



Sin tlachiqueros, el pulque pierde su alma divina

ANA MARÍA ROQUE OTERO* Y LORENZO FELIPE SÁNCHEZ TEYER

Unidad de Biotecnología, Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C.
Calle 43 No. 130 x 32 y 34, Colonia Chuburná de Hidalgo, 97205,
Mérida, Yucatán, México
[*kennethrockeany@gmail.com](mailto:kennethrockeany@gmail.com)

Resumen: Los tlachiqueros son guardianes de la técnica ancestral de producir pulque, una tradición vital para la identidad mexicana y la diversidad gastronómica del país. Su labor no solo preserva este patrimonio cultural, sino que también protege el ecosistema mediante prácticas agrícolas sostenibles, conservando suelo, agua y biodiversidad. Además, su trabajo genera empleo en comunidades rurales, promoviendo el desarrollo económico local. Mantener viva esta actividad enriquece la diversidad culinaria de México y asegura la continuidad de un importante flujo de ingresos para productores y comerciantes. Conservar a los tlachiqueros es proteger una parte esencial de la cultura mexicana.

Palabras clave: Aguamiel, cultivo, maguey, productores, tlachique.



Gobierno de
México

Ciencia y Tecnología
Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación





Desde el 200 a.C., los tlachiqueros (personas que se encarga de la obtención del "Tlachi que", que hace referencia a la acción de succionar con el calabazo, denominado "acocote" con el que se succiona el aguamiel) han extraído del Agave (maguey) pulquero la savia bruta conocida como "agua miel", que puede consumirse directamente o fermentarse para obtener pulque, una bebida tradicional mexicana (Escalante *et al.* 2016). Sin embargo, los tlachiqueros se han visto afectados por la discriminación hacia el pulque que ha persistido, considerándolo como una bebida "sucia", debido a declaraciones infundadas sobre un supuesto ingrediente utilizado en su preparación, conocido como "muñeca", que se describe como excremento envuelto en una tela (Natera 2005). Este menosprecio hacia las manifestaciones culturales relacionadas con el pulque ha contribuido a que su consumo no se haya reintegrado en la vida cotidiana. La producción de pulque requiere un gran esfuerzo y una significativa inversión de tiempo y dinero, lo que ha reducido el número de tlachiqueros. Cada miembro de la cadena productiva es esencial para preservar esta tradición mexicana. La continuidad de esta práctica también depende de mantener las poblaciones de maguey, mejorar los métodos de cultivo y extracción de aguamiel, y agregar valor al producto.

En Jaral, Estado de México, reside Juan Gabriel Rafael Sánchez, un tlachiquero de 27 años que ha ejercido este oficio desde temprana edad y ha sostenido la cadena de producción de pulque durante 22 años (Figura 1).

Cultivando la vida: Secretos y técnicas del manejo del suelo para producir maguey

Para revalorizar el pulque, es esencial involucrarse en las actividades de los tlachiqueros, comprender su labor y analizar todos los aspectos de su producción, eliminando los mitos



Figura 1. Magueyera en comunidad el Jaral municipio de Jiquipilco, Estado de México. (Fotografía: Ana María Roque Otero).

alrededor de esta bebida. Esta investigación se centró en todo el proceso, desde el cultivo del maguey hasta la obtención del pulque.

Los tlachiqueros de esta localidad reproducen los magueyes mediante hijuelos (brotes nuevos que emergen de la parte subterránea del tallo) obtenidos de almácigos (espacios designados para especies que requieren cuidados específicos antes de ser trasplantadas a su ubicación definitiva). Para iniciar el cultivo, primero preparan el terreno a través de varias actividades: En primer lugar, incorporan estiércol en el suelo y lo mezclan utilizando una máquina de barbecho, posteriormente, realizan una desinfección del suelo aplicando insecticidas y nematicidas de manera foliar, finalmente, en los surcos o hileras donde se trasplantarán los vástagos, incorporan una mezcla de gallinaza y abono en una proporción de 50-50% (Figura 2A).

El arte de cultivar maguey: Preservando una tradición milenaria

Para realizar el proceso de siembra del maguey, los tlachiqueros lo dividen en dos etapas.



Figura 2. Siembra del maguey. **A.** Preparación del suelo. **B.** Hijuelo. **C.** Magueyes en el almacigo. **D.** Plantas en etapa final de crecimiento. (Fotografías: Ana María Roque Otero).



