



**“Pa’ Pulque el de Tlaxco,
Tlaxcala”**

“Pa’ Pulque el de Tlaxco, Tlaxcala”

Investigación, realización y edición

Iluzka Mejorada Palacios

Iluzka Mejorada Palacios

Directora del Archivo Municipal,

Tlaxco, Tlaxcala

e- correo: archivomunicipaltlaxco@yahoo.com.mx

dir.archivomunicipal@tlaxco.gob.mx

Índice

DESCRIPCIÓN UBICACIÓN DE EX HACIENDAS.....PAG. 1

HACIENDAS Y RANCHOS DE TLAXCO EN 1892 DISTRITO DE MORELOS..... PAG. 5

MANIFESTACIONES DE ELABORACION DE PULQUE EN 1915..... PAG. 6

EL PULQUE Y LOS BENEFICIOS PARA LA SALUD..... PAG. 8

CEREMONIA Y PROTOCOLO DEL TRADICIONAL CRUZADO DE PULQUE..... PAG. 13

INTRODUCCIÓN: Dentro del Proyecto “Rescate, Restauración y Conservación del Archivo Municipal se pretende crear crónicas en base a investigación y datos relativos a temas que nos permitan restaurar nuestra identidad.

“Pa’ Pulque el de Tlaxco, Tlaxcala”

1.- Descripción ubicación zona de ex haciendas.

Tlaxco, al igual que el resto del estado de Tlaxcala, se ubica en una gran región llamada la provincia del eje neovolcánico, que atraviesa como un cinturón la parte

central de México, de oriente a poniente. Es notable esta zona por sus volcanes y sierras volcánicas y por sus grandes llanos que una vez fueron lagos, así como los bosques, pastizales y matorrales de climas templados.

En esta región, se distinguen varias regiones más pequeñas que forman el paisaje del estado de Tlaxcala, entre las que se cuentan: los llanos de Apan y Pie Grande y la Sierra de Tlaxco - Caldera – Huamantla, en las cuales está enclavado el municipio de Tlaxco, abarcando asimismo una pequeña parte de los llanos y lomeríos del centro.

En esta zona se asentaron diversas Haciendas por ejemplo la de Mazaquiahuc que se sitúa a 20 kilómetros de la población de Tlaxco, en los llanos de Apan y Pie Grande toda esta zona con haciendas famosas por su producción pulquera y algunas más por la cría de ganado de lidia, al pie de la Sierra Nevada. Es una extensa zona apenas interrumpida por algunas lomas o arroyos. Al Noreste de ellos está la sierra de Tlaxco, en donde nace el río Zahuapan; el río El Rosario cruza los terrenos de

Las ex haciendas Mazaquiahuc y El Rosario, ésta última situada en las faldas del peñón del Rosario.

II.- Antecedentes en el virreinato y en los comienzos del México independiente.

Desde los comienzos de la colonia, Tlaxcala gozó de privilegios especiales, como el de conservar su primitivo gobierno indígena y el quedar libre del régimen de encomienda. Respecto a la propiedad de la tierra en Tlaxcala, por real cédula de 1535, confirmada por otras posteriores, se ordenaba que las tierras tlaxcaltecas dependieran directamente de la corona de España y que no se otorgaran concesiones a los españoles. Así, los nobles indígenas conservaron las suyas muy extensas, trabajadas por vasallos indios, y las tierras comunales se respetaron; los maceguales que era la clase proletaria, poseían pequeñas propiedades.



Sin embargo pronto se violaron esas disposiciones, en buena parte debido a que en tiempos de la conquista, hubo una zona no habitada entre Tlaxcala y los territorios vecinos, en donde se efectuaban las guerras floridas contra los aztecas, tierras que no fueron reclamadas por los tlaxcaltecas hasta que se colocaron marcas de límites en la provincia en 154, sin embargo, antes de este año

los españoles ya habían ocupado estas tierras, por esta y otras causas hubo muchos conflictos, **ordenando el virrey Luis de Velasco en 1551, que ningún español o mestizo estableciera residencia en Tlaxcala. Poco después de tomarse esta determinación, el 23 de octubre de 1549 el primer virrey de la Nueva España don Antonio de Mendoza, otorgó merced de un sitio de ganado menor a Pierrez Gómez, dando origen a la hacienda de La Concepción de Mazaquihuac, en Tlaxco en un punto llamado Sutepec. Al morir Pierrez Gómez, su esposa Catarina Mejía vendió la estancia a Melchor de Ávila y a Magdalena Mejía.**

En adelante, los mismos indígenas que debido a las epidemias, fueron disminuyendo en número, les vendieron sus tierras o pasaron éstas a los españoles por casamientos. De esta manera, para fines del siglo XVI, muchos españoles estaban establecidos en Tlaxcala y fueron formando haciendas agrícolas y estancias ganaderas.

