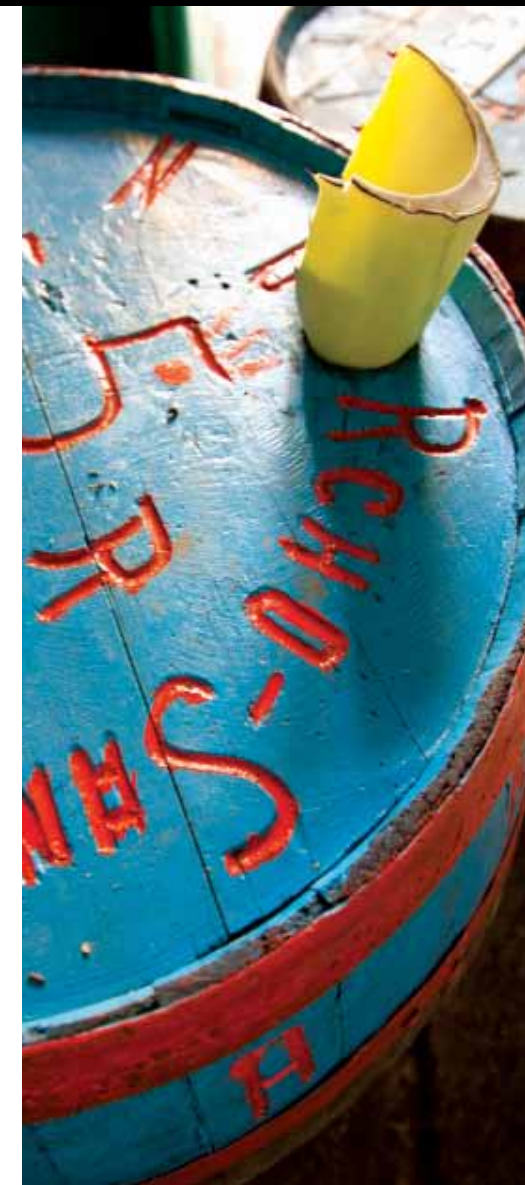




La ruta del pulque:

Mágica Tlaxcala



Una bebida que no solamente ha sobrevivido a la crueldad del olvido, sino que ha marcado la historia de las antiguas haciendas de Tlaxcala, lugar en el que encontró morada antes de que la Revolución estallara y en donde aún se produce artesanalmente. [Texto y fotografías HÉCTOR ARJONA](#)



El estado de Tlaxcala no solamente es conocido por sus bellezas naturales o por el sinfín de místicas leyendas que aún son relatadas por los lugareños; entre sus tradiciones destaca la elaboración de una bebida sagrada, el pulque.

RUTA HACIA EL PASADO

Desde los ventanales de la hacienda Santa Rosa, se ven las nubes bajas invadiendo el pico de la Malinche, misteriosa montaña sagrada y llena de leyendas. La noche comienza a invadir el casco antiguo del centenario edificio abandonado, mientras ciertos rincones lo hacen parecer más tenebroso, como la parte donde se encuentra la capilla.

Todavía el paisaje conserva su esencia, esto se aprecia en los caminos rurales de Tlaxcala, donde aparecen interminables hileras de maguey que flanquean la ruta, el aire es puro, el cielo es de un azul intenso con nubes cargadas al horizonte y el ambiente huele a dicha planta.

UN ELÍXIR DE LOS DIOSES

En el siglo XVI, el fraile español Motolinía, sobrenombró al maguey como El Árbol de las Maravillas, debido a todas las utilidades que los antiguos tlaxcaltecas daban a la planta, que además del carácter sagrado, tenía un uso práctico para los habitantes del valle.

Este tesoro natural necesita de poca agua para sobrevivir, es resistente a las temperaturas extremas y es el mejor aliado para detener la erosión de la tierra.

De la extracción del aguamiel que se encuentra en el corazón de la penca, y con el debido proceso de fermentación, nace el pulque, preciado néctar, que era consumido por pocos privilegiados en la época precolombina durante los ritos y fiestas donde se rendía tributo a Mayahuel, la diosa del maguey y la fertilidad. El pulque se democratizó después de la caída del Imperio Azteca, cuando perdió su invaluable reconocimiento sagrado.