En la primera etapa, los hijuelos de aproximadamente un año son extraídos de la planta madre (Figura 2B) y sembrados en almácigos en hileras, respetando una distancia de 30 cm entre plantas, permaneciendo así por aproximadamente dos años (Figura 2C). Durante este período, los magueyes alcanzan una altura de 20 a 40 cm, cuando las plantas han alcanzado una altura de 1.30 m y tienen tres años, son extraídas nuevamente y trasplantadas a otro terreno (Figura 2D). En esta nueva ubicación, se desarrollan hasta alcanzar la madurez necesaria, desarrollar el primordio floral, castración y producir aguamiel. Las plantas se establecen en hileras con una distancia de 3 metros entre cada una y a una profundidad de 50 cm, permaneciendo allí entre 5 y 6 años aproximadamente.

El jardín del maguey: Una exposición de variedades fascinantes

En la comunidad de Jaral, Estado de México, los tlachiqueros emplean diferentes variedades de maguey pulquero (*Agave salmiana* Otto ex Salm-Dyck) (Figura 3A-C), las cuales identifican por sus nombres comunes (mexicano, ayateco y verde). Estas variedades presentan distintos rendimientos en términos de meses de producción y cantidad de litros de pulque extraído (Cuadro 1).

El arte y ciencia detrás del pulque: De la planta a la mesa

Una vez que el maguey ha alcanzado su tiempo de maduración, los tlachiqueros castran

el individuo, realizan el tlachique, extraen el agua miel e inician la producción de pulque, una bebida que se caracteriza por su color blanquecino y consistencia viscosa, que se obtiene mediante la fermentación alcohólica del aguamiel (Figura 4A).

Para producir pulque, los tlachiqueros realizan varias actividades previas esenciales para obtener el aguamiel, la materia prima para la fermentación. El primer paso que lleva a cabo el tlachiquero es la selección del maguey la cual se basa en características morfológicas específicas: los tlachiqueros consideran que el “corazón” (la parte central del escapo floral) debe ser delgado y las pencas (hojas) circundantes deben estar unidas entre sí (Figura 4B).

Una vez seleccionado el maguey, los tlachiqueros realizan el castrado o trozado, que consiste en cortar la parte central del maguey. Este procedimiento se realiza para evitar el desarrollo del escapo floral (quiote), permitiendo así que el maguey acumule azúcares en el tallo y previniendo la formación de la inflorescencia (Figura 4C). Después de castrar el maguey lo dejan en ese estado durante 8 meses (Figura 4D). Posteriormente, se inicia el proceso de limpiado y raspado del maguey, utilizando una cuchara metálica (Figura 5C). Tras varios raspados, los vasos de la piña quedan expuestos y comienzan a exudar aguamiel, que se acumula en la piña (Figura 4E).

La recolección del aguamiel se realiza dos veces al día. Anteriormente utilizaban un aco-

Cuadro 1. Rendimiento y tiempo de reproducción de pulque según la variedad

Nombre común	Tiempo que produce aguamiel	Rendimiento
Mexicano	2 a 3 meses	2 a 3 Litros
Oyateco	4 a 5 meses	3 a 6 Litros
Verde	2 a 3 meses	1.5 a 2.5 Litros