Para ejemplificar estas ventas, tenemos el caso de la hacienda de Nuestra Señora del Rosario, que empezó a formarse en 1598, cuando Bartolomé López de Morales, compró al indígena Juan del Castillo una “suerte” pagándole 30,000 pesos en oro, venta que se realizó ante el alcalde mayor Francisco Martínez.

A finales del siglo XVI siguió la disminución de la población indígena y el aumento de la española y de la

mestiza en la Nueva España. Las comunidades indígenas ya no lograban abastecer la demanda urbana de productos básicos, hecho que consolidó y dio origen a las grandes haciendas, a los latifundios que a finales del siglo XVI y principios del XVII se convirtieron en abastecedores de las ciudades cercanas a ellos. Así surgió la “hacienda” como unidad económica representativa de la producción agrícola en México, destinando sus productos a un mercado regional local.

En los comienzos del siglo XVIII, las haciendas de Tlaxcala estaban consolidadas.

La hacienda, a lo largo del siglo XIX, fue una institución económica y social que acaparó fuerza y poder, cerrada en sí misma. (Imagen Hda. San José Atlanga).



En la época porfirista, dirigieron los destinos de Tlaxcala dos personajes: el Lic. Miguel Lira y Ortega al comienzo de este régimen y de 1885 a 1911, sería Gobernador del Estado en sucesivas reelecciones, el Coronel Próspero Cahuatzi, quien siguió la política de Porfirio Díaz: industrializó al estado, construyó vías férreas etc. **En**

1982, el estado se encontraba dividido en 6 distritos el de Morelos abarcaba a Atlangatepec, Tlaxco y Tetla, cada distrito era administrado por un perfecto político, nombrado por el gobernador. En cada cabecera municipal había un ayuntamiento que elegía el pueblo cada año. Existían jueces del registro civil en las cabeceras municipales.

HACIENDAS Y RANCHOS DE TLAXCO EN 1892 DISTRITO DE MORELOS

Municipio de Tlaxco, Cabecera: Villa de San Agustín Tlaxco, Barrios de: Atenco, Tepatlachco, Grande y Xometla.

Municipio de Tetla. Cabecera: Pueblo de Tetla. Pueblos: San Luis Apizaco, San Bartolomé Matlalohcan y San Francisco Atezcatzinco.

Municipio de Atlangatepec. Cabecera: Pueblo de San Juan Atlangatepec.

Mimeahuapan y las delicias

Soltepec

Buenavista

Mazaquiahuac

Piedras Negras

Tecomaluca

Quintanilla

Xalostoc

Tepeyahualco y sus ranchos

Llano de "Pie Grande"

San Buena Ventura

La Trasquila

Zotoluca

Tepetzala

Zacapexco

Xochuca

Zocac

Ecatepec

Huexotitla

El Rosario

San Juan Tlaxco

Santa Clara

Metla

Texoyo

San Antonio Acopinalco

Coapexco

Toltecapa

Ahuatepec

San José Acopinalco

La Cueva

La Herradura

Tlacotla

San Nicolás Xometla

Infiernillo

Teteles

Atenco

Convento

Serranos

Guadalupe

Tetzitzilica

San José Atlanga

Potrero

El Desierto

Payuca

Tectipal

La Rosa

La Joya

Loza

Tlamimilolpam

La Palma

Los Charcos

El Paraíso

Apapazco

Las Mesas

Toluquilla

Capula

Xometla

Ojo de agua

FUENTE: Mercedes Meade, Haciendas de Tlaxcala, M.S.

Estudio sobre las haciendas Mazaquiahuac y El <rosario, Ma. Eugenia Ponce, Ma. Luisa Glez, Cecilia Güerena, Rosa Ma. Hernández, Ma. Eugenia Prastorza, Ma. Del Pilar Lorenzo. Univ. Iberoamericana. Mex. 1981.

Anuario estadístico de la República mexicana, formado por la dirección General de Estadística a cargo del Dr. Antonio Peñafiel. Año 1893, Núm. 1 México, oficina tipográfica de la Sria. De Fomento. Calle san Andrés 15, 1894.

