

ra de las comunidades aledañas a la zona. Los comerciantes que viven de estos ingresos buscarán otras alternativas, lo que implicará, hasta cierto punto, perder una relación directa y cordial con un sector de la población que se identifica como aliado del sitio y es un puente social con la ciudadanía.

Mientras nos acoplamos a estas nuevas formas de trabajo, es claro que la vida continúa y en Cacaxtla-Xochitécatl seguiremos protegiendo, conservando y difundiendo la memoria histórica de Tlaxcala. Nos adaptaremos a esta Nueva Normalidad, que se traduce en cambios de hábitos desde lo general a lo particular, dependiendo en gran parte de nuestro sentido de la solidaridad y comunidad para unirnos todos, actuando por el bien común.

Para saber más:

Plan de retorno e incorporación del INAH a la nueva Normalidad. En <https://bit.ly/3eho2kV>

*Ríos de contradicción. Contaminación, ecología política y sujetos rurales en Nativitas, Tlaxcala.* En [https://www.academia.edu/35155271/R%C3%8DOS\\_DE\\_CONTRADIC-CI%C3%93N\\_Contaminaci%C3%B3n\\_ecolog%C3%ADa\\_pol%C3%ADtica\\_y\\_sujetos\\_rurales\\_en\\_Nat%C3%ADvitas\\_Tlaxcala](https://www.academia.edu/35155271/R%C3%8DOS_DE_CONTRADIC-CI%C3%93N_Contaminaci%C3%B3n_ecolog%C3%ADa_pol%C3%ADtica_y_sujetos_rurales_en_Nat%C3%ADvitas_Tlaxcala)



**Tlaxcala**  
Patrimonio cultural inmaterial

## El pulque y las rutas comerciales en Atltzayanca

**José Juan Zamora Pardo y Jobanny Frasco Villa**

El municipio de Atltzayanca se encuentra en la región oriente del estado del Tlaxcala, y cuenta con una extensión de 186.46 km<sup>2</sup>. Según la *Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México* Atltzayanca proviene del náhuatl *Azayanacan* y este, a su vez, de la palabra *Atl* que significa “agua”, así como del vocablo *Tzayani*, que se traduce como “rompe”, y *Can*, partícula de locativo. Así, Atltzayanca en lengua náhuatl se traduce como “Lugar donde se rompen las aguas”.

Y aunque Atltzayanca o Atltzayanca —como se le reconoce oficialmente— cuenta con un río que crece durante la temporada de lluvias en los meses de julio a septiembre, generalmente su clima es semi-seco durante el resto del año, esto permite un clima ideal para el crecimiento del maguey y con ello de la producción de pulque.

Los conocimientos para la preparación de esta bebida se remontan a tiempos prehispánicos y no han perdido vigencia en el quehacer y memoria de los atlt-



Magüey pulquero. Fotografía: José Juan Zamora Pardo.

zayaquenses, al punto de que han formado parte de la economía local a lo largo de su historia. Haciendo una breve cronología de algunos momentos significativos que perviven en la tradición oral local, se relata que durante la Colonia se empezaron a fundar haciendas en la región cuya principal actividad fue la producción pulquera, combinada con la actividad agrícola y ganadera. En 1840 el Congreso de la Unión fijó los precios y calidades del pulque, lo que estimuló el desarrollo y producción del mismo, atrayendo más personas y, formando nuevos poblados y haciendas que se dedicaron a la producción de la bebida. Para 1853, se fundó el municipio y, aunque las haciendas quedaron a veces expropiadas o revendidas, la producción del pulque siguió sin detenerse durante todos esos años.

En los años posteriores y con el crecimiento que la producción del pulque trajo consigo, se crearon también fábricas de aguardiente que seguramente tienen que ver con un producto que se obtiene al destilar el pulque, el cual mencionaremos más adelante. En 1909, se impulsó una

propuesta para introducir el ferrocarril en la zona, lo cual ayudó exponencialmente al desarrollo de esta industria, y para el año 1919 aumentó la demanda del pulque, trayendo consigo la tradición pulquera de Atltzayanca que dio por resultado un producto apreciado tanto por catadores como por consumidores que lo encontraron de excelente calidad, debido al tipo de suelo en la región. Esto impulsó la apertura de más tinacales (el lugar donde se fermenta el pulque) por todo el municipio, generando ventas en otros estados de la república como Puebla, Veracruz y la Ciudad de México.