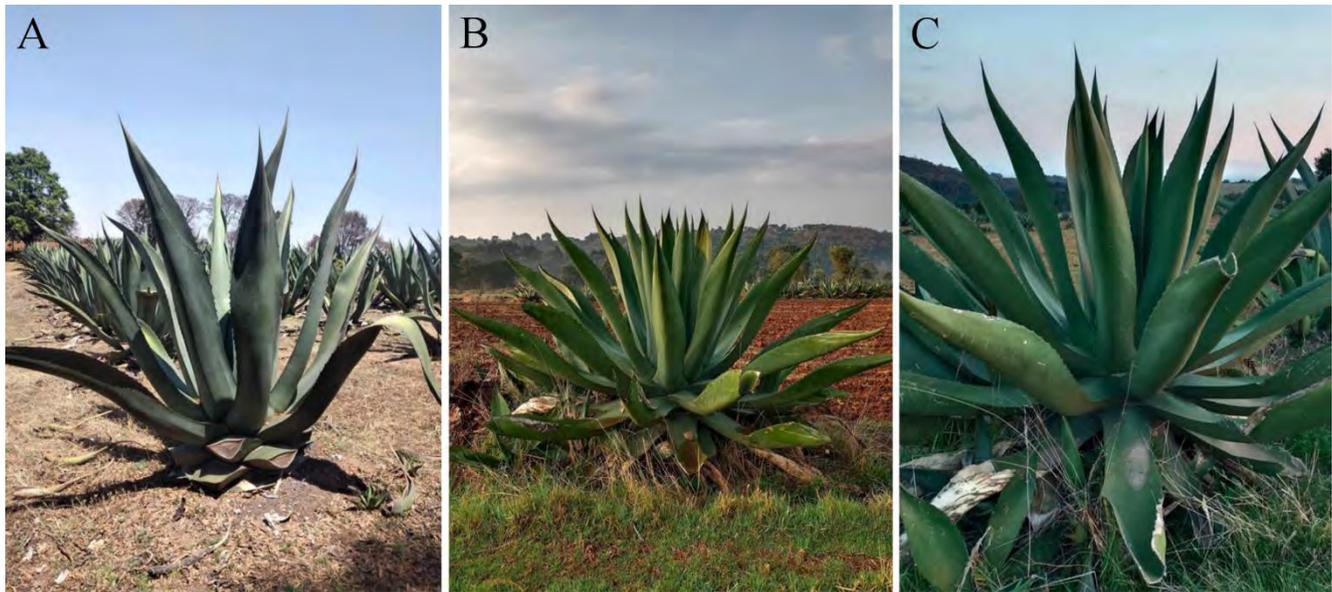


Figura 3. Variedades de Maguey en la comunidad el Jaral. **A.** Mexicano. **B.** Ayoteco. **C.** verde. (Fotografías: Ana María Roque Otero).

cote (una calabaza larga perforada en ambos extremos), pero actualmente lo han sustituido por una botella de plástico con un agujero en la base y una manguera (Figura 4F), que utilizan para succionar el aguamiel (Figura 5A). Después proceden a raspar la piña nuevamente para que acumule más aguamiel (Figura 5B, D). Para protegerse de las espinas y evitar el contacto directo con el maguey, usan una manga de piel en el brazo.

“Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas, tú me haces andar a gatas” (Hernández-Fabián 2023).

Una vez colectado el aguamiel, los tlachiqueros lo transportan a los tinacales (espacios destinados para la producción de pulque). En lugar de los antiguos recipientes de madera, ahora utilizan recipientes de plástico con una capacidad de 200 litros, debido a su facilidad de limpieza y durabilidad. El aguamiel almacenado

permanece así sin movimiento durante aproximadamente 2 meses, periodo durante el cual se convierte en la "semilla o mosto" del pulque (Figura 5E). Transcurrido este tiempo, se añade diariamente más aguamiel durante un mes, la cual fermenta junto con la semilla para formar el pulque. Dependiendo de los cuidados de almacenamiento, el pulque resultante puede tener una vida útil de hasta cinco meses.

"De la tierra a tu tarro: El fascinante viaje comercial del pulque"

Una vez obtenido el pulque, los tlachiqueros lo distribuyen a comunidades cercanas pertenecientes a los municipios de Jiquipilco, Temoaya y Toluca en el Estado de México. Allí, lo entregan a diversos revendedores que dependen de esta actividad económica para generar ingresos.

El Estado de México, está arraigado en una rica tradición de cultivo de maguey y produc-



Figura 4. Selección y castrado del maguey para obtención de aguamiel **A.** Aguamiel y Pulque. **B.** Maguey en etapa madura. **C.** Maguey quebrado o castrado. **D.** Maguey ocho meses después del castrado para iniciar el raspado y obtención del aguamiel. **E.** Acumulación de aguamiel. **F.** utensilios para la extracción y recolección del aguamiel. (Fotografías: Ana María Roque Otero).