MANIFESTACIONES DE ELABORACION DE PULQUE EN 1915 LEGAJO

No. 9. Al C. Recaudador de Rentas del Distrito de Morelos, bajo

protesta de decir verdad:

Estas manifestaciones se realizaban mensualmente en el Distrito de Morelos que abarcaba Tlaxco, Atlangatepec y Tetla, el recaudador de rentas visitaba en este caso los

tinacales, realizando la encuesta de cuantos hectolitros producían al mes, al propietario o mayordomo encargado y con la información recabada calculaba el impuesto estatal y federal. Cabe mencionar que en el caso de este documento, forma parte del programa 2014 - 2016 “Rescate Restauración y Conservación del Archivo Municipal”, que realizando un estudio a este legajo no brinda esta información tan importante: Que en 1915 en el mes de diciembre a enero de 1916, existían 41 tinacales en este Distrito, su nombre, de su propietario o encargado y su producción mensual, con estos datos podemos deducir cuales eran las mas importantes y reflejar la ruta de la producción por tren a la Ciudad de México ó Puebla, actualmente existen alrededor de 15 tinacales rústicos y caseros y la producción ha bajado considerablemente.

No.	tinacal	propietario	Producción mensual hectolitros 1 hectolitro = 100 l.
1.-	San José Acopinalco	Estanislao Herrera	10
2.-	San Nicolás Xometla	Ranulfo García / Isaac García	25
3.- 3	Rancho La Palma	A nombre de su papa Arnulfo Sánchez	12
4.- 4	Hda. Zotoluca	Aurelia Carvajal	60
5.- 5	El Potrero	Emilio Sánchez G.	20
6.- 6	Hda. De Xalostoc	Por M. Suárez, el administrador Arnulfo	300

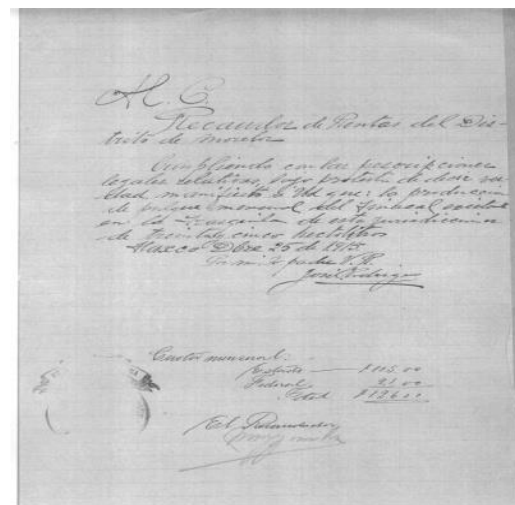
		Carpinteiro	
7.- 7	Rancho San Antonio Acopinalco	Miguel Zamora Carrasco	9
8.- 8	La fracción de San José Acopinalco	Miguel Zamora Carrasco	5
9.- 9	Rancho de los 9 .-Teteles	Ma. De la Luz Marchan / Miguel de H. Huerta	30
10.-10	Rancho La Herradura	Arcadio Pérez	30
11.-11	Rancho de Tlacotla	Mariano Munive / Paula P. de Munive	15
12.-12	San Diego Coapexco	Miguel Zamora / Espiridion Zamora	15
13.-13	Metla	Antonio Hernández N.	750
14.-14	Xochuca	P.A. Pérez / Fernando Espino	35
15.-15	Hda. Tepeyahualco	José Ma. González M./ J. Bernal	80
16.-16	Hda. De Payucan	Federico Pavón	20
17.-17	Hda. Tecomalucan	José Lavanda	100
18.-18	Hda. Huexotitlan	José N. Marchan	90
19.-	Hda. La Cueva	Luis Calderón	65
20.-	Rancho Consoquio	Carlos González Pérez/ Pascual González	7
21.-	Hda. Soltepec	Genobias Vázquez	200

