



Geoparque Mundial de la UNESCO Comarca Minera

Georuta los Tinacales en Singuilucan

Miguel Rodríguez Fragoso

Juan Carlos Mora Chaparro

Mtro. Raúl Guerrero Bustamante

Municipio de Singuilucan

El probable nombre primitivo de este lugar fue Tzoquiuyucan, que tiene las raíces nahoas tzoquitl “lodