay que agregar aguamiel cada dos días para aumentar su volumen. El aguamiel es muy dulce, semejante al jugo de caña; pierde con la fermentación ese sabor, y se torna amargo. La bebida que probé en la comida, el "campechano", es una mezcla de pulque y aguamiel fresco, muy rico.

También me dijo que el aguamiel cura muchas enfermedades, y el pulque "da sangre al cuerpo". Un jarrito de aguamiel en ayunas sirve para aliviar los males del pulmón, riñones, diabetes e inflamaciones. Y el pulque azul, que sacan del maguey azul, y que por no agregarle aguamiel durante su elaboración es más embriagante, sirve cuando se toma también en ayunas para curar la gastritis.

Me preguntó que si nunca había yo ido cuando hacen la **Feria del Pulque**. Yo no sabía de ella, pero supe que se realiza el 13 de diciembre y que dura 3 o 4 días. Me dijo que ella no asistía porque no se celebraba nada, y que sólo era una invención del pueblo

para hacer "puro negocio", vender barbacoa, pulque y *curados*. Los *curados* dice Doña Delia que sólo en esa fiesta se preparan más, porque hay más gente, pero que cotidianamente es difícil encontrarlos en Huitzilac a menos de que sea un "*pedido*". Los *curados* es un preparado de pulque al que se le añade pulpa de frutas.

El hijo de Don Rosalino, que tiene su mismo nombre, acudió entonces para decirme que ya habían ido a "raspar" porque uno de sus clientes que llegó a comer les pidió más aguamiel de la que almacenaban y tuvieron que ir por ella. De modo que sólo permanecí en la casa de los Hinojosa lo suficiente como para beber otro jarrito al tiempo en que fotografiaba la cocina y sus aparejos.

El domingo siete de abril fue el último día de la investigación. Llegue a las cuatro de la tarde y me encontré de nuevo con que ya habían ido los dos Rosalinos a "raspar" el maguey. Yo tenía ciertas dudas acerca de que mis fotografías del campo hubiesen salido bien, así que me urgía tomar otras y por ello pregunté que si era posible el que fuera solo a la milpa. Me dijeron que sí, y partí hacia allá.

Me encontré de pronto muy feliz de estar entre la tierra con más libertad para tomar fotografías que la que me daba mi "modelo" al que muchas veces tenía que alcanzar a trote (Don Rosalino tendrá como 50 años pero es muy veloz). Sin embargo, mi felicidad fotográfica terminó pronto dado que un silbido me anunciaba la compañía de alguien que por un instante no lograba distinguir. Vi entonces, tras un maguey, a otro que venía a "raspar", un señor amable cuyo nombre exigía que se pronunciara completo: Antonio Dávila Cuevas; que, habiéndose escapado a unos 15 años, deci-



dió mejor venir a trabajar sus magueyes. También me indicaba las mejores tomas para mi cámara.

Con Don Antonio Dávila Cuevas supe por fin lo que me parece dejaría inconclusa mi investigación: Yo aun no sabía como era eso de "partir el maguey", momento primero en la elaboración del pulque.

El procedimiento para partir el maguey es el que sigue: Primero, hay que "**hacer camino**", "**buscar la cara**", es decir, abrirse paso entre las pencas de la planta para alcanzar su centro "**corazón**". Para hacer esto es necesario cortar algunas de las pencas, y cortar también las espinas de las pencas cercanas que podrían lastimarnos cuando nos acerquemos para trabajarlo. Al lograr lo anterior, con una herramienta que hasta la fecha yo desconocía llamada "**el partididor**", se hace el boquete en la **velilla** (la velilla son las pencas jóvenes de la planta, que situadas verticalmente sobre la que también llaman **piña o corazón** del maguey, se parecen la forma de una vela de cebo). El boquete debe tener el tamaño necesario para que quepa una mano.

El **Partididor** es una cuchilla de punta curva y con filo en todas sus partes sujeta a un mango de madera; con ella, siguiendo una trayectoria circular iniciada paulatinamente por varios lados, pero siempre en dirección al centro del corazón de la planta, se logra hacer el hueco, boquete mencionado.

Luego, con ayuda del *castrador* se prosigue *raspando* hasta lograr la profundidad donde pueda caer la mano, pero abierta. En ese momento, el maguey "*empieza a llorar*", pero no se le extraerá nada del aguamiel que produzca, ya que es poco; luego de 3 o 4 días, tiempo en dice Don Antonio Dávila Cuevas que la planta debe reposar, podrá "rasparse" nuevamente para

ahora sí, sustraer aguamiel.

Don Antonio Dávila Cuevas no me supo explicar el porqué era necesario dejar "reposar" al maguey, pero si me recomendó mucho acerca de la importancia de tapar siempre el boquete abierto dado que los **tlacuache y tejones** podrían chuparse la planta.

Me habló de la variedad de magueyes: **El maguey verde** es el que más hay, y da un pulque normal "que se defiende", **el maguey azul** ofrece un pulque muy fuerte, embriagador, y **el maguey blanco** produce un pulque "regular". En realidad, la diferencia física de estos tres tipos puede pasar inapercibida a nuestros ojos, a primera vista son todos verdes, pero cierto es que con atención, se puede observar que algunos presentan tenues matices de azul y de blanco.

Por último, Don Antonio Dávila Cuevas me dijo que la producción de aguamiel que otorga un maguey termina cuando las pencas se han "chupado", están secas. El maguey ya explotado, muere.

Me despedí de mi buen amigo cómo a las siete de la tarde de ese domingo, no sin antes prometerle volver puesto que deseaba ver las fotos que había tomado. Fui a casa de la familia Hinojosa ya sólo para despedirme, comprar barbacoa, y agradecer sus atenciones. Lo único que me pidieron a cambio de toda la información fue: "traes a los muchachos de la escuela para que compren pulque".

Aquí concluye la narración de esta tarea universitaria que me agradó mucho.

¹ Ver *Clasificación científica y datos bibliográficos en el Apéndice.*

² Ver: *Quetzalcóatl en el Apéndice.*

³ Ver: *Mayahuel y Tepozteco en el Apéndice.*



CONACULTA • INAH

Suplemento Cultural
EL TLACUACHE
 Patrimonio de Morelos

Consejo Editorial: Barbara Konieczna, Ricardo Melgar, Lizandra Patricia Salazar, Jesús Monjarás-Ruiz y Miguel Morayta

Coordinación: Patricia Suárez Ortega

Formación: Sandra S. Acevedo Martínez

cimor@prodigy.net.mx

Calle Jalisco No 4, Las Palmas Tels/fax. 3-18 39 08 y 318 39 16