Figura 5. Proceso de extracción del aguamiel. **A.** Tlachiquero extrayendo agua miel. **B.** Piña raspada. **C.** Cuchara metálica para raspar. **D.** Raspa del maguey. **E.** Producción de pulque, semilla de pulque. **F.** Juan Gabriel Rafael Sánchez ganador del concurso Rey del pulque en la Expo Feria 2023 de este producto, en el municipio de Jiquipilco, Estado de México. (Fotografías: Ana María Roque Otero).



ción de pulque, siendo Jiquipilco uno de sus principales motores económicos. Desde 2010, la Expo Feria del Pulque (Figura 5F) ha buscado revitalizar esta actividad, no solo como un impulso económico, sino también como un medio para recuperar la esencia y la tradición pulquera del municipio. No obstante, nuestras observaciones preliminares de campo arrojan luz sobre una preocupante realidad: la venta del pulque muchas veces se realiza sin tener en cuenta su contexto cultural e histórico, sus beneficios nutricionales o el complejo ecosistema que rodea al maguey. Además, los tlachiqueros lamentan la falta de apoyo municipal para mantener sus cultivos y gestionar recursos. La presencia de revendedores externos en la Expo Feria del Pulque añade una capa adicional de controversia. Su producto no siempre cumple con los estándares sensoriales esperados, dejando a los visitantes con una percepción desfavorable de esta emblemática bebida. Es esencial abordar estos desafíos para preservar la autenticidad y el valor del pulque, garantizando una experiencia enriquecedora y respetuosa tanto para quienes lo producen como para quienes lo disfrutan.

“Guardianes del pulque: Preservando el legado de los tlachiqueros”

Imagina a los tlachiqueros como guardianes de un tesoro ancestral: la técnica sagrada de producir pulque. Su labor va más allá de simplemente fermentar el néctar del maguey; son los custodios de una tradición arraigada en la identidad y la historia de numerosas comunidades mexicanas. Al preservar sus conocimientos y prácticas, se protege esta rica herencia cultural para las generaciones futuras. Pero su papel va aún más lejos. Los tlachiqueros, con su profundo entendimiento del entorno natural, son defensores del agroecosistema. Su sabiduría

en prácticas agrícolas sostenibles promueve la conservación del suelo, el agua y la biodiversidad en las regiones donde trabajan. Además, su labor no solo les brinda sustento a ellos y sus familias, sino que también genera empleo en las comunidades rurales donde el pulque es una fuente vital de ingresos.

Mantener viva esta actividad no solo impulsa el desarrollo económico local, sino que también enriquece la diversidad gastronómica de México. El pulque, una joya culinaria, representa un importante flujo de ingresos para productores, comerciantes y otros actores en la cadena de valor. En resumen, conservar a los tlachiqueros es proteger más que una simple técnica de producción; es preservar una parte esencial de la cultura mexicana, promover la armonía con el medio ambiente, impulsar el crecimiento económico local y mantener viva la vibrante diversidad gastronómica y económica de las comunidades donde operan.

Referencias

- Escalante A., López-Soto D., Velázquez-Gutiérrez J., Giles-Gómez M., Bolívar F. & López-Munguía A. 2016. Pulque, a traditional Mexican alcoholic fermented beverage: historical, microbiological, and technical aspects. *Frontiers in Microbiology* 7(1026), 1026-1044. <https://doi.org/10.3389/fmicb.2016.01026>
- Hernández-Fabián A.J. 2023. Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas. Magueyes, pulque y medio ambiente en las haciendas de los Llanos de Apan durante el Porfiriato. *Sillares, Revista de Estudios Históricos* 2(4): 211-260. <https://doi.org/10.29105/sillares2.4-56>
- Natera Rey G. 2005. La difícil identificación del consumo de alcohol en jóvenes en comunidades indígenas. *El cotidiano*. 20 (132): 92-97. ISSN: 0186-1840.



Desde el Herbario CICY, 17: 137-145 (19-junio-2025), es una publicación semanal editada por el Herbario CICY del Centro de Investigación Científica de Yucatán, A.C., con oficinas en Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Tel. 52 (999) 942-8330 Ext. 110, www.cicy.mx/Sitios/Desde_Herbario/, webmas@cicy.mx. Editores responsables: Germán Carnevali, Patricia Rivera Pérez y José Luis Tapia Muñoz. Reserva de Derechos al Título Exclusivo No. 04-2016-041413195700-203, otorgado por el Instituto Nacional del Derecho de Autor, ISSN: 2395-8790. Responsable de la publicación: José Fernely Aguilar Cruz, Calle 43 x 32 y 34 No. 130, Col. Chuburná de Hidalgo, C.P. 97205, Mérida, Yucatán, México. Fecha de última modificación: 19 de junio de 2025. Las opiniones expuestas por los autores no necesariamente expresan la postura del editor de la publicación. De la misma manera, la responsabilidad sobre la veracidad y la precisión de los contenidos, le corresponde totalmente a los autores de los ensayos.