

XX Congreso Mexicano de Botánica
Miércoles 7 de septiembre de 2016

Sistemas de producción de pulque en Nanacamilpa y Zona arqueológica Zultepec-Tecoaque

Participantes:

Dr. Enrique Martínez Vargas, Dra. Ana Laura López Escamilla, M. en C. Alma Yadira Martínez Rendón, Dra. Laura Trejo Hernández e Ing. Alfonso Contreras Sánchez.

Precio de la excursión: \$400.00, incluye comida.

Descripción sintética

Esta excursión tiene como objetivo conocer la importancia del agave o maguey desde épocas prehispánicas con las evidencias encontradas en la zona arqueológica de Zultepec-Tecoaque, visitar un banco de germoplasma de *Agave salmiana*, conocer y observar los procedimientos para la obtención de aguamiel (capado, raspado y colecta) y su posterior fermentación para la producción de pulque, así como degustar productos elaborados con maguey en el municipio de Nanacamilpa, Tlaxcala.

La zona arqueológica de Zultepec-Tecoaque se ubica a 78.5 km de la Ciudad de México, por la carretera federal México-Veracruz (Texcoco-Calpulalpan No. 136). Zultepec significa en náhuatl “cerro de las codornices”, se refiere al nombre que recibía el sitio antes de la conquista española, mientras que el vocablo Tecoaque ha sido interpretado como “lugar en donde se comieron a los señores o dioses”. Este asentamiento tuvo gran importancia dentro de las principales rutas comerciales dominadas por los pobladores de Teotihuacán, Texcoco y Tenochtitlán, ya que probablemente este era el lugar donde se concentraba el pulque y aguamiel que entraba a la antigua Tenochtitlán por la vía de Acolman. El pulque o “bebida de los dioses” se elabora a partir de la fermentación del aguamiel, el cual al ser combinado con diversas frutas de temporada se le conoce como curado. Esta bebida y otros productos derivados del maguey se siguen elaborando en diferentes ranchos del municipio de Nanacamilpa, ubicado al oeste del estado de Tlaxcala y en los límites con el estado de Puebla. En este mismo municipio se encuentra un banco de germoplasma de una de las especies tradicionalmente más utilizadas para producir pulque en el centro de México, *Agave salmiana*.

ITINERARIO

- 8:00 h. Salida de la Ciudad de México. Metro Boulevard Puerto Aéreo, Línea 1.
- 10:00 h. Llegada a Zultepec-Tecoaque. Visita guiada por el Dr. Enrique Martínez Vargas en la zona arqueológica y museo de sitio.

- 12:00 h. Traslado a Nanacamilpa.
- 13:00 h. Visita al Rancho San Isidro. Caminata para observar las variedades de maguey que conforman el banco de germoplasma.
- 14:30 h. Visita a parcelas del Grupo Pulmex S. A. de C. V. Explicación y demostración de la obtención de aguamiel y de la elaboración de pulque, visita a los tinacales.
- 16:30 h. Degustación de pulque y muestra gastronómica de productos elaborados con maguey.
- 18:30 h. Regreso a la Ciudad de México.
- 20:30 h. Llegada a la Ciudad de México en el mismo punto de encuentro.

Zona arqueológica Zultepec-Tecoaque

Se localiza al noroeste del estado de Tlaxcala en los Llanos de Apan, cerca de la ciudad de Calpulalpan, su importancia cultural radica en su ubicación fronteriza como punto estratégico para las principales rutas comerciales prehispánicas. Otro dato interesante de este lugar es que en él se encontraron restos óseos de hombres, mujeres y niños españoles, negros y mulatos, que formaron parte de una caravana proveniente de la Villa Rica de la Vera Cruz, además de un gran número de objetos de origen europeo que traían consigo. También en la zona se ha encontrado un número importante de vasijas en forma de maguey (octecómatl) o copas pulqueras, que pudieron ser utilizadas en ceremonias para ofrecer pulque a alguna divinidad. Por otro lado, se puede visitar el centro ceremonial dedicado a Mayahuel en el museo de sitio.

Municipio de Nanacamilpa de Mariano Arista, Tlaxcala

El nombre de este municipio proviene de la palabra náhuatl *nanacamilpan*, a su vez derivada de *nanacatl*, que significa hongo; *milli*, vocablo que indica cementera o campo sembrado y *pan* que significa en o sobre de, por lo que se interpreta como “campo sobre los hongos” o en la “cementera de los hongos”. Se ubica al poniente del estado de Tlaxcala y colinda al norte y poniente con el municipio de Calpulalpan, al sur con el estado de Puebla y al oriente con Sanctorum de Lázaro Cárdenas. Comprende una superficie de 97.862 km², que representa el 2.40% de la superficie total del estado. Las localidades más importantes del municipio de Mariano Arista son: Nanacamilpa, cabecera municipal, Francisco I. Madero, San Felipe Hidalgo, Tepunte y Miguel Lira y Ortega. Su clima es templado subhúmedo con lluvias en verano, su vegetación está compuesta principalmente por bosques de pino y oyamel. Crecen también agaves, recurso ambiental importante que se ha utilizado en su totalidad para producir bebidas fermentadas. El clima, la altura y el manejo en el centro de México han generado variedades tradicionales de agaves de enormes tallas para la producción de pulque, que han sido poco estudiadas.

Rancho San Isidro-Banco de germoplasma

Considerada como la plantación más grande de maguey en el municipio de Nanacamilpa, el Rancho San Isidro tiene una extensión de 44 ha, en las cuales se han plantado en doble cerca, 1500 magueyes por ha, dando un total aproximado de 60 mil plantas. Desde un mirador se pueden apreciar los imponentes plantíos verde esmeralda. El 8 de agosto de 2015 se llevó a cabo la inauguración de un banco de germoplasma de agave conformado por cuatro variedades: “ayoteco”, “chalqueño”, “púa larga” y “manso”. En este proyecto participan productores e investigadores de la Universidad Autónoma de Chapingo (UACH), que se dieron a la tarea de seleccionar variedades para la extracción de jarabe de fructuosa y aguamiel. Este banco de germoplasma cuenta con unas 1200 plantas sembradas en una extensión de cuatro ha.

Grupo Pulmex S.A de C.V.

Grupo Pulmex es una empresa que se dedica a la elaboración de pulques naturales y curados, tradición que han llevado a cabo durante tres generaciones. En 1977 surge la idea de crear una microempresa familiar, para que con dedicación y mucho esfuerzo, en el año 2002 se constituyera formalmente como empresa. Los integrantes del Grupo Pulmex, elaboran una variedad de curados de diversos sabores: nuez, piñón, piña colada, durazno, nescafé, coco, avena, jitomate, pistache, kiwi, maracuyá, mango y fresa, entre otros. Además de su producción de pulque, actualmente comenzaron a comercializar otros productos derivados del maguey, como sirope o miel de agave, destilado de pulque y paletas congeladas de curados.