LA CRÓNICA DE HOY

Fecha	Sección	Página
12.01.2024	Cultura	21

Tlachiqueros y pulque: oficio y bebida prehispánicos que perviven en Milpa Alta

Mediante una ruta cultural, se busca conservarlos y mostrar la tierra de cultivo que aún existe en la CDMX

Crónica
Reyna Paz Avendaño
@reynisapaz

Un recorrido por las labores diarias de uno de los oficios que subsisten desde época prehispánica: el tlachiquero, es una de las 14 rutas turístico-culturales que ofrece la alcaldía Milpa Alta a través de su Milpa Bus para poner en valor la llamada bebida de los dioses y para hacer conciencia sobre la preservación de la tierra de cultivo que aún existe en la Ciudad de México.

Crónica visitó el pueblo Santa Ana Tlacotenco donde además de la siembra de maguey y de la fauna que ésta planta genera, existen barrancas con caída natural de agua proveniente de los cerros y de volcanes extintos convirtiéndose en un importante pulmón de la capital.

"En tiempos pasados, Milpa Alta tenía producción de maguey y de maíz pero se ha perdido porque hoy el pulque ya no se vende en las esquinas ni en los mercados a pesar de que no es una bebida que haga daño. Esta bebida era parte de rituales en tiempos prehispánicos, ahora se prefieren bebidas industrializadas", indica Martina, guía turística.

Al respecto, Esteban Valencia, encargado de desarrollo rural de la alcaldía, comenta que los magueyes ayudan a la conservación de suelos ya que evitan erosiones.

"Nuestros antepasados construyeron terrazas agrícolas: una hilera de magueyes que dividía una terraza de otra. Las iban diseñando como curvas de nivel para evitar las erosiones propias de la geografía de la demarcación: inclinaciones debido a que es una zona cerril. Los magueyes sirven para la producción de pulque y para evitar las erosiones", enfatiza.

Milpa Alta dejó de lado la producción de maguey y maíz hacia 1960 para dar paso al cultivo del nopal que hasta hace 10 años ocupaba el primer lugar de producción del país, hoy ese peldaño lo ocupa Morelos.

"Se invierten 72 millones de pesos anuales para un padrón de más de 5 mil productores de nopal", comenta Valencia. ¿Y cuántos productores de pulque hay?, se le pregunta. "En Santa Ana Tlacotenco son ocho productores", responde.

Después de 20 minutos por la carretera Xochimilco-Oaxtepec y con una vista del volcán Teuhtli, el Milpa Bus detiene su marcha en un paraje de Santa Ana Tlacotenco, ahí el tlachiquero Fernando Mata explica los cuidados de los magueyes y cómo se extrae aguamiel, pulque y un destilado similar al mezcal.

"Estas tierras son comunales y existe la restricción de no construir. Mi familia siempre se ha dedicado al pulque. Anteriormente había más demanda, en la etapa de mis abuelos, eso fue hace 50 años y ahora de nuevo hay algo de demanda, a partir de 2005 empiezan a crecer los consumidores", platica.

¿Quiénes son los consumidores?, se le pregunta. "Están en la ciudad (en el Centro Histórico) y en los estados porque aquí en Santa Ana no hay ni en Milpa Alta, son muy pocos porque lo que más les gusta es la cerveza", afirma.

Fernando Mata explica que la semilla de esta planta se da a partir de los magueyes ya que las hembras "sueltan crías" y otra manera es por medio del quiote, el tallo del maguey.

"Si el maguey no es raspado, le crece un quiote y al final empieza a florecer, lo conocemos como platanillo de maguey, después de la floración se empieza a poner seco y adentro tiene unas semillas que son las semillas del maguey. Aquí no nos esperamos a eso porque del mismo maguey empiezan a salir crías a su alrededor", narra.

El tlachiquero comenta que los magueyes son plantas nobles en su producción, que su enemigo en Santa Ana es la tuza y que tardar en crecer entre 8 y 9 años, pero si es abandonado a su suerte tarda hasta 10 o 12 años en estar listo para la extracción de aguamiel.

"Tiene su temporada o fecha de raspado, los lugares que estamos más pegado

Continúa en siguiente hoja



$ 119930.00
Tam: 670 cm2

Fecha	Sección	Página
12.01.2024	Cultura	21

al monte los podemos raspar todo el año, pero lo que es de la carretera federal hacia abajo que es una zona más seca, son lugares piedrosos y hacia el Teuhtli que nada más se dan en temporada de lluvias porque en temporada de sequía no encontramos humedad", narra Fernando Mata.

Los magueyales de Milpa Alta no tienen un sistema de riego, sus cuidados dependen de la cantidad de lluvia anual y de la humedad que conservan los cerros.

"Cuando un maguey está capado (cuando se le quita el corazón) se acomodan las pencas, lo dejamos reposar por seis u ocho meses, después venimos con la herramienta adecuada, acomodamos la jícara de maguey, le depositamos agua por cuatro días y empezamos el raspado", platica.

Mientras Fernando Mata explica sobre el dulzor del aguamiel y del pulque, el recorrido continúa en su casa donde ofrece degustaciones y comida típica, y si hay tiempo -a unos pasos- muestra una de las barrancas naturales que tiene la demarcación.

"Son corrientes de agua, cuando llueve y el suelo no es capaz de absorber el agua, escurre, entonces tenemos barrancas por toda la alcaldía, desafortunadamente varios las miran como tiraderos de basura, pero la alcaldesa Judith Vanegas Tapia trabaja en la recuperación de estos espacios", indica Esteban Valencia •

Fotos: Alcaldía Milpa Alta



Fernando Mata explica los cuidados de los magueyes y cómo se extrae aguamiel, pulque y un destilado similar al mezcal.