

METEPANTLE, MAÍZ Y MAGUEY EN SAN FELIPE SULTEPEC

Escrito por: Mariana Castillo
18/10/2021

La familia tlaxcalteca Sánchez Islas cuida y respeta a esta dupla de plantas presentes en su entorno biocultural.



Tlaxcala tiene forma de tlacoyo, dice Isela Islas mientras dibuja con un palo sobre la tierra tal forma para explicar las conlindancias de San Felipe Sultepec, en el municipio de Calpulalpan, entre milpas y magueyales, dos cultivos que están relacionados y que son parte del imaginario, de lo cotidiano, en esta región.

Ella es cocinera, conoce del campo, del maíz y del maguey. María Elena Montiel, su madre, quedó viuda desde muy joven y aprendió cómo llevar el negocio pulquero.

Isela heredó sus tierras y Alejandro Sánchez, su esposo y veterinario de profesión, por su parte, aprendió de Isabel, su padre. Cuando era chiquito ayudaba a estas labores en familia.

Recuerda con cariño las comilonas después de trabajar, entre caballos, mulas, burros, vacas, puercos y gallinas: “Había rata de campo, bien asadita. Nos decían *arrímate, júntate unas habas*. Las comíamos doraditas, siempre estábamos bien comidos, nada se fumigaba y en las posadas todos teníamos dinero gracias al tinacal”.

La gente de antes se dedicaba a raspar y cada semana tenía su raya, afirma Isela. Nunca faltaban maíces, habas, alverjones ni frijoles en el cencal, una especie de granero para almacenarlos, y que, aunque ya no se ve por acá, aún hay en San Juan Bautista Ixtenco.

“Desde que nos acordamos nos dedicamos al campo y si no se atiende, no hay nada”, dice Alejandro.



Fotografía: Mariana Castillo

Devolver lo que es suyo

La industria pulquera era la más productiva que había en México en 1900, según el investigador poblano Javier Gómez Marín. Hay evidencias arqueológicas en el Valle de Tehuacán de que el maguey ya se cultivaba en el año 6,500 a. de C. El pulque tiene al menos 8500 años de historia, pero la industria cervecera contribuyó al declive de esta actividad.

Isela y Alejandro vieron como esta zona y sus principales actividades cambiaron hace décadas por la industrialización de la región: “Pusieron la maltera, cambiaron los cultivos por cebada, el gobierno prestó máquinas para tirar filas de maguey y ahora esos terrenos están contaminados, llenos de agroquímicos, pesticidas... erosionados”.

Pero, en sus familias llevan generaciones cuidando lo suyo pues de ahí viven y se alimentan: cuando uno va llegando por la carretera se observa el verdor y la variedad de fauna y flora existente.



Fotografía: Mariana Castillo

El vasto desayuno de esa jornada consta de **esquites**, pan y atole de elote con piloncillo pues ese día a finales de septiembre ya está por acabar la temporada de elotes frescos, lechosos, dulces... Asimismo, hay sopes y fruta con concentrado de aguamiel de la marca Saniz que comercializan desde 2002. Desde la ventana de su comedor se observan las milpas al sol, entre lavandas y un girasol chiquito, endémico.

Alejandro explica que el ciclo de sus maíces va de mayo a noviembre pues ya a finales de diciembre están pixcándolo (así con equis es la palabra que les representa, la pixca, que nombran porque importa).

Ya envueltos en el aroma de las hierbas frescas, él presenta el primer término agroecológico y cultural importante para conocer su contexto: el *metepantle*, también conocido como melga. Este concepto está formado por los vocablos en náhuatl “metl”, maguey o agave, y “pantli”, bandera o división, y es una práctica ancestral vigente que hace referencia al cultivo de maguey pulquero en hileras perpendiculares a la pendiente del terreno.

Hileras de milpa, hileras de maguey, y otras tantas especies intercaladas que enriquecen el suelo, en sus diferentes momentos del año: frijoles como los ayocotes que dan nitrógeno, y sus flores que son comestibles de igual manera; quelites como quintoniles, verdolagas y malvas, que son indicadores de la salud de la tierra; calabacitas y su flor cuando es tiempo de lluvias, y mucho más. Entre los maíces que ahí se ven están el rojo, uno naranja, el moradito (que se apolilla rápido y es más delicado), el **azul**, el blanco y los pintitos.