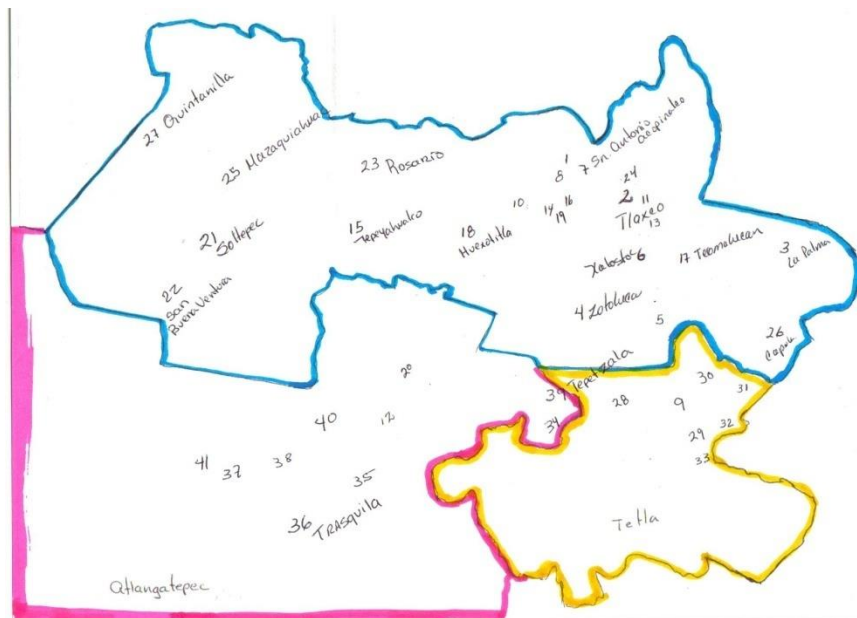
22.-	Hda. San buena Ventura	Genobias Vázquez	90
23.-	Hda. Del Rosario	Salvador S. Solchiaga	250
24.-	Rancho El Mirador	Felipe Sánchez	8
25.-	Hda. Mazaquiahuc	Josefa Sanz de Solórzano	380
26.-	Rancho Capula	Manuel Licuona	10
27.-	Hda. Quintanilla	Fernando Calderón	160
28.-	Rancho el Desierto	Vicente C. García	15
29.-	Ahuatepec, Municipalidad de Tetla	Lucrecia Sánchez de F. de L.	35
30.-	Hda. Cuaxamaluca	Trinidad Romero	35
31.-	Hda. De Piedras Negras	Lubín González / Isaac Morales	30
32.-	Rancho Cuacuatla (Tetla)	Gonzalo López	5
33.-	Santiago Tetla	Ma. Antonia García Vda. De Bernal.	9
34.-	Hda. De Zocac	Concepción Santa Ana Vda. De Carvajal/ José M. Campos.	24
35.-35	Hda. San Pedro Ecatepec	Agustín Rivera	30
36.-36	La Trasquila	Víctor Rodríguez / José Rodríguez	35
37.-37	Zumpango	Andrés Pelcastre	

	(Atlangatepec		4
38.-38	San José Atlangatepec	José Guadalupe Rodríguez	7
39.-39	Tepetzala	Ezequiel Sánchez	50
41. 40	Pueblo de Atlangatepec	Antonio López Velasco	5
42 41	Barrio Zumpango, Atlangatepec	Pablo Domínguez	4
		306,400 litros.	
	Distrito Morelos	Total hectolitros mensuales	3,064

MANIFESTACIONES DE ELABORACION DE PULQUE EN 1915 LEGAJO

No. 9. Al C. Recaudador de Rentas del Distrito de Morelos, bajo protesta de decir verdad:





MAPA DISTRITO MORELOS TINACALES 1915.

El Pulque y sus beneficios para la Salud.

Se puede contrastar la información de la época prehispánica la que se obtiene del código Nutall con la que existe disponible de la época colonial en la región mixteca (Lemus – fuentes, 2010). Los antecedentes prehispánicos sitúan al Maguey, el aguamiel y el pulque en un plano que lo relaciona con lo divino, presente en eventos importante de su historia, el consumo del pulque es un distintivo de la clase gobernante. En la colonia da un giro, el pulque básicamente se comercializa como producto alcohólico que es fuente de excelentes dividendos tanto para los dueños como para la Corona Española, su consumo es visto como causante de revueltas y vicios.

Algunos estudios científicos hechos al pulque comienzan desde mediados del siglo XIX y se continuaron desarrollando en el siglo XX. Reconociéndose el aspecto microbiológico ayudará a comprender la naturaleza del pulque, entre 1901 -1936; Carvajal, Guilliermond, Linder, Schreder, Cahill y Ruiz Oronoz son los investigadores comienzan con la descripción de una *Saccharomyces*, especies nuevas de las levaduras; *Picchia Barragani*, *Torulopsis hidromelitis*, *T. aquamellis* y *Rhodotorula incarnata*, el aislamiento de la *Termobacterium mobil*, hasta estudiar el pulque desde el punto de vista de su valor alimentario. La publicación de los primeros resultados importantes sobre los aminoácidos contenidos en el pulque se hace en 1949 por Massieu, Guzmán, Cravioto y Calvo reportan los siguientes aminoácidos; lisina, triptófano, histidina, fenilamina, leucina, tirosina, metionina, valina y arginina. En este estudio también se reportaron vitaminas y Minerales. Las vitaminas son: riboflavina, ácido ascórbico, niacina, tiamina, caroteno. Los minerales reportados fueron: calcio, fósforo y hierro.

En la actualidad los estudios que se le han realizado al pulque y en particular el estudio del metagenoma (estudio del conjunto de genomas de un determinado entorno, directamente a partir de muestras de ese ambiente) usan técnicas de análisis conocidas como reacción en cadena de polimerasa (Escalante y col., 2004). Estos estudios han demostrado que en el pulque se puede identificar una rica diversidad de microorganismos. Algunos de los principales resultados se reportan en la tabla, en estas se encuentra claramente un consorcio de microorganismos que mejoran la salud de quien lo consume.

Subdivisión
Bacillus- Lactobacillus-Streptococcus
Lactobacillus cepa ASF360 AF157050
Lactobacillus acidophilus M99740
L. kéfir AB024300
L. acetoleran M58801
L. higardii M58521
L. plantarum D79210
Leuconostoc mesenteroides spp mesenteroide AB023242

A la llegada de los españoles, se documentan las prácticas medicinales que se le atribuyen al pulque, al aguamiel y al maguey. Estos hechos se dejan de lado y se aprovecha el producto básicamente por su contenido alcohólico. El control de la producción del pulque por la Corona Española sirvió como fuente económica y de manipulación política.

A mediados del siglo XX se comienza a documentar desde el punto de vista científico las múltiples bondades que contiene el pulque, entre ellas cantidades considerables de azúcares, sales minerales, aminoácidos esenciales, proteínas y vitaminas pero existe la paradoja, ocurre la disminución del consumo y producción del pulque. La ausencia de prebióticos en el tracto digestivo se ha demostrado que está asociado a diversos padecimientos del tracto digestivo que van desde flatulencias y diarreas, hasta úlceras estomacales o cáncer en el colon. En vista de la actualidad de los probiótico y prebióticos como altamente efectivos en a supresión de tumores cancerígenos, flatulencias, etc., cobra especial relevancia los antecedentes del consumo prehispánico del pulque, las evidencias arqueológicas

muestran la utilización del pulque desde tiempos remotos, básicamente con aplicaciones de enemas, posiblemente para enriquecer el tracto digestivo.

El pulque es una bebida fermentada del aguamiel, líquido proveniente de la planta conocida como maguey, o agave americana, planta oriunda de México, cuya variedad más propicia para la producción pulquera es la conocida popularmente como MAGUEY MANSO. LA PLANTA, Después de varios años de crecimiento, está en la disposición de generar dicho aguamiel al interior de su corazón. El maguey ha sido característico del paisaje mexicano.

La adaptación del maguey a las condiciones climáticas extremosas, así como su capacidad para detener la erosión del terreno. Ha sido llamado el “**ÁRBOL DE LAS MARAVILLAS**”, por su extraordinario potencial para cubrir varias necesidades del ser humano, la noble planta ha proporcionado históricamente casa, vestido y sustento a las sociedades: ha proporcionado vigas para la construcción de viviendas, con el tallo que crece en su centro, llamado **quiote**; con sus hojas o pencas se pueden formar muros; de sus hojas se obtiene una fibra textil llamada **ixtle**, mediante el procedimiento de machacar las pencas, lavarlas, secarlas y así lograr un hilo que se tuerce en un instrumento llamado malacate, de origen prehispánico. Así tejen ayates, prendas para cargar objetos y camisas. También se extraen alimentos codiciados como gusanos blancos, chinicuiles y gualumbos, además del ya mencionado aguamiel, el cual tomado directamente de la planta es altamente recomendado para la anemia y la diabetes.

