



## Mujeres Tlachiqueras: El legado del pulque

Desde tiempos inmemorables, el agave es un alimento, bebida, medicina, fuente de fibras y material de construcción. Su versatilidad milenaria ha encontrado su expresión más exquisita en el pulque, un néctar ancestral que trasciende lo común.

El Pulque proveniente de la fermentación del aguamiel, extraído del corazón del agave, el pulque es un legado que fusiona historia y cultura mexicana. Su sabor único, amalgama una dulzura sutil con un ligero amargor, un tributo al esfuerzo de los “*tlachiqueros*”. Los “*tlachiqueros*” son los encargados de extraer el aguamiel del maguey para la fermentación del pulque. Este oficio se practica desde la época prehispánica y continúa vigente en algunos pueblos pulqueros de Tlaxcala, Hidalgo y Estado de México-

“Los “*tlachiqueros*”, cuyo trabajo incansable resuena en cada gota de este elixir, conectando el pasado con el presente en un sorbo que despierta los sentidos y celebra la riqueza de la tradición” explica Merlín Mandrake, maestro mezcalero

En México, florecen 159 de las 210 especies de agave, el agave salmiana es conocido como agave pulquero, teje su historia a lo largo de 11 a 13 años, en los cuales es testigo silencioso del tiempo que acumula azúcares en su núcleo para producir pacientemente la bebida de los dioses “El Pulque”.

En su madurez, el quiote (tallo comestible de la flor del maguey) emerge, marcando el paso final de su vida; es en este delicado momento cuando los “*tlachiqueros*”, guardianes de esta tradición ancestral, intervienen con destreza, cortando la floración para revelar el tesoro comestible que yace en su corazón.

El “*tlachiquero*”, en su papel de cuidador de la esencia del agave, extrae el néctar con un ocote, seguido de un meticuloso proceso de raspar y tapar que se repite a diario todas las mañanas y tardes durante seis meses. “Esta labor crucial demanda dedicación constante. El agave pulquero debe ser atendido diariamente para recoger el néctar; en contraste el agave mezcalero implica el sacrificio de la planta, en su proceso y obtención del destilado”, explica Merlín Mandrake, maestro mezcalero

En los “tinacales” ( bodegas o espacios en las haciendas, donde se elabora el pulque, se utilizan tinas hechas de cuero de res o madera), se despliega el proceso de fermentación. Aquí, el aguamiel se fusiona con la semilla o pie de pulque, dando inicio a una transformación que se convertirá en Pulque. El proceso de fermentación en los tinacales, se extiende aproximadamente por 24 horas, y es liderado por el maestro de la fermentación en el tinacal, colaborando estrechamente con los “*tlachiqueros*”, quienes abastecen con destreza el líquido extraído de las plantas.

Sin embargo, en un escenario donde la migración de los hombres hacia el sueño americano deja a las mujeres y al campo abandonados, y son las mujeres tlachiqueras que se erigen como heroínas contemporáneas. Ellas se sumergen valientemente en el arduo trabajo del tlachiquero por necesidad y amor a la tradición. La figura mítica de Mayahuel, con sus 400 pechos alimentando conejos, encuentra un reflejo genuino en estas mujeres, quienes, con su labor, nutren y preservan la esencia misma de la cultura arraigada en el pulque.

La mujer tlachiquera enfrenta desafíos, pero su valentía y dedicación son los hilos que tejen la continuidad de esta ancestral conexión con el agave. En cada gota de pulque, la labor de estas mujeres resuena, recordándonos que detrás de cada tradición hay manos, fuerza y sabiduría femenina.

La diversidad de sabores que México tiene para ofrecer se concentra en la décimo tercera edición de Expo Café & Gourmet, a celebrarse del 21 al 23 de marzo en Expo Guadalajara. Representantes de las diversas regiones del país, productores de alimentos y bebidas que compartirán su pasión y autenticidad en este evento imperdible.

#### **Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara**

Exposición con más de 13 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: [www.cafeygourmet.com](http://www.cafeygourmet.com)

#### **Acerca de Tradex Exposiciones**

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: [www.tradex.mx](http://www.tradex.mx)

Contacto de prensa  
Claudia Orozco Relaciones  
Públicas Tradex Exposiciones  
[corozco@tradex.com.mx](mailto:corozco@tradex.com.mx) / [claudia.orozco1982@gmail.com](mailto:claudia.orozco1982@gmail.com)  
Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322