ANUNCIO



ANUNCIO

Su momento de mayor esplendor fue durante el Porfiriato, donde se crearon fortunas inmensas en las haciendas productoras de Hidalgo y Tlaxcala, con la llegada del ferrocarril.

Al final de la Revolución, la incipiente industria cervecera empezó a crear mitos sobre la elaboración del pulque, asociándolo a un sector popular bajo. Sin embargo, el consumo del pulque continuó siendo masivo hasta principios de la década de 1980 cuando dio inicio la inexorable extinción de las pulquerías en la ciudad de México.

A principios del siglo XX habían 1,500 pulquerías en la capital, actualmente su número no rebasa la veintena. Una nueva generación de consumidores comienza tímidamente a acercarse a esta bebida verdadero patrimonio nacional que —según los expertos— le falta un grado para ser carne, debido su alto contenido de proteínas, vitaminas y antioxidantes.

LAS HACIENDAS PULQUERAS

Muy pocas son las haciendas que actualmente subsisten de la producción del pulque, la mayoría de éstas han tenido que adaptarse al mercado del turismo.

RECOMENDACIONES

México Viejo y Paseos de San Francisco, son las operadoras turísticas que pueden ayudarle a dar este interesante recorrido.
www.mexicoviejo.com
www.operadorasanfrancisco.com

DÓNDE DORMIR

Hacienda Soltepec

Histórica estructura en donde La Escondida, película protagonizada por María Félix y Pedro Armendáriz, fue rodada en 1955. De ahí que su suite presidencial lleve por nombre el de La Doña.
www.haciendasoltepec.com

Hacienda Santa Rosa

Misteriosa y aislada, cuenta con tres habitaciones. La vista hacia la Malinche puede completar la experiencia de pernoctar en un inmueble con siglos de historia. Para reservas es necesario hacerlo mediante hacienda Soltepec.

DÓNDE COMER

Restaurante-Pulquería Tía Yola

Localizado en pleno centro histórico de Tlaxcala. Su carta consiste en platillos locales, destacando las especialidades prehispánicas. El menú de pulque es tan variado, que se puede pedir degustar antes de ordenar.

En otra época, las haciendas pulqueras contaban con sitios especiales en los que se procesaba este brebaje, se almacenaba y fermentaba; se les llamaba tinacales. En la hermosa e imponente hacienda San Bartolomé —construcción del siglo XVIII— es palpable el paso del tiempo y sus huellas indelebles.

Allí se respira la nostalgia se pasea por los espacios vacíos y tristes que llegaron con la decadencia del mercado pulquero. Ésta es una de las pocas sobrevivientes, por fortuna aún alberga a uno de los últimos grandes tinacales del estado; estas estructuras son lugares exclusivamente utilizados para la fermentación del aguamiel, sitio de culto en donde el tinacalero, una especie de chamán pulquero, tira reverencia a los santos del altar y llena de superstición el ambiente.

Al aguamiel le bastan cuatro días de fermentación para estar al punto y ser un pulque joven, de bajo grado de alcohol, relativamente dulce y compleja acidez en boca.

Una de las haciendas que cuenta con servicios turísticos en donde se puede degustar el pulque y presenciar todo el proceso de extracción y fermentación es la hacienda de Xochuca, un lugar sumamente pintoresco.

GASTRONOMÍA EN LA TIERRA DEL Maguey

Visitar Tlaxcala es una buena oportunidad para disfrutar de platillos prehispánicos como los succulentos y crujientes gusanos blancos, extraídos del maguey, a los que se les atribuyen efectos afrodisíacos. Y como plato fuerte los escamoles (huevecillos de hormiga roja) considerados como el caviar mexicano, ricos en proteínas y vitaminas, todo esto acompañado con un tarro de pulque curado de piñón. ■

The Centurion Card ®

The Platinum Card ®

Si usted es Tarjetahabiente de The Centurion Card ® de American Express, reserve a través de la Unidad Centurion Member Services al 01 800 002 5225, opción 1, las 24 horas del día, los 365 días del año. Por otro lado, si usted es Tarjetahabiente de The Platinum Card ® de American Express, reserve a través de The Platinum Travel Services al 01 800 716 1103, opción 1, de 9 a 21 horas, los 365 días del año. Si lo prefiere, también puede acudir a las Oficinas de Viaje American Express más cercanas.



ANUNCIO