Los trabajadores agrícolas llamados **tlachiqueros**, extraen el aguamiel mediante un calabazo hueco llamado **ocote**, lo trasladan a lomo de burro a la hacienda, a la

dependencia llamada **tinacal**, (denominación náhuatl que significa “casa de tinas”, por ser depositaria de una serie de recipientes donde se produce la fermentación del aguamiel), dando origen posteriormente al producto final, el pulque, que fue por muchos años considerado “la bebida nacional”, por antonomasia la imagen del mexicano con un tarro de pulque resulta tan popular como la presencia del tequila. La consolidación de la industria pulque e benefició ampliamente con la introducción de las líneas férreas, en la segunda mitad del Siglo XIX, con lo que el mercado para el producto se amplió notablemente. Dicha época corresponde al Porfirismo (1877 – 1911),

FUENTE pág. 4 y 5 : Enrique Lemus Fuentes Maestro en ingeniería química UTM Instituto agroindustrias, Huahuapan de León “EFECTO BENEFICOS DEL PULQUE EN LA SALUD PASADO Y PRESENTE”. Antonio Lorenzo Monterrubio.- Lic. En arquitectura, maestro en Restauración de monumentos, Doctor en arquitectura e integrante del consejo Estatal para la Cultura y las Artes de Hidalgo. “LAS HACIENDAS PULQUERAS MEXICANAS. UNA REFLEXION”.

Resaltar la línea de continuidad entre la actividad indígena y posteriormente, la novohispana e independentista, es una de las más grandes significaciones del pulque, a pesar de la caída en la producción de la bebida hoy en día, aún esta presente en el sustrato histórico profundo de los pobladores de la región central mexicana. Y con algunos esfuerzos realizados por productores en la actualidad, incorporando modernos procesos para el envasado, con miras a la exportación, se espera la gradual reactivación de la antigua producción. Los valores de continuidad cultural son también revelados en los testimonios materiales que sucesivas generaciones han

La arquitectura de las Haciendas pulqueras, se centra en cuatro zonas, se han denominado de la siguiente forma:

- Zona productiva: el tinacal propiamente dicho, semillero, andén y patios de trabajo.
- Zona habitacional: compuesta por dos conjuntos marcadamente diferenciados entre sí, el más importante corresponde al patrón: habitaciones, salas y recibidores, cocinas, comedores, zaguanes, patios y jardines.
- La capilla está relacionada particularmente con esta zona. El otro se destinó a habitación de los trabajadores llamado calpanería o cuartería.
- Zona administrativa: despacho vinculado a la casa del administrador, trabajador de mayor rango de la hacienda.
- Zona de apoyo productivo: integradas por caballerizas, macheros, establos, troje y la tienda de raya.

Antonio Lorenzo Monterrubio.- Lic. En arquitectura, maestro en Restauración de monumentos.



EX HDA. XOCHUCA



EX HDA. SAN BUENA VENTURA



EX. HDA. MAZAQUIAHUAC



HDA. PIEDRAS NEGRAS



EX HDA. LA TRASQUILA

El turismo cultural en torno al Maguey, traza la “Ruta del Pulque” en los estados de Hidalgo y Tlaxcala; reactivando esta ruta su puede revalorar el papel de los tlachiqueros y tinacaleros; así como el fomento de su consumo, retomando una tradición ancestral.

El maguey, ha sido no sólo explotado para su consumo, ya sea para elaborar bebidas o alimentos, también ha sido representado en su dimensión simbólica y mística. El maguey definitivamente es intrínseco a la geografía de la actual República Mexicana e inherente a las tradiciones y el folclor nacional, por ello, es relevante, identificar sus usos actuales para conservación y difusión

de lo que constituye un patrimonio cultural tangible e intangible.

La Diosa Mayahuel, se representó también en los códices, así como la bebida ritual por excelencia: el pulque, que, según diversas fuentes, sólo estaba destinada a los sacerdotes y a las personas mayores; quienes se atrevieran a a beberla sin tener derecho a ello, recibirían severos castigos. Definitivamente legitimaría la ancestral tradición pulquera del país; así como la protección del patrimonio tangible e intangible, esto podría ser una alternativa de desarrollo del turismo cultural, revalorizando al maguey como parte de nuestro patrimonio cultural nacional, tangible e intangible. Fuente: María Carmen Calderón Torres, Directora de México Intercultural “Las rutas del pulque en México: hacia la legitimación y revalorización del maguey como patrimonio cultural Nacional.

Las haciendas no sólo fueron el símbolo industrial del pulque, su numerosa presencia maraca la importancia de esta industria desde tiempos virreinales hasta pasada la Revolución Mexicana. Hoy en día hay un legado impresionante de haciendas pulqueras que marcan el modo de producción del pulque, un sistema de creencias y un modo de vida aristócrata de gran relevancia para todos los tiempos.