Con la reforma agraria en 1929, se repartieron varias de las haciendas que se dedicaban a la producción del pulque cambiando al giro ganadero, lo que implicó una caída en la producción de la bebida. Hoy en día quedan algunos tinacales o pequeños ranchos que se dedican a la producción pulquera como los de Juan Aragón, Jerónimo Rosainz y Salvador Arrollo, herederos del conocimiento. Estos señores cuentan que por los años 70 hubo un desabasto de magüey, ya que este

comenzó a ser extraído para ser llevado al estado de Hidalgo y aumentar la población de la planta en este territorio, hoy en día se sigue realizando esta extracción del maguey manso –el utilizado para la elaboración del pulque–, lo que ha resultado en una caída en la producción pulquera. El reparto agrario fue otro factor que paralizó la industria pulquera, ya que al repartir las tierras, hubo quienes decidieron “tirar” el maguey para cultivar productos de más rápida producción como el maíz o el durazno, dejando muy pocas tierras para la siembra del mismo; el maguey tarda un promedio de 8 años en llegar a su etapa adulta y poder usarse para elaborar el pulque, por lo que es una inversión de larga duración y no todos los agricultores pueden darse el lujo de esperar.

Hoy en día, algunos de los tinacales de mayor alcance producen alrededor de 1,200 litros de pulque por semana, los cuales siguen siendo vendidos en los estados de Puebla y Veracruz, además de los municipios cercanos y los expendios que están dentro de la localidad y la cabecera municipal. Anteriormente los envíos eran numerosos, decenas de barricas de más de 200 litros eran enviadas a la Ciudad de México por tren, se transportaban hacia Huamantla y ahí se cargaban hacia la capital. Los envíos hacia Puebla y Veracruz se realizaban a través de camiones de carga que corrían peligro en la carretera, pues era conocido que bandoleros asediaban a los transportistas en los caminos para robarlos, las historias colocan a los transportistas de pulque como una especie de osados aventureros que retaban al peligro y que regresaban con historias de viajes bien logrados y otras con desventuras sufridas en el camino.

Gracias a esta actividad comercial se lograron captar recursos que permitieron generar cierta fortuna local, permi-

tiendo la expansión de tierras para la siembra del maguey y otras actividades agrícolas, la actividad comercial apuntaló a algunos tinacales como los principales exportadores, lo cual generó disputas por los mercados y rutas de distribución. Es común escuchar: “Mi abuelo y mi papá tuvieron diferencias con tal familia”, muchas de esas disputas se resolvían incluso a través de las armas y eran heredadas a los hijos. Por esta razón los habitantes de Atltzayanca eran respetados en los pueblos aledaños y se les reconocía como gente de respeto y poca paciencia. Aunque hoy esas disputas ya no existen, sí quedaron en la memoria colectiva de la comunidad, y son reconocidas por los habitantes como parte de la historia del municipio, así como la producción del pulque y sus rutas comerciales.

Hasta antes del auge de la industria cervecera, el pulque era una bebida bastante popular en las principales ciudades del país que representaban importantes entros de distribución y venta. La creciente demanda de pulque representaba también un incremento de los insumos necesarios para su distribución, la producción de barriles, barricas, tinas, castañas y acocotes fueron en crecimiento y, con ello, la demanda del trabajo de los carpinteros de la localidad. Los grandes tinacales que concentraban los excedentes de pequeños productores, se construyeron como un punto de distribución, pero a su vez como un centro económico, lo que significó para la comunidad de Atltzayanca un punto neurálgico en la producción de materias primas, auxiliares, distribución y de la identidad colectiva que permanece hasta hoy.

Actualmente y a modo de dato curioso, el precio del pulque ya listo para beber oscila entre los \$5.00 y \$7.00 pesos dependiendo de su calidad, grados de

