



Detalles sobre la publicación, incluyendo instrucciones para autores e información para los usuarios en: <http://espacialidades.cua.uam.mx>

Ramos Montalvo Vargas (Universidad Autónoma de Tlaxcala, México)

Geografía social del maguay. Modo de vida en una región de Tlaxcala
pp. 29-47

Fecha de publicación en línea: diciembre, 2021

DOI: [10.24275/uam/cua/dcsh/esp/v11n2/Montalvo](https://doi.org/10.24275/uam/cua/dcsh/esp/v11n2/Montalvo)

© Ramos Montalvo Vargas (2021). Publicado en *Espacialidades*. Todos los derechos reservados. Permisos y comentarios, por favor escribir al correo electrónico: revista.espacialidades@correo.cua.uam.mx

ESPACIALIDADES. Volumen 11, Núm. 02, julio-diciembre de 2021, es una publicación semestral de la Universidad Autónoma Metropolitana, a través de la Unidad Cuajimalpa, División de Ciencias Sociales y Humanidades, Departamento de Ciencias Sociales. Con dirección en [Prolongación Canal de Miramontes No. 3855, Col. Ex Hacienda de San Juan de Dios, Tlalpan, C.P. 14387](#) y [Av. Vasco de Quiroga No. 4871, Col. Lomas de Santa Fé, Cuajimalpa, C.P. 05300, Ciudad de México, México](#). Página electrónica de la revista: <http://espacialidades.cua.uam.mx> y dirección electrónica: revista.espacialidades@correo.cua.uam.mx. Responsable: Dra. Fernanda

Vázquez Vela. Certificado de Reserva de Derechos al Uso Exclusivo del Título número 04-2018-072414222300-203, ISSN: 2007-560X, ambos otorgados por el Instituto Nacional del Derecho de Autor. Responsable de la última actualización de este número: María Fernanda Flores Torres (Dendrita Publicidad S. A. de C. V.), [Temístocles núm. 79, int. 3, Colonia Polanco IV Sección, Alcaldía Miguel Hidalgo, C.P. 11550, Ciudad de México](#); Fecha de última modificación: enero del 2022. Tamaño de archivo 751 KB.

Las opiniones expresadas por los autores no necesariamente reflejan la postura del comité editorial.

Queda estrictamente prohibida la reproducción total o parcial de los contenidos e imágenes de la publicación sin previa autorización de la Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa.

Directorio

RECTOR GENERAL: Dr. José Antonio De los Reyes Heredia

SECRETARIO GENERAL: Dra. Norma Rondero López

Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa

RECTOR: Mtro. Octavio Mercado González

SECRETARIO DE UNIDAD: Dr. Gerardo Francisco Kloss Fernández del Castillo

División de Ciencias Sociales y Humanidades

DIRECTOR: Dr. Gabriel Pérez Pérez

JEFE DE DEPARTAMENTO: Dr. Rafael Calderón Contreras

Revista Espacialidades

DIRECTORA: Dra. Fernanda Vázquez Vela

ASISTENTE EDITORIAL: Mtra. Evelyn Guadalupe Cazares Jiménez

ADMINISTRACIÓN DEL SITIO WEB: Orlando Hernández Hernández

EDICIÓN TEXTUAL Y CORRECCIÓN DE ESTILO: Mtro. Hugo Espinoza Rubio

FOTOGRAFÍA DE LA PORTADA: © 2019 Jean-Philippe Delberghe @jipy32, <https://unsplash.com/photos/75xPHEQBmvA>

COMITÉ EDITORIAL: Dra. Montserrat Crespi-Valbona (Universitat de Barcelona, España), Dra. Verónica Crossa (El Colegio de México, México), Dra. Marta Domínguez Pérez (Universidad Complutense de Madrid, España), Dr. Marco Aurelio Jaso Sánchez (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, México), Dra. Graciela Martínez -Zalce (Universidad Nacional Autónoma de México, México), Dr. Alejandro Mercado (Universidad Nacional Autónoma de México, México), Dr. Jorge Montejano Escamilla (Centro de Investigación en Geografía y Geomática "Ing. Jorge L. Tamayo", México), Dra. Analiese Marie Richard (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa, México), Dra. Rocío Rosales Ortega (Universidad Autónoma Metropolitana-Iztapalapa, México), Dr. Vicente Ugalde (El Colegio de México, México).

COMITÉ CIENTÍFICO: Dr. Tito Alegría (Colegio de la Frontera Norte), Dra. Miriam Alfie (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa), Dr. Mario Casanueva (Universidad Autónoma Metropolitana-Cuajimalpa), Dra. Claudia Cavallin (Universidad Simón Bolívar, Venezuela), Dr. Humberto Cavallin (Universidad de Puerto Rico), Dra. Flavia Freidenberg (Universidad de Salamanca, España), Dra. Clara Irazábal (Columbia University, Estados Unidos), Dr. Jorge Lanzaro (Universidad de la República, Uruguay), Dr. Jacques Levy (École Polytechnique Fédérale de Lausanne, Francia), Scott Mainwaring (University of Notre Dame, Estados Unidos), Miguel Marinas Herrera (Universidad Complutense, España), Edward Soja † (University of California, Estados Unidos), Michael Storper (London School of Economics, Reino Unido).

Espacialidades, tiene como propósito constituirse en un foro de discusión académica que aborda la compleja, contradictoria y multicausal relación entre el espacio y la vida social. *Espacialidades* se inscribe en el debate académico internacional sobre el giro espacial en las ciencias sociales e invita al análisis de diversas prácticas sociales y formas de organización y acción política desde una perspectiva multidisciplinaria que ponga énfasis en las diferentes escalas territoriales. Los textos publicados incorporan métodos y problemas tratados desde la sociología, la ciencia política, la economía, los estudios urbanos, la geografía, los estudios culturales, la antropología, la literatura, el psicoanálisis y el feminismo, entre otros

Geografía social del maguey. Modo de vida en una región de Tlaxcala

Social Geography of the Maguey. Way of Life in a Region of Tlaxcala

RAMOS MONTALVO VARGAS*

Resumen

El objetivo de esta investigación es documentar la forma como se reproduce socialmente la actividad vinculada al maguey en la localidad de Villalta, Atlangatepec; y cómo sus habitantes se apropian del espacio para recrear una manera de convivir con la planta y con los demás productores. Se realizaron entrevistas a profundidad y recorridos en la zona de producción para hacer tomas aéreas con un dron Phantom 4. Los resultados son evidencias de modos de vida basados en cantos, sonrisas, unión intrafamiliar y coexistencia con la planta, hay una simbiosis expresada por la imbricación del hombre con la tierra. Se fomenta la confianza con visitantes consumidores y entre los productores, para ellos el maguey no sólo es fuente de ingresos económicos, es un gusto, un pretexto implícito para mantener unida a la familia, la comunidad y promover el desarrollo expresado por don Presciliano como “estamos todos contentos... lo mejor es convivir”.

Palabras clave: Geografía Social; Maguey; Convivencia; Región; Villalta.

Abstract

The objective of this article is to document how activities linked to maguey production are socially reproduced in the town of Villalta, Atlangatepec. I observe how the inhabitants of this town claim space to recreate a way of living with the plant and with the other producers. I conducted in-depth interviews and tours in the production area, and took aerial shots using a Phantom 4 drone. The results show a lifestyle based on songs, smiles, intrafamily union and coexistence with the plant. What I describe is a symbiosis between people and the earth. The inhabitants of this town promote trust both with visitors who consume their products and among producers. To them, maguey is not only a source of economic income, it is a pleasure, an implicit pretext to keep the family and the community united, and to promote a kind of development that, as don Presciliano expressed it, means that “we are all happy... it is best to live together”.

Keywords: Social Geography; Maguey; Coexistence; Region; Villalta.

Fecha de recepción: 2 de septiembre del 2019

Fecha de aceptación: 30 de septiembre del 2021

* Profesor-investigador de la Facultad de Ciencias para el Desarrollo Humano, Universidad Autónoma de Tlaxcala. C. e.: <rmontalvovargas@gmail.com>.

Introducción

En este trabajo se analiza un proceso simbólico interactivo de apropiación de la naturaleza y las condiciones de reproducción de saberes, experiencias y legados como expresiones y modos de vida para la convivencia social, más allá de una actividad económica, ligada a la producción de maguey y la derivación de su bebida más característica: el pulque. Aquí se prioriza el análisis de las relaciones de la sociedad con el medio ambiente, donde se desarrolla el *Agave salmiana*, se busca describir, explicar y entender la manifestación simbiótica donde conviven de manera imbricada hombre y maguey entre los metepantles (milpas entre magueyes), componentes complementarios pero dependientes uno de otro para mantener su coexistencia.¹

Los cultivos de maíz y frijol, o productos derivados de ganado bovino o vacuno tienen un uso y valor universal; sin embargo, no es el caso del maguey manso, éste es más bien un símbolo de identidad en la región central de México, que se cultiva preferentemente entre metepantles. Se habla de mixiote, pencas, gusanos comestibles, quiotes y otros derivados que tienen un valor en el mercado, pero el maguey y su extracto o bebida transformada adquiere un valor simbólico/subjectivo que emana de una percepción distinta para crear economía y sociedad y dar sentido a sus procesos de transformación.

El documento intenta ubicar en la geografía nacional a la comunidad de Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, y describir la forma en que la percepción social y económica del maguey tiene su propio modo de vida en esa localidad, así como sus particularidades, ya sea para autoconsumo, venta, costumbre o tradición. A pesar de que cada localidad mantiene su identidad, en los estados de Hidalgo, Puebla y Tlaxcala se comparten características similares en el cultivo y aprovechamiento del maguey entre metepantles (Álvarez *et al.*, 2018: 219).

Para descifrar el espacio, como señala Lefebvre (1974), revelamos en este artículo las prácticas sociales de personas y familias de Villalta, donde se vinculan y consumen, sueñan y luchan, cantan y hacen su vida cotidiana al caminar, un sendero y remanso de convivencia con el maguey. Para los productores y consumidores es una forma de expresar su cultura, su saber, su sentir y su actuar por una de las bebidas ancestrales propias de la región central de México.

Geografía social del maguey entre metepantles

Hay fenómenos sociales que parecen tener “independencia universal como lugar dentro de la nueva realidad territorial” (Santos, 1996: 123). La siembra, cuidado y aprovechamiento del maguey entre metepantles, adquiere cuando menos rasgos únicos en su concepción dentro de algunas localidades. Esas particularidades son propias no sólo de Tlaxcala, sino en el Altiplano central mexicano.² El tratamiento del maguey es distinto en cada lugar.

Recientemente ha habido abundante interés académico, tanto desde las ciencias naturales, como sociales, en la temática asociada a la planta³ del maguey. Se pretende amalgamar una relación simbiótica hombre-espacio, donde se cultiva el pretexto para la convivencia, a partir de una “planta maravillosa”: el *Agave salmiana*, maguey manso o de montaña, que crece y se desarrolla entre metepantles.

¹ Se subraya la importancia del maguey entre los metepantles, espacio donde se reproduce el vínculo directo o indirecto con la tierra, sus prácticas son piezas componentes que encarnan en la naturaleza. La relación con plantas, animales y suelo (tierra) son poemas vinculatorios, expresiones de convivencia, representaciones simbólicas que favorecen el ciclo de producción y reproducción social del maguey.

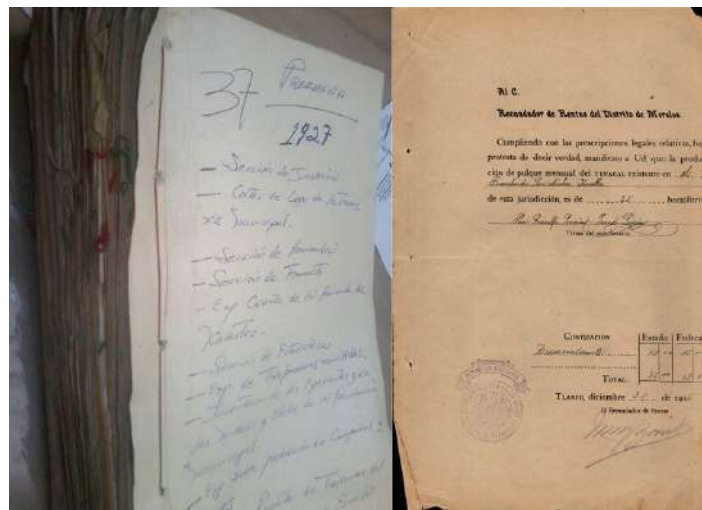
² Los magueyes de la localidad de Villalta en el municipio de Atlangatepec, Tlaxcala, llegan a medir más de cinco metros de diámetro, a diferencia de la planta que crece en Singuilucan, Hidalgo a 60 kilómetros de Villalta, donde su tamaño promedio es de tres metros. Ambos cultivos se aprovechan para la extracción de aguamiel; de la primera se obtienen hasta veinte litros diarios, como sucede con don Crescencio Jiménez (entrevista, 5 de julio de 2019), confirmado por su hijo Rubén Jiménez Muñoz (raspador). Mientras tanto, en el referido municipio de Hidalgo, se obtienen en promedio únicamente dos litros de aguamiel.

³ El maguey es considerado el árbol de las maravillas; sin embargo, y en concordancia con los argumentos de los habitantes de Villalta de llamarlo planta, así se hará referencia en lo sucesivo.

La geografía humana tiene un interés prioritario por los hombres y las sociedades, más que por los espacios, considerados producto de esas sociedades. Con la geografía social se busca una contribución al conocimiento como ciencia social, y se realiza a partir de la construcción de saberes sobre el espacio, para ello es necesario colocar a la geografía social en un campo de acción y coexistencia con la geografía cultural y del medio ambiente (Hérin, 2006). Es una geografía del espacio que se vive, percibe, practica socialmente y tiene representación espacial.

Es difícil dimensionar una economía hacia 1950 en la región central de México, basada en la venta de un litro de aguamiel, a precio de un centavo, y con ello mantener una familia compuesta por más de tres miembros del hogar. Ésa era la realidad en más de cuarenta haciendas en la región en el Distrito de Morelos, conformado por los municipios de Tlaxco, Tetla y Atlangatepec; y a este último pertenece Villalta.

Imagen 1. Registros por entrega de pulque entre 1915 y 1950



FUENTE: manifestaciones de elaboración y entrega de pulque de 1915 a 1950, legajo no. 9 al C. Recaudador de Rentas del Distrito de Morelos, resguardo de la Dirección del Archivo Municipal, Tlaxco, Tlaxcala.

La distribución espacial de la producción del pulque fue determinante en la conformación de los canales de comercialización, que terminaron por romperse cuando en la región empezó a fomentarse la industrialización, principalmente de empresas instaladas en Ciudad Sahagún, del municipio de Tepeapulco, en el vecino estado de Hidalgo.

Estudios de García-Moya (2018; 2020), en conjunto con otros investigadores, revelan que la “baja rentabilidad económica y ausencia de normas de protección de la planta han provocado la disminución de la superficie de cultivo de maguey” (Álvarez *et al.*, 2018). Esta condición ha sido objeto de preocupación no sólo en Tlaxcala, sino en estados históricamente pulqueros, como Hidalgo y Puebla, donde hay una falta de motivación para el cultivo de la planta por distintos motivos asociados al uso del suelo, el reemplazo de bebidas de naturaleza similar y lo que en su momento señalaban Madrigal-Lugo *et al.* (2014) como una disminución en su consumo, condición que actualmente presenta un repunte importante.

Si en las últimas décadas del siglo xx dejó de ser una fuente de ingresos importante, en las primeras del presente siglo se perfila como un legado fundamental que debe rescatarse desde los espacios rurales, donde el consumo prevalece, forma parte de las actividades cotidianas y empieza a tener una demanda progresivamente alta y con buena aceptación de las nuevas generaciones de jóvenes.

Estudios como los ya citados permiten poner de relieve la posibilidad de mantener esa tradición con identidad cultural para preservar la actividad, el consumo y la conservación del espacio rural a partir del cuidado del metepantle, porque es ahí donde el maguey representa la expresión en lo que Santos (1996) señaló como modos de producción concretos, de

base territorial, que se determinan históricamente como formas espaciales que constituyen su propio lenguaje; y en esa práctica espacial el hombre desarrolla lo que Correa (1995) establece como selectividad espacial, donde se localiza un suelo fértil, próximo, accesible, lugar donde se reproduce socialmente. Dicha selectividad y apropiación del espacio, con su propia expresividad, lenguaje y vínculo con la planta del maguey, la ha construido con el paso de los años y sus prácticas productivas la población de Villalta.

Como bien señalan Madrigal-Lugo y colaboradores (2014), la disminución en el uso y fomento de metepantles ha provocado justamente esa reducción de espacios para la siembra y densidad de maguey. Incluso en los reportes que presenta, en un estudio reciente efectuado en Nanacamilpa, Tlaxcala, revela que el manejo del metepantle es el único que se ha mantenido en la modalidad de aprovechamiento para el cultivo desde 1897 (Ramírez *et al.*, 2020).

Para mantener vivas las prácticas para el aprovechamiento del maguey pulquero, es conveniente tener integrados todos los eslabones de la cadena productiva, para lo cual Álvarez y colegas (2018) establece una tipología de productores, a la que parece estar más identificado el productor de Villalta.

Chayanov (1974) es un referente fundamental para comprender la economía campesina como no capitalista, y autores como Bartra (1975) establecen que, dentro de ésta hay un valor que depende de otros factores: que van desde la periodicidad de la producción hasta la estructura familiar, las condiciones de producción y las necesidades de consumo de la propia familia. Esto tiene de trasfondo un entramado cultural muy fuerte, que no debe omitirse cuando se analiza el ingreso neto y la ganancia a partir de la venta del pulque.

El medio físico de Villalta presenta una característica muy especial: consiste en tener muy de cerca la humedad que le proporciona la presa de Atlangatepec, ubicada en el oriente de Villalta (imagen 2). Sumada esa condición al tipo de suelo, da como resultado la presencia de magueyes de extraordinarias dimensiones. Gracias al tamaño de esta planta y los extractos de su exquisito aguamiel, resultado del rápido desarrollo y madurez, los productores han encontrado, en su particular ecúmene, una expresión ventajosa por las diferencias en la intensidad de uso y ocupación del suelo de la montaña donde se localiza la comunidad. Esa conquista del espacio no es fortuita, fue alentada por la presencia de distintos factores: ubicación, clima, relieve, tipo de suelo, altura y humedad del cuerpo de agua de mayor tamaño en todo el estado de Tlaxcala (la presa de Atlangatepec).

Los suelos de Villalta están compuestos por andosoles, cambisoles, feozem y litosoles, lo que provoca diversidad de zonas con erosión; además, se suma a la pendiente en gran parte de la región de Villalta. Esa condición permite apreciar imponentes metepantles que cumplen la importante función de reducir los niveles de erosión. Así es como lo físico (relieve, humedad, clima y tipo de suelo) y humano (cultura del metepantle) se reúnen en el mismo espacio social, ahí la geografía adquiere singular valor, porque se enraíza históricamente, pervive, permanece en la cotidianidad (Mendoza, 2013).

Imagen 2. Vista desde zonas altas en la región pulquera



FUENTE: fotos del autor (2021).

Metodología

Para analizar los procesos simbióticos y modo de vida hombre-maguey entre los metepantles de la cotidianidad de Villalta, se empleó centralmente la espacialización del maguey, con la intención de redimensionar las condiciones de reapropiación a partir de la territorialización (Hérin, 2006) entre metepantles. El concepto de territorio ha ganado terreno en las últimas tres décadas en la vida académica en México.

Se empleó geotecnología para sobrevolar con vehículo aéreo no tripulado (VANT, o dron) las zonas de plantación de maguey. Las imágenes obtenidas en formato georreferenciado permitieron dos cosas: primero, determinar la forma de distribución física de la planta de maguey, para vincularlo a las prácticas de lugar y, segundo, identificar el tamaño de la planta.

Se describió la estructura de usos de suelo como variables genéricas de análisis a partir de la cartografía oficial, para identificar el tipo de suelo, el tamaño de la planta entre los metepantles y dejar antecedente de las condiciones que favorecen el cultivo, su crecimiento, las dimensiones de la planta, cantidad de aguamiel extraída y calidad final de la bebida. A partir de estos últimos datos, se elaboró cartografía para el análisis físico espacial de la planta.

Durante el análisis del discurso, se hizo una narrativa sobre las experiencias vinculadas al maguey y las acciones que permiten inferir que hay lazos de convivencia positiva tanto intrafamiliar como dentro de la comunidad; pero también se percibe armonía y receptividad hacia el comprador o consumidor visitante. Estas relaciones facilitan la comprensión del entorno y la coexistencia armónica del productor con el maguey.

Modo de vida en Villalta, Atlangatepec

La localidad de Santiago Villalta se ubica en el municipio de Atlangatepec, Tlaxcala, se encuentra a una altura de 2,770 msnm, y para el Censo general de población y vivienda en México (2020) registró 435 habitantes. La comunidad se localiza cercana a lo más alto del cerro Tliltépec⁴ en su lado poniente.

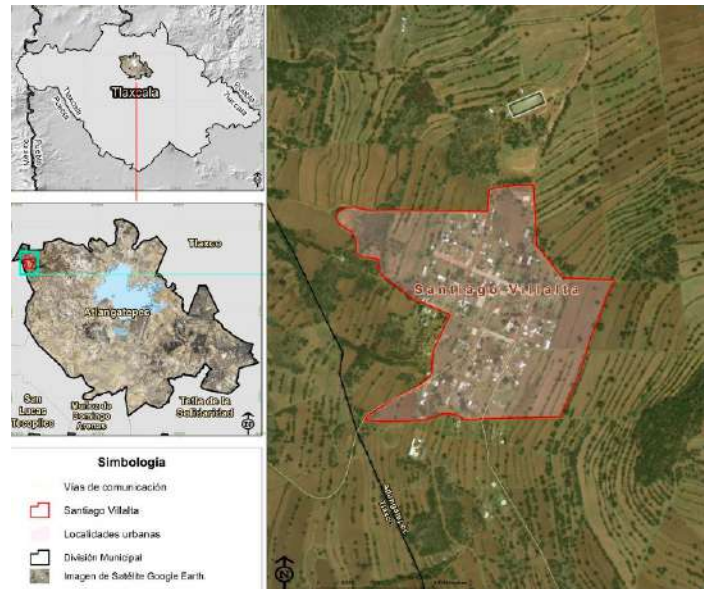
Villalta se encuentra en los límites del municipio vecino de Tlaxco, el más extenso en superficie del estado de Tlaxcala. La actividad económica que predomina en la localidad es la agricultura; complementada con la crianza de animales de traspatio. Asimismo, diversos habitantes salen a trabajar a la cabecera municipal de Atlangatepec o Zumpango; pero también, viajan a Apizaco (ciudad principal más cercana, a unos 25 kilómetros de distancia) e incluso a la Ciudad Industrial Xicohtécatl I y III de Tetla y Tlaxco, respectivamente. Sin embargo, el grueso de la población permanece vinculada a las actividades propias de la tierra, entre éstas el cuidado de maguey para la producción del aguamiel.

Entre los nombres con que se conoce al maguey manso o *Agave salmiana*, también está el de maguey de montaña. El de Villalta hace gala de esta denominación, justo porque se localiza en la parte alta de una montaña, donde se aprecia gran cantidad de metepantles. Esa condición toma en cuenta la composición física del suelo, porque determina el crecimiento de la planta. En el mapa 2 destaca que su edafología presenta unidades de suelo de tipo *phaeozem* en el lado oriente y norte (semicírculo de la derecha del mapa 2), caracterizado por ser una capa superficial de color oscuro, suave y rica en materia orgánica y nutrientes; por su composición, favorece una agricultura de altos rendimientos (INEGI, 2004). Justamente es la zona donde se aprecian los metepantles con abundante maguey de dimensiones extraordinarias.

En el costado derecho de la imagen se advierte la formación de metepantles, en forma de terrazas y las cercas de magueyes que los contienen en el perímetro que rodea la montaña en su lado poniente. La comunidad está entre imponentes magueyerías, pero conserva la actividad agrícola de siembra de maíz, principalmente. Se practica en el lugar la resiembra

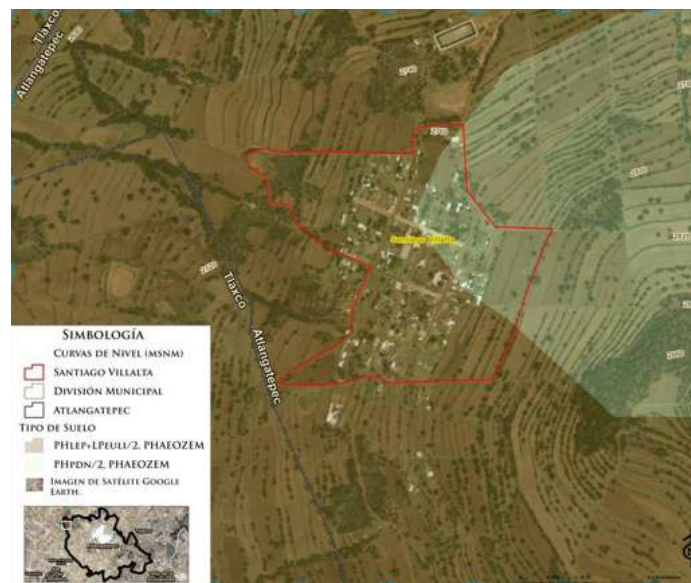
⁴ Con el cerro de Villalta, nos referimos de manera indistinta al de Tliltépec o Zumpango. No hay una precisión, los habitantes tanto de Villalta como de Zumpango se lo adjudican, ambos están asentados en el mismo cerro, Villalta al poniente y Zumpango al oriente. El documento "Gran cuadro histórico, político, geográfico, industrial y religioso de Tlaxcala (s.a.) lo refiere como cerro de Tliltépec; sin embargo, a partir de 1908, en la Carta General del Estado de Tlaxcala y otros documentos históricos, lo refieren como Tiltépec.

Mapa 1. Localización de Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala



FUENTE: elaboración propia, con imagen de Google Earth (2019) y datos vectoriales del INEGI (2015), en sistema de proyección UTM, Z14N, en software Arc GIS 10.4.

Mapa 2. Tipo de suelo en el espacio de Villalta



FUENTE: elaboración propia, con imagen de Google Earth 2019 y datos vectoriales del INEGI (2015), en sistema de proyección UTM, Z14N, en software Arc GIS 10.4.

del maguey en las mismas cercas, para mantener la estructura y organización del metepantle, lo que permite densificar el espacio y se remueven los que han terminado su ciclo productivo en extracción del aguamiel.

Coexistencia hombre-maguey entre metepantles de Villalta

Hacia 1950, en el lado poniente del cerro de Tliltépec, de manera aislada se empezaron a construir los primeros caseríos dispersos de lo que hoy es la comunicad de Villalta, uno de los cinco lugares considerados más emblemáticos en la extracción de aguamiel en el estado de Tlaxcala, así reconocida por compradores,⁵ visitantes y concedores de la planta de maguey. A la par de esos primeros espacios habitables, que servirían de morada a sus pobladores; cultivaba, resemebraba, extraía y cuidaba la planta del maguey don Dunstano Jiménez Pérez, personaje reconocido como el iniciador de la actividad vinculada al maguey en la localidad, fallecido hacia 1992, tiempo suficiente para sembrar no sólo maguey y delimitar los metepantles, sino el gusto, la vocación, el arraigo y reconocimiento por la calidad de su aguamiel:

Mi papá Dunstano Jiménez sabía hacer la semilla, y además de mi papá sólo se producía —la bebida— en la hacienda de Jiltepec,⁶ me gustaba cargar el burro; de siete años me regaló mi papá dos magueyes para que yo me ganara mi dinero, en ese tiempo pagaban poco más de un centavo el litro, pero decía: “es mi centavo”, y así me ganaba de cinco a 10 pesos, a la semana eran buenos y era dinero. Hoy, me pagan el litro de a cinco pesos y a los magueyes no les doy de comer [...] muchos ya no resiembran y es lo que hace mucha falta para seguir con esto (Fausto Jiménez Palacios, Villalta, 5 de julio de 2019).

Entre la imponente magueyera que delimita los metepantles con plantas que superan los cinco metros de diámetro, se erige en las laderas del cerro donde don Fausto Jiménez Palacios, de una edad superior a los sesenta años y con raspador en mano, se hace acompañar de su hijo de ocho años, montado en un caballo que porta dos galones de veinte litros (no

Imagen 3. Vista de magueyera y metepantles en Villalta



FUENTE: elaboración propia, con dron Phantom 4 Pro. Día de vuelo: 25 de junio de 2019.

⁵ Las otras cuatro localidades con fuerte impulso a la actividad son Nanacamilpa, Tepunte, Tlaxco y Altzayanca. No obstante, hay otros tantos lugares donde se produce aguamiel y preparan bebidas.

⁶ Se alude a la hacienda de Tiltepec, mismo nombre que lleva el cerro donde se localiza Villalta, referido históricamente con el nombre de Tliltépec. Esa modificación de letras, con tilde o sin ésta en los nombres originales, es común en algunos espacios rurales, por lo que cobra relevancia su rescate y prevalencia.

castañas) color azul y un envase de coca cola que cumple la función que en su época asumía el acocote. Mientras nos platica su diario vivir, el entrevistado solicita a su hijo mostrar el pulque que no pierde consistencia y viscosidad a una altura superior de un metro. Don Fausto tiene ocho hectáreas disponibles y, además, compró tres mil magueyes para incrementar la producción de aguamiel.

El producto tiene una peculiaridad: su exposición al clima o tiempo atmosférico lo hace muy inestable. Esa condición provoca que la entrega del producto para su venta deba hacerse por las mañanas, para evitar reacciones indeseables, el no cumplimiento puede tener consecuencias durante la venta y la pérdida total del acumulado en grandes recipientes o tinas en las que se deposita el aguamiel para crecer la producción de la bebida final.

A pesar de la decadencia que tuvo el consumo del pulque en las últimas décadas del siglo xx, se mantiene vivo el interés social en la localidad. Para mantener ese legado, Villalta ya tiene un importante reconocimiento en la región, resultado de la alta calidad que tiene su producto. Es propio de una economía de subsistencia, donde los sistemas agrícolas tradicionales provocan cambios sociales y culturales en las familias campesinas (Moctezuma, 2014).

Es así como Villalta, con una agricultura tradicional, permite identificar la ventaja de sus elementos geográficos (como altitud, clima, suelo y agua) y, al mezclarse con las características socioculturales del entorno, se percibe “la composición y funcionamiento de las unidades domésticas, la organización y economía de las familias campesinas” (Carreño *et al.*, 2017: 81).

La producción del pulque y aguamiel por parte de las familias campesinas encuentra su mercado a partir de entregas a distintos lugares en un mercado regional que incluye Tlaxco, Muñoz, Atlangatepec, Apizaco, Hueyotlipan, Xaltocan, Tecopilco, Yauhquemehcan, Tetla, Tlaxcala, entre otros, a menos de 30 kilómetros. Asimismo, con recorridos de hasta 100 kilómetros, se hacen repartos mayores a varias ciudades del estado de Puebla, como Izúcar, Cholula, Atlixco y la misma capital poblana.

Se advierte el optimismo entre sus pobladores, el orgullo y la alegría con que llegan a los tinacales a dejar su aguamiel, unos en burro, otros en caballo, hasta el joven tlachiquero y raspador Rubén Jiménez Muñoz, con menos de 20 años de edad, llega con su motocicleta lleno de orgullo y con una sonrisa durante la entrega:

Los productores de aquí vamos en promedio entre cada cinco a siete meses por la semilla para hacer la bebida [...]. ¿Cómo se va a perder este trabajo? Fíjese, si puedo vender un maguey en 500 pesos; y si no, en un mes ya se pagó —produce hasta seis meses—, yo compro 30 hasta de a 130 pesos un maguey, imagínese, compré, pero todavía no los exploto [...], gasto 60 litros de gasolina a la semana para llevarlo, raspo 21 nuevos y viejitos ocho, raspo en la mañana y en la tarde, en una hora acabo (entrevista a Fausto, Villalta, 5 de julio de 2019).

Si se promedia la producción en Villalta (veinte litros por maguey) y la de Singuilucan (dos litros) y se multiplica por los 29 magueyes de don Fausto, se estima que vender aproximadamente 300 litros diarios de aguamiel a cinco pesos, representan 1,500 pesos; bajo un supuesto de venta a mitad de precio, la base serían 750 pesos diarios. Este supuesto debe asumirse bajo condiciones familiares, de la tierra, trabajo y mercado específicos.

La conveniencia de producir aguamiel y pulque para la venta parece tener un sustento basado en criterios de elegibilidad respecto de otras actividades. Mientras se hacían las entrevistas, se acercó al lugar un pastor con aproximadamente diez vacas de ordeña, casi la misma cantidad de chivos y otro tanto de borregos. El entrevistado señaló que al pastor le pagan cien pesos diarios, pero además agregó: “por 700 pesos a la semana, cuidar el ganado, es mucha responsabilidad” (entrevista a Fausto, Villalta, 5 de julio de 2019). El ingreso de una semana para el pastor, lo obtiene el productor de aguamiel en un día. Esta consideración y un poco de reflexión aritmética, contribuyen a que los pobladores casi en su totalidad en la comunidad opten por sumarse a esta actividad económica de manera individual como tlachiqueros, pues su trabajo se limita al raspado y entrega en el tinacal.

En Villalta hay productores reconocidos en la venta de aguamiel, pulque, maguey y otros derivados, entre los que destacan Martín Mejía, Benito López, Jaime Aguilar, Rigoberto Hernández, Dunstano Jiménez, Modesto Pelcastre, Refugio Ortega, Felipe Dávila, Antonio Ortega, Anselmo Guevara y muchos más. En cada lugar de venta de pulque, se puede pedir de tres tipos: tierno (dulce), medio y fuerte (concentrado) de izquierda a derecha en la imagen 4:

Imagen 4. Venta de pulque tierno, medio y fuerte



FUENTE: fotos del autor (2021).

Ahora ya todos se dedican al aguamiel, pero hace falta maguey, hay que sembrar, ya que casi no hay magueyes, perdimos mucho, yo no siembro a la mitad del metepantle [...] ¿para qué?, ahí siembro el maíz, si no qué voy a comer, el maguey sólo en las cercas, si no siembro mis tierras ¿qué hago?; además, el maguey sólo se da en las cercas, hay mucho maguey en mis tierras y de todos modos resiembro, miren esos de allá, hay de todos tamaños porque voy resembrando los que salen a un lado del maguey grande (entrevista a Fausto, Villalta, 5 de julio de 2019).

Se reconoce a los pobladores su empeño y dedicación a esta actividad, su forma tan peculiar de estar integrados y no provocar envidias, de recomendarse entre ellos ante la llegada de un visitante en busca del producto, los inexistentes problemas de competencia en el mercado y, sobre todo, evitar que no haya rupturas familiares ni dentro de la comunidad, ya que los niveles de convivencia por el ir y venir diario por veredas, caminos, brechas y metepantles en el traslado del aguamiel es susceptible de favorecer el roce y la comunicación. A pesar de ello, la localidad permanece y crece en expectativas relacionadas con el manejo, producción y aprovechamiento de la planta, y se mantiene fuerte a pesar de los inlujos e inestabilidad de la economía nacional y local.

Imagen 5. Magueyes para extraer el aguamiel



FUENTE: fotos del autor (5 de junio de 2019).

Los derivados y beneficios del maguey son diversos, impide la erosión de la tierra y mantiene la humedad, se pueden extraer alimentos como gusanos, quiotes, fibras, bebida, comida para animales, permite convivir en las fiestas, ayuda a prevenir gastritis, colitis, anemia y favorece a los riñones. El productor ofrece una prueba de convivencia y apertura a sus visitantes. Con un grito de:

Hijo, ve por el libro que está arriba del ropero [...] conseguí un libro con un amigo de Topilco de Juárez —sobre la bebida—, le saqué copia, a cambio de una botella de vodka —con un gesto de satisfacción— [...] a esto se dedica la gente de acá, se raspa de cuatro a seis de la tarde o algunos, más noche. Les decía que nadie, sólo mi papá, sabía hacer la semilla [...] 25 días el aguamiel se deja podrir y luego se le echa más aguamiel para que empiece a trabajar, así se saca la semilla (entrevista a Fausto, Villalta, 5 de julio de 2019).

El referido libro es una edición de 1909, con menos de 190 páginas y autoría de F. Bulnes, titulado *El pulque. Estudio científico*, editado en México por la antigua imprenta de Murguía, la obra refiere aspectos sobre la higiene, precauciones que deben tenerse para la elaboración de la bebida, así como los beneficios en la salud por los contenidos que favorecen su ingesta.

Convivencia e integración social

La siguiente entrevista fue realizada a otro informante emblemático de la localidad, don José Teodulfo Jiménez, conocido en el pueblo como don Presciliano.⁷ El personaje es muy dicharachero y alegre, con disponibilidad al diálogo, mostró su tinacal, compuesto principalmente por dos tinas, trastes y aditamentos especiales colocados en una repisa (vasos, jarras, raspador, embudo, baraja). Llamaban la atención por su apariencia dos tinas recubiertas con madera que, hacia las 4:30 pm, ya estaban llenas de pulque, una de 3,000 y otra de 1,500 litros.

De inmediato, nos invitó a tomar del contenido de las tinas. Ingerido el primer vaso, confirmó el argumento del primer informante, que el iniciador fue don Dunstano Jiménez; asimismo, que en el pueblo no hay productor que sepa hacer la semilla para elaborar la bebida embriagante y que también acude a Nanacamilpa y Tepunte por aquélla. Don José, que sobrepasa los 80 años de edad y con casi 70 años dedicados a esta actividad, expresó:

Empecé con el tinacal en 1974 y se murió mi papá en 1992. Mi papá lo hacía, mi abuelo también, pero vivía lejos de nosotros, en Zumpango. El primer tinacal en el pueblo fue de mi padre, ahora ya hay muchos [...], yo lo trabajo, hay que saber sobrellevar, no sé hacer la semilla, voy cada medio año a Tepunte, dos litros me duran casi medio año y otros dos litros para crecer. Me la dan de a 200 pesos el litro [...] no enseñan la receta de la semilla, no, si esto no es trabajo, no sé hacer la semilla, pero no me dicen cómo hacerla, dicen que es refácil, pero no me dicen (José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

La dificultad radica en el especial cuidado que debe tenerse en aspectos como la higiene y la presencia de factores no controlados, como el tiempo atmosférico, la limpieza de los recipientes y el agregado del aguamiel en proporciones correctas. En palabras del propio informante, al preguntarle si es difícil preparar la bebida embriagante, señala durante plena convivencia y mientras disfruta de su producto “tómalo y ahí te va el otro, fíjate que no, hay que sobrellevarlo, echarle buen aguamiel que no esté mojado, si está mojado y le echo la semilla, truena” (entrevista a José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

⁷ Décadas atrás, se acostumbraba en algunos espacios rurales de México nombrar a las personas conforme el señalamiento del calendario en el día de su nacimiento, independientemente de que en el registro civil les era impuesto otro nombre, más por gusto y elección de los familiares.

Hay un respeto y reconocimiento entre los propios productores, que todos saben hacer buena bebida, pero son diez personas aproximadamente en Villalta las que saben preparar el mejor y son altamente recomendables. El informante hizo la sugerencia de visitar a todos o, en su defecto, acudir el día 25 de julio, cuando se celebra la fiesta del pueblo, día en que se realiza un concurso de la mejor bebida, ahí se reitera popularmente: “el que ganó, ganó y el que perdió, perdió”. En el año 2018, resultó ganador don Anselmo Guevara: “se los llevó con bebida de agua, éste es original —señalando su vaso— y la gente se fue con la finta, ganó con bebida de agua, *anlaya*, éste es del bueno, yo no hago trampa, éste es natural, yo vendo todo el que hago, más de mil litros al día, empecé entregando 300”, señala don Presciliano:

Yo era primero tlachiquero, me inicié al arreglarme con uno que me pagaba de a 2.70 el aguamiel, pero un día me quedé mal, porque llovió y esa tarde lo estuve esperando, se lo guardé para la mañana siguiente pero no lo quería porque decía que estaba mojado, le dije: no, pruébalo y que no se lo lleva, le dije ¿en qué quedamos?, dijo estará limpio, pero no me lo llevo, pos no te llevas nada le dije, prefiero tirarlo, pero no te llevas sólo el de la mañana —sonriendo— [...]; tuve que regresar a venderle a mi papá que lo compraba de a 2.50 (José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

En honor a la palabra, el respeto y la confianza, es que la convivencia se reproduce y facilita la integración social, coexisten relaciones de amistad y se imbrica un proceso identitario en el que se respeta el producto del maguey como una planta sagrada. Se expresan dos momentos de simbiosis: primero, la planta-hombre y, segundo, hombre-comprador. En ambas direcciones se espera armonía, en el ejemplo anterior sobre la experiencia del productor (entrevistado), la ruptura fue externa al sistema comunitario, fuera de las normas de respeto y cumplimiento a la cabalidad y palabra de un productor de Villalta. Ese momento parcial de convivencia primaria entre productor-comprador externo lo rompió la fuerza del mercado, prevaleció el interés económico e hizo a un lado la confianza, el respeto, la convivencia y la cultura. Sin embargo, esos vínculos de mercado no son lo realmente importante para el productor. La convivencia y relaciones interfamiliares que hay entre los habitantes de la comunidad son fuertes, “todos nos llevamos bien, pero cada quien lo suyo, convivimos, nos ayudamos, nos recomendamos, pero nada más” (entrevista a José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

El calendario festivo de la localidad permite identificar una temporada precisa de convivencia familiar y comunitaria, que coincide con la producción más prolífica del pulque: que va de la fiesta patronal de Villalta hasta el carnaval. Del 25 de julio al miércoles de ceniza, se incluyen las siguientes festividades: fiesta patronal el 25 de julio; mes patrio en septiembre; Día de Muertos a finales de octubre y noviembre; 12 de diciembre; navidad; Año Nuevo y carnaval. Durante poco más de seis meses, el pulque está presente en las fiestas comunitarias y coincide plenamente con la alta producción de esta bebida en Villalta.

Imagen 6. Espacio donde se elabora el pulque tradicional



FUENTE: fotos del autor (2021).

En la comunidad, los habitantes dan una cooperación para la feria anual del 25 de julio; se prepara comida para todos, quienes se concentran para convivir después de celebrarse la misa y también se acostumbra ese día la bebida, pues “en fiestas beben de lo que hay, agua, pero más lo que aquí se produce, refresco casi no, de convivencia sí llegan como ustedes y se les da la bebida de aquí, ni cerveza, ni refresco. Agua sí, pero más lo que producimos” (entrevista a José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019). La fiesta de pueblo sirve, como otros eventos sociales, para estar unidos; sin embargo, beber el producto del lugar siempre es el pretexto perfecto, si pasa alguien por un tinacal del pueblo y le dicen “échate uno y se quedan, lo importante de la bebida es tomarlo y ponerse bien” (afirma don José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

Después de observar con detalle las dos tinas referidas, se aprecia un material espumoso en la superficie, de color entre amarillo y chocolate, la respuesta recibida es que la bebida respira, fermenta. En seguida, don José Teodulfo hizo la misma observación que los demás informantes, la proximidad de una mujer al tinacal es peligrosa para el producto, por el perfume y las cremas:

Aquí, por decir, estoy sólo yo, pero hasta las mujeres hacen pulque, abajo unas señoras lo hacen, Fabiola es la que raspa y lo hace su nuera, no nomás los hombres lo hacen, igual mujeres, pero hay que tener limpieza, porque esto es muy delicado, si no se lavan bien los trastes, que entre al tinacal o donde lo preparamos alguien con perfume, trueno, se apesta, así es la situación [...] el producto es delicadísimo y hay que tenerle muchos cuidados (entrevista a José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

Durante la convivencia, se acostumbra, además de una buena plática, el canto. La bebida se acompaña de canciones, una forma de expresar el sentir en la forma de vida, la verdad, la realidad de la localidad. A pesar de que el grado promedio de escolaridad en la localidad es bajo (6.62 grados promedio), el informante señaló que solo concluyó el segundo grado de primaria; y aunque conocía el abecedario “no sabía juntar las letras, pero me las sabía todas, no sabía ni hacer cuentas, estaba yo bien cerrado, me compré un cancionero y aprendí cantando. Construí más de 130 canciones”, la canción es para convivir, platicar su pasado y las experiencias de su vida. Entre trago y trago, se acercó su hermano (anónimo), quien añadió: “mi hermano se sabe muchas canciones ¿verdad, carnal? Tómatela, oye carnal, si te sientes a gusto, pos nos la echamos también, carnal”.

La música forma parte del paisaje rural y, como en múltiples lugares del país, la inventiva, creatividad e inspiración en la cotidianidad de los lugares, se conjuntan en el arreglo de cantos y canciones como la de José Teodulfo Jiménez (entrevista, Villalta, 5 de julio de 2019), quien después de sugerirle si accedía a cantar, aceptó tras explicar que le compuso la siguiente canción a su pueblo:

Voy a empezar a cantar, pa recordar a mi tierra;
 es muy linda y muy hermosa, muy cristalina y morena,
 en el cerro de Villalta, se devisa desde lejos;
 y lo que produce allá, son purititos conejos,
 y luego por las laderas, se ven buenas magueyeras;
 finas y resplandecientes, dentro de las arboledas,
 la colonia de Villalta, parece un mirador;
 se devisa desde lejos, lo que hay en el rededor,
 por las mañanas y tardes, lindas se ven reflejar;
 las lagunas como espejos, se devisan desde acá,
 ya con ésta me despido, no se les vaya a olvidar;
 soy de Villalta, señores, un pueblo chiquitito, no pelear
 (entrevista a José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

Con satisfacción agregó “yo compuse esa canción, tómatela (vaso de bebida), con ésta, hasta calorcito vas a agarrar” (entrevista a José Teodolfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019). Villalta tiene unas vistas extraordinarias, rodeado de lagunas y presas, valles y localidades en zonas bajas; por ese motivo, se entiende por qué el contenido de la canción presenta repetición en tres momentos del término “*devisar*”, empleada como verbo para referirse a visualizar u observar.

Imagen 7. Espacio de convivencia después de la entrega del aguamiel



FUENTE: fotos del autor (5 de junio de 2019).

Enseguida nos trasladamos en busca de otro informante, labor relativamente sencilla, porque en cada hogar de Villalta al menos un integrante está vinculado a la actividad económica asociada al cultivo y aprovechamiento del maguey. Nos reunimos a manera de taller con tres mujeres de menos de treinta años, resaltan comentarios que denotan claridad en el conocimiento del proceso de cultivo, trasplante, limpieza, cuidado, raspado, extracción del aguamiel y preparado de bebidas, tareas que les son muy familiares; el resto de actividades, como capar, despencar, desmeyolotar y preparar el maguey para el inicio de la extracción son más propias de los hombres porque demanda mayor fuerza.

Acompañadas de sus hijos, se mostraron muy interesadas en contestar, el respeto y buen trato se respiraban en el ambiente y con tono sincero y expectante señalaron:

A nosotras nos gusta el aguamiel, no el pulque, y no es difícil hacerlo, sólo se consigue la semilla. Nosotras incluso acompañamos a nuestros maridos a juntar el aguamiel. Aquí, a la mayoría les gusta tomar el curado, también a los niños, hay muchos que sí les gusta, les dan cuando hay fiestas [...] el trabajo del maguey tiene dos beneficios: es por gusto y por negocio, hay mucha gente que viene a comprarlo de fuera, hasta hay videos en el Facebook. Dicen que tomarlo ayuda para la colitis y gastritis, con medio vaso por las mañanas, debe estar serenado [...]. Yo, si quiero tomar, voy a las fiestas aquí, seguro hay del curado (entrevista a Elsa Salinas Pérez, Villalta, 5 de julio de 2019).

El parentesco y vínculo consanguíneo tiene alto valor para la unión intrafamiliar y la convivencia, pues la mayor parte de los habitantes tienen lazos familiares. Don Agustín Aguilar expresó: “la bebida sirve para convivir e integrarnos”, tras invitar su producto en *xoma* (recipiente de penca de maguey).

En la familia, el trabajo de la mujer en esta actividad ha cobrado fuerza y ya tiene funciones específicas en dos momentos: durante el raspado del maguey y en el preparado de la bebida (curados). La forma de raspar el maguey tiene un

trato especial e influye para incrementar la cantidad de aguamiel extraída: primero, se debe afilar el instrumento para raspar en una dirección y con un ángulo específico para alcanzar el grosor deseado; segundo, se debe hacer suave y delicadamente, según lo requiera la planta y, tercero, se realiza con una técnica de forma circular, entre otros aspectos que requieren cuidado, como escalar el maguey, quitar y poner piedras en la cavidad de raspado para evitar que zorrillos, tlacuaches y cacomixtles lo consuman:

Cuando hay fiestas o invitados, nosotras hacemos en jarras los curados. Pero está prohibido que nosotras preparemos la bebida, porque usamos que el perfume, que la crema, el desodorante, y todo eso lo perjudica y ya no sirve, se echa a perder. Las mujeres que podemos entrar al tinacal no podemos usar crema y perfume y, es más, aunque los acompañemos a raspar, debemos lavarnos bien las manos antes de ir, el hombre está hecho a que él vaya y lo raspe. A menos que el maguey ya necesite que la señorita lo raspe, porque tiene su mano suave y que no quiere dar, puede subir a rasparlo. La mano de la mujer es más suave [...] nosotras raspamos diario. Pero todas las familias al menos raspan, o hacen la bebida, pero todos trabajan en eso, no hay familia que no se dedique (Marina Pantoja, Villalta, 5 de julio de 2019).

El producto es muy delicado en su elaboración, pero cuando se ha encontrado la forma de obtener una buena bebida, con el toque perfecto, según la consideración del productor, ahí está impregnado su estilo y pasa a convertirse en una receta; esto se replica en cada familia de Villalta. La consistencia, sabor, olor y grados de alcohol están determinados por la diferenciación del maguey, del cual se obtiene el aguamiel, pero también el nivel y tiempo de fermentación de la semilla que reproduce las bacterias en el tinacal.

En la comunidad, los niños también están expuestos a esta actividad cotidiana (mañana y tarde); y debido a que es una práctica constante y forma parte del diario vivir, lo asumen de manera natural y se convierten en consumidores desde los dos años de edad, a ello se suma la convicción de padres, abuelos, tíos y en general de los habitantes del lugar, que ingerirlo ayuda a remediar algunas enfermedades y complementa la dieta del hogar.

Alejandra refiere que su hija, Yuczaret Aguilar Carmona, de cuatro años, “si hay alguna fiesta, invitados o una convivencia, mi hija llega con alguien y le dice a su papá: dame mi vaso, sírveme, va con las personas mayores que están tomando y les dice salud” (entrevista a Alejandra Carmona, Villalta, 5 de julio de 2019). Estas peculiaridades, que pueden no ser bien vistas desde fuera, en las familias es algo normal. Como también lo es el rezo y gritos que ofrecen a la tina antes de preparar la bebida.

Por otro lado, una práctica comunitaria es que las mujeres embarazadas consumen la bebida 15 días antes para ayudar a que el trabajo de parto sea normal y sin complicaciones, situación que ven muy favorable:

Yo tenía un dolor muy fuerte en el lado derecho del vientre, no se me quitaba, sentía que me atravesaba la espalda, estaba muy desesperada, hasta lloraba, ya no aguanté y mejor fui a consulta con la doctora, me dio medicina, pero ni con eso se me quitaba, regresé de nuevo a verla y me dice la doctora, consigue pulque y te voy a dar un consejo, tómate en ayunas un vaso serenado durante un mes, suspende la medicina, y sí me sirvió, pero debe ser así como les digo (Alejandra Carmona, Villalta, 5 de julio de 2019).

Sin embargo, una de las integrantes cuestiona el exceso en el consumo, incluso de sus propios familiares, a quien le desagrada que tomen de manera frecuente, porque incurren en discusiones; esto ocurre cuando más se consume el pulque, que es en julio y diciembre. No obstante, la integración comunitaria destaca cuando, al llegar un comprador, es orientado para acudir a tres o cinco lugares para degustar la bebida. Lo anterior permite ofrecer alternativas que, visto como estrategia de mercado, es exitosa, porque los gustos y preferencias tienen variación. Se puede ofrecer un producto dulce, tierno, maduro, fuerte o ligero, lo que abre un abanico de opciones al comprador y garantiza diversidad de bebidas para todos los gustos:

Si llega alguien a preguntar de fuera, lo mandamos con don Benito, con don Presciliano, Alberto Morales, con Dunstano —hijo—, o con mi esposo o con don Jaimito. Inclusive, aunque ya hay uno que otro que lo trabaja con agua, como don Anselmo, a la entrada del pueblo o salida para allá abajo, les gusta a los que vienen, es cuestión de gustos [...], cuando vamos a una fiestecita aquí en el pueblo, tomamos de todo, muchos lo trabajan con agua y azúcar, pero sí lleva aguamiel, lo que pasa es que muchos no saben que el natural sabe bien diferente, es fuerte y con sabor al maguey, pero como no saben, no les gusta (Marina Pantoja, Villalta, 5 de julio de 2019).

Las mujeres señalaron que antes todos hacían natural, pero advirtieron que a la gente le gusta dulce. El mercado demandó a algunos productores a incorporar el dulce artificial (sacarina) al proceso de elaboración, esto permite afirmar que se ha incrementado el universo de personas que tienen el agrado por esa opción compuesta.

Además de algunas ventajas del mercado como la anterior, la actividad ha tenido momentos de apoyo por parte del gobierno del estado de Tlaxcala, en el sexenio del gobernador Mariano González Zarur (2011-2017), a los productores les otorgaron ocho pesos por cada maguey sembrado (señala el informante), lo que hacían para recibir el apoyo económico era resembrar los hijuelos que nacen a un costado de los magueyes de mayor tamaño. Además del cuidado, también deben realizar el proceso de capado y conservación del aguamiel en espacios de adobe.

Imagen 8. Capado y preparado del maguey



FUENTE: galería propia, 2021

Originalmente, los habitantes de Villalta, desde hace más de siete décadas, llevaban a cabo una práctica con la intención primaria de cuidar y proteger su tierra, esa tradición es parte del conocimiento ancestral e identidad territorial. Había un propósito más allá de la venta y la extracción de aguamiel, la intención heredada de generación en generación y un legado de las prácticas agrícolas era mantener la capacidad productiva y propiedades de la tierra a partir de la construcción de metepantles:

Aquí el maguey sirve para que defienda la tierra, vivimos y estamos en cerro, el maguey sirve para que no rompa, para que no se deslave la tierra y, aparte de eso, protege la tierra del aire. El gobierno nos da para proteger la tierra, hay mucha gente que sí trabaja en el cuidado, pero no todos [...], somos doce los que vendemos magueyes. Hace como diez años también se hizo mucha resiembra en Nanacamilpa, eso sí, Tepunte le gana a Nanacamilpa y ahí sí hacen bien la resiembra (entrevista a Benito López, Villalta, 5 de julio de 2019).

Además de plantar magueyes en las cercas, hay otras prácticas para evitar el deslave de los terrenos en lugares con alta pendiente. El maguey, por ser una planta que necesita poca agua para mantenerse viva en los meses de sequía, también conserva la humedad en los metepantles. En lugares donde la capa útil para cultivo del suelo no es profunda, se llevan a cabo otras labores para evitar el deterioro; una de éstas es la formación de terrazas; cuando éstos aún presentan pendientes pronunciadas y las lluvias deslavan la tierra, los campesinos decidían hacer zanjas entre cada metepantle, que ayudaban para retener el exceso de lluvia, medida precautoria para la erosión, pero también para proveer de humedad permanente a los cultivos donde la capa útil para el cultivo era muy delgada.

En definitiva, hay en el espacio rural de Villalta una filosofía clara, que escala una de las premisas poco exploradas por la carga subjetiva que presenta hacer referencia al término felicidad. Sin embargo, dicha expresión de felicidad es lo que se logra apreciar entre los habitantes. Prueba de ello es que, al preguntarle a don José Teodulfo qué opinión le merece el término desarrollo, expresó:

Lo entiendo como para la gente que quiere progresar, para tener más amplia la vida, como quien busca tener posibilidades de más cosas, de estar como en mejores condiciones materiales, pero es mejor que estemos todos contentos, más vale estar jodido que estar enfermo, más vale tener salud, todos los días estamos conviviendo, hoy me saludas, mañana ya no; mejor beber el producto, lo mejor es convivir. No hay secretos en la bebida, pero tiene vida y para eso venimos, nada nos vamos a llevar al morir (entrevista a José Teodulfo Jiménez, Villalta, 5 de julio de 2019).

La convivencia social coadyuva a mantener la armonía en la comunidad de Villalta, las actividades vinculadas a la vida cotidiana de aprovechamiento del maguey adquieren relevancia, en la medida que se integran productores y consumidores en un proceso simbólico de apropiación del espacio (tierra y planta), una práctica en la que el pretexto central es que todos estén felices.

Conclusión

Las actividades asociadas al maguey en Villalta reproducen espacios de convivencia, favorecen la reconfiguración social de la comunidad, en términos de cohesión e identidad. La resiembra de maguey, cuidado, limpieza, extracción, entrega o el valor agregado al producir la bebida para consumo final es una herencia que se aprende y retransmite a los miembros de la familia, lo que fomenta el arraigo a la tierra, se convierte en un legado y crea su propia cultura.

Trabajar el maguey y sus derivados tiene múltiples ventajas para la localidad: contribuye a mejorar la economía del lugar, fortalece los lazos intrafamiliares y de comunidad; es un medio de integración y convivencia interna y con los visitantes; las personas involucradas en cada actividad lo hacen gustosas, se motiva y estimula el ciclo de reproducción social y de identidad; hay lazos de pertenencia a la tierra que produce el maguey, impide que hombres y mujeres salgan a trabajar lejos de Villalta, situación que llega a provocar desintegración familiar, el maguey protege a la tierra de efectos erosivos y exceso de lluvias a cultivos básicos y alternos, como maíz, frijol, haba, trigo, cebada, entre otros. También tiene beneficios para la salud, pero, principalmente, el maguey se ha convertido en un elemento central para el desarrollo de la vida, la convivencia, el buen ánimo, además de provocar momentos de felicidad para quienes así lo perciben al ingerir su dulce extracto procesado con arte, fineza, higiene, cuidado, dedicación y alegría.

La planta o árbol de las maravillas es mucho más que un recurso natural: es un referente identitario, un factor fundamental de coexistencia que fomenta expresiones de convivencia en la que confluyen la cultura, la gastronomía, el arraigo, la apropiación del espacio resultado del esfuerzo cotidiano y la interacción con la tierra, entre productores y familias. Es una práctica agrícola que representa algo más que cultivo y producción; es una forma de vida que recrea la cultura y no centra su atención en la economía campesina. En torno al maguey se imbrican y coexisten hombre, tierra y planta; juntos producen una simbiosis positiva y duradera, que deseamos su conservación en el tiempo y una transmisión intergeneracional.

Fuentes

- Álvarez Duarte, M.C., E. García Moya, J. Suárez Espinosa, M. Luna Cavazos y M. Rodríguez Acosta (2018). “Conocimiento tradicional, cultivo y aprovechamiento del maguey pulquero en los municipios de Puebla y Tlaxcala”, *Revista Electrónica Polibotánica* (Colegio de Postgraduados-Campus Montecillo, Texcoco), núm. 45: 205-222, en <<http://scielo.org.mx/pdf/polib/n45/1405-2768-polib-45-205-pdf>>, consultada el 20 de junio de 2019.
- Bartra, R. (1975). “La teoría del valor y la economía campesina: invitación a la lectura de Chayanov”, *Revista de Comercio Exterior, Valor y Economía Campesina*: 517-524.
- Capel, H. (1987). *Geografía humana y ciencias sociales*. Barcelona: Montesinos.
- Carreño Meléndez, F., C. Rodríguez Soto y J.A. Castellanos (2017). *Patrimonio Biocultural. Experiencias integradoras*. Texcoco: Universidad Autónoma de Chapingo.
- Chayanov, A. (1974). *La organización de la unidad económica campesina*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Claval, P. (1973). *Principes de géographie sociale*. París: M-Th, Génin.
- Correa Lobato, Roberto (1995). “Espaço, um conceito chave da geografia”, en Elías de Castro et al., *Geografía: conceptos y temas*. Río de Janeiro: Bertrand, en <<http://pdfhumanidades.com/sites/default/files/apuntesLobato%20.pdf>>, consultada el 20 de marzo de 2019.
- Harvey, D. (1998). *Compresión espacio-temporal y condición posmoderna*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Hérin, R. (2006). “Por una geografía social, crítica y comprometida”, *Revista Electrónica Scripta Nova de Geografía y Ciencias Sociales* (Universidad de Barcelona), vol. 9, núm. 218 (93), en <<http://www.ub.edu/geogrit/sn/sn-218-93.htm>>, consultada el 23 de mayo de 2019.
- Hiernaux, D. y A. Lindon (1993). “El concepto de espacio y el análisis regional”, *Revista Secuencia* (Instituto Mora/El Colegio de México), nueva época, núm. 25: 89-110.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2020). *Censo general de población y vivienda en México*. Aguascalientes: INEGI.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2015). *Datos vectoriales, marco geoestadístico nacional*. Aguascalientes: INEGI.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2010). *Censo general de población y vivienda en México*. Aguascalientes: INEGI.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI) (2004). *Guía para la interpretación de cartografía. Sección Edafología*. Aguascalientes: INEGI.
- Johnston, R.J. (1991). *A Question of Place. Exploring the Practice of Human Geography*. Oxford: Basil Blackwell.

- Lefebvre, H. (1974). *La production de l'espace*. París: Anthropos.
- Lipietz, A. (1979). *El capital y su espacio*. Trad. de Stella Mastrángelo. México: Siglo XXI.
- Madrigal, R., A. Velázquez y E. García (2014). "El maguey: cultivo y cultura", en Y.R. García, ed., *El maguey y el pulque en la región central de México*. Tlaxcala: Gobierno del Estado.
- Mendoza Vargas, H. (2013). *Estudios de la geografía humana en México*. México: UNAM (Geografía para el Siglo XXI. Serie Textos Universitarios).
- Moctezuma, S. (2014) "Cambios en la biodiversidad de los huertos familiares en una comunidad del suroeste de Tlaxcala", *Sociedad y Ambiente*, vol. 1, núm. 4: 4-22.
- Ramírez Manzano, S., R. Bye, E. García Moya y A. Romero Manzanares (2020). "Aprovechamiento del maguey pulquero en Nanacamilpa, Tlaxcala, México", *Revista Etnobiología*, vol. 18, núm. 1: 65-76.
- Santos, M. (2008). *Por uma geografia nova*. São Paulo: Editorial São Paulo.
- Santos, M. (2000). *La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción*. Barcelona: Ariel.
- Santos, M. (1996). *De la totalidad al lugar*. Barcelona: Oikos Tau.
- Simmel, J. (1939). *Sociología. Estudios sobre las formas de socialización*. Buenos Aires: Espasa-Calpe.

Entrevistas del autor

- Agustín Aguilar. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, junio de 2018.
- Alejandra Carmona. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.
- Benito López. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.
- Elsa Salinas Pérez. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.
- Fausto Jiménez Palacios. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.
- José Teodulfo —Presciliano— Jiménez. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.
- Marina Pantoja. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.
- Rubén Jiménez Muñoz. Villalta, Atlangatepec, Tlaxcala, 5 de julio de 2019.