La red ferroviaria del país fue indispensable para distribuir el pulque, en todo lugar por donde pasaran las vías había un consumo de pulque. Miles de barricas de pulque eran movidas diariamente desde los Tlaxco y Los llanos de Apan hasta las aduanas de la Ciudad de México, en donde el producto era evaluado y gravado. Hoy en día quedan estaciones de tren y vías férreas que fueron testigo de ello. Fuente: María Monzalvo Pérez Rojo.- Pasante de la Maestría en Tecnología Educativa e integrante de Procultah.

Una de las propiedades del Maguey Manso, es su potencial contenido en inulina, en un estudio realizado

por ejemplo en promedio un maguey de 800kg, de los cuales 720kg, corresponden a las pencas y solamente 80kg para el tallo. En el contenido de azúcares totales, el tallo poseía 20% °Brix y las pencas 12% °Brix. Con los datos anteriores calculamos que se demandan 10.834kg. de pencas de maguey para fabricar 1 kg. De inulina; por lo que 720kg. De pencas alcanzan a producir 66.456kg de inulina y 80kg de tallo rendirían 12.3kg es decir que un maguey Manso maduro promedio, produciría 78.756kg. Inulina cuyo valor en el mercado internacional es de \$3,327.44MXN Pesos.

La inulina de agave es una fibra soluble obtenida del jugo de la planta, sus propiedades benéficas para la salud son: Disminuye los niveles de colesterol y triglicéridos, ayuda a disminuir la absorción de glucosa en los intestinos, aumenta la absorción de calcio, magnesios, hierro y otros minerales. Evita el estreñimiento, favorece el tránsito intestinal, favorece, el desarrollo de bacterias benéficas probiótico, en la flora intestinal, como bifidobacterias y lacto bacilos.



La “Primorosa” cerca de la puerta falsa de la Merced, DF 1906.



CEREMONIA Y PROTOCOLO DEL CRUZADO DE PULQUE.

Esta singular ceremonia es acostumbrada en el Estado de Tlaxcala, por tradición, sirve para estrechar lazos de fraternidad y amistad.

Esta se lleva a cabo generalmente en fiestas, reuniones o eventos sociales, el cual lleva un protocolo y reglas a seguir que a continuación describo:

- 1.- La **concurrancia** propone el cruzado y elige a los contendientes.
- 2.- Los **contendientes** a su vez nombrarán a un **Juez**, quién deberá de llevar con orden los pasos de la ceremonia.
- 3.- Se inicia la ceremonia poniendo en la mesa 2 vasos de igual medida y se llenan con **el pulque** al mismo nivel.
- 4.- Los contendientes deberán de estar parados uno frente al otro, el Juez les preguntará si están de acuerdo con el contenido de sus vasos, si es afirmativa la respuesta, el Juez dispondrá que cada uno tome su vaso.
- 5.- En esta posición el Juez les solicita se presenten y se saluden, pide que choquen sus vasos,

6.- El Juez pide que crucen sus brazos derechos, que están sosteniendo el vaso de pulque.

7.- El Juez les pregunta si tienen algo que decir a la concurrancia o dedicar algunas palabras, que lo manifiesten.

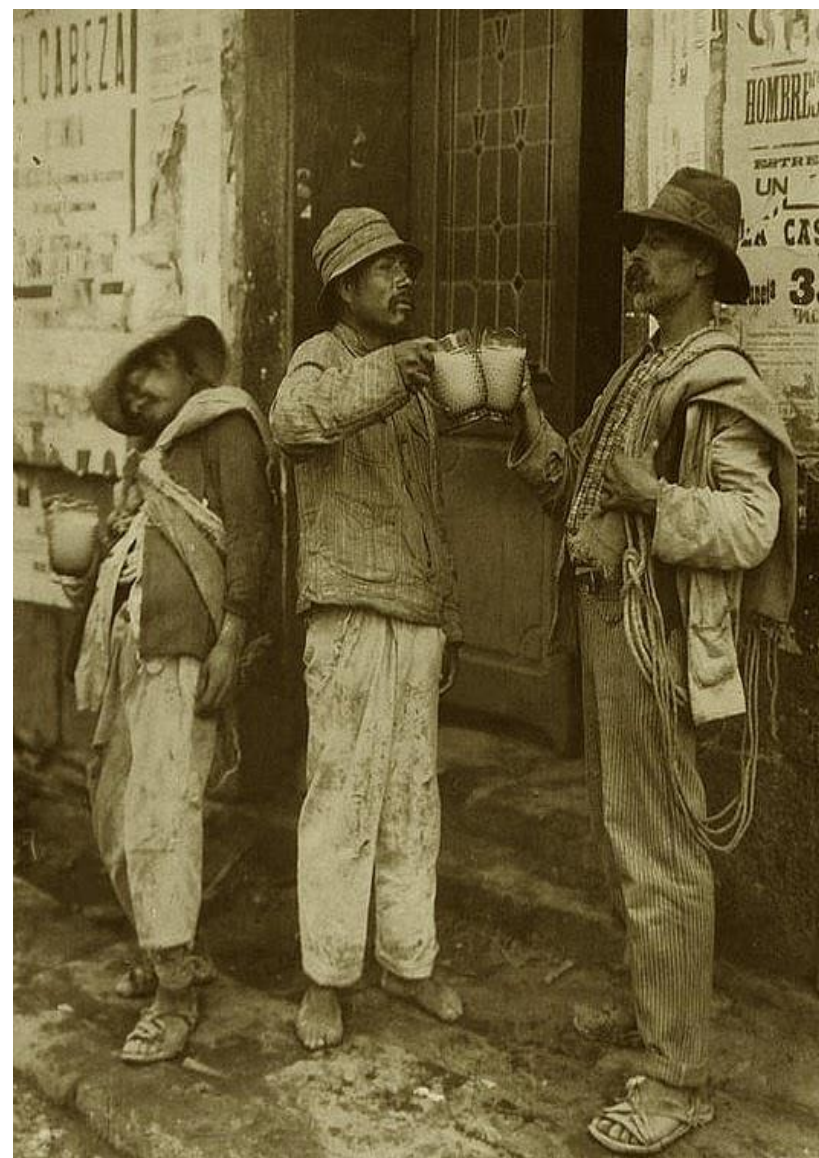
8.- A la cuenta de 3 se beberán su vaso de pulque lo más rápido posible, acabándose por completo el pulque, levantando la mano con el vaso vacío para indicar al Juez que ha terminado, con esta acción la concurrancia y el Juez definirán quien es el ganador o el posible empate

9.- los contendientes se darán un abrazo, debiendo pasar por la espalda de su compañero, el vaso de la mano derecha a la izquierda, para que al terminar se pueda sellar la ceremonia con un apretón de manos en señal de que se han estrechado los lazos de amistad.

En todos los pasos anteriores si se comete algún error, el Juez lo mencionará, con esto los contendientes serán acreedores a una sanción. Pero si el Juez comete algún error la concurrancia lo señalará y se le sancionara.

La sanción o castigo, es que se tomen un vaso de pulque de golpe o sea de una sola vez.

10.- El Contendiente ganador nombrará a la siguiente pareja a contender.



TRADICIONAL CRUZADO DE PULQUE.



**QUIEN BEBE
PULQUE
VIVE MENOS**

**ES DECIR:
MENOS ESTRESADO,
MENOS PREOCUPADO,
MENOS TRISTE Y
MENOS AMARGADO...**



FUENTE Y CREDITOS:

Mercedes Meade, Haciendas de Tlaxcala, M.S.

Estudio sobre las haciendas Mazaquiahuc y El Rosario, Ma. Eugenia Ponce, Ma. Luisa Glez, Cecilia Güerena, Rosa Ma. Hernández, Ma. Eugenia Prastorza, Ma. Del Pilar Lorenzo. Univ. Iberoamericana. Mex. 1981.

Anuario estadístico de la República mexicana, formado por la dirección General de Estadística a cargo del Dr. Antonio Peñafiel. Año 1893, Núm. 1 México, oficina tipográfica de la Sria. De Fomento. Calle san Andrés 15, 1894.

Libro:

“El Maguey y el pulque en la región central”

Primera Edición 2014

Gobierno del Estado de Tlaxcala/

Fideicomiso Colegio de Historia de Tlaxcala,

Mariano Gonzalez Zarur

Gobernador del Estado de Tlaxcala

Tomas Munive Osorno

Secretario de Educación Pública

Ubaldo Velasco Hernández

Oficial Mayor de Gobierno

Yolanda Ramos Galicia

Directora del Fideicomiso Colegio

De Historia Tlaxcala.

Imágenes.- internet. Sitio google.

MANIFESTACIONES DE ELABORACION DE PULQUE EN 1915 LEGAJO No. 9. Al C.

Recaudador de Rentas del Distrito de Morelos

En resguardo de la Dirección del Archivo Municipal, Tlaxco, Tlaxcala.

Octubre 2014.