Fotografía: Mariana Castillo

Valor a la tierra y sus regalos

Éste es un trabajo muy pesado y mal pagado, considera Alejandro, quien estudió veterinaria pero conoce a fondo de sus maíces y agaves. Él cree que ya hay más gente que vuelve a valorar el esfuerzo que conlleva. Por ejemplo, la cocinera Francisca Romero les compra su maíz rojo a 14 pesos el kilo pues lo utiliza en una mezcla que lleva este grano, además de haba y cacao, para elaborar una bebida tradicional en Zacatelco llamada cacao, cacahuatole o **agua de barranca**. Tanto esta variedad como el naranja tienen este precio, y el azul, el pinto y el blanco cuestan de 8 a 10 pesos el kilo. Algunas personas que elaboran tortillas de buena calidad para los negocios de barbacoa cercanos son sus compradores.

Él menciona que hubo un tiempo, específicamente hace un sexenio, en el que querían comprarles sus maicitos a 3.50 pesos, una ofensa. Cada año invierten por hectárea de 14 a 15 mil pesos, pero pronto serán 17 mil, ya que cada vez hay menos trabajadores y los jornales han subido hasta a 300 por día. Muchos se han ido a estudiar fuera o al norte, los jóvenes ya no quieren dedicarse al campo y a largo plazo esto será una de las problemáticas para el cultivo.

“No tenemos un seguro médico y esto es cansado”, agrega. Usan sembradora y cultivadora pero creen en lo agroecológico. Los Sánchez Islas busca seguir cuidando su entorno, además de difundiendo su labor ya que reciben grupos pequeños previa cita.

Para probar su pulque fresquísimo se debe llegar de diciembre a marzo. Orgullosa, muestra los magueyes pulquero, manso, ayoteco, cenizo y púa larga, sus diferencias en colores, tamaños, en rendimiento. Usa abono de cerdo para que estén sanos. Deben pasar de ocho a 12 años, dependiendo de la maduración de cada uno, para dar este elixir y cuando llega el momento durante esos cuatro meses deben “ordeñar” estas “vacas verdes” de día, de siete a ocho de la mañana; y en la tarde, de cinco a seis. Algunos pueden darle hasta seis litros diario.

Su alacena natural es extensísima: de los magueyes más débiles y jóvenes se extraen gusanos de maguey en temporada de lluvias; el huevo de maguey, que es menos conocido y comestible, se obtiene del meyolote o corazón; los gualumbos, o la flor del maguey, también se lleva al plato. Las semillas se venden a tres mil pesos el kilo, las pencas funcionan para la barbacoa y las hojas para los mixiotes (que son tan codiciadas que hasta hay ladrones que se las llevan por las noches). El pulque se usa para beber, para marinar carnes, en pan, en innovaciones como el destilado de pulque que su hijo está por lanzar al mercado y en un largo etcétera.



Fotografía: Mariana Castillo

Después de cortar caña de maíz para beber su aguüta azucarada y exquisita, Isela platica que planea pronto tener un espacio nuevo para recibir a los visitantes para comer o a fin de darles clases de cocina.

Una de sus memorias más entrañables alrededor de las elotizas es un platillo que su madre, a quien conocían como “La Patrona” y era muy querida, preparaba: los chiles capones pasilla encurtidos rellenos de queso. La gente hacía fila para comerlos y llevan el secreto de los 11 olores (entre ellos, ajo, comino, pimienta, laurel, orégano, tomillo y mejorana). Por fortuna, ella los sabe hacer.

“Todo, hasta una sopa te tiene que quedar rica”, le aconsejaba esta matriarca. Isela aprendió con creces los sazones de su cultura alimentaria.

Sin el *metepantle*, que une al maíz y al maguey, nada de este universo en San Felipe Sultepec sería así de extenso, rico y posible. Y aunque con el crecimiento de las carreteras les cortaron el acceso amplio que antes tenían y ahora uno debe estar atento al camino para llegar sin equivocarse, este sitio es un mensaje de resistencia y conservación, de generosidad y creatividad, que ojalá más y más personas se animen a visitar para vivir la hospitalidad de los Sánchez

Islas y presenciar lo profunda que es la filosofía campesina.

Busca a esta familia en los teléfonos: 749 104 9593 y 749 106 7084, o en sus redes FB: [Saniz Maguey](#) y mail: sanizmaguey@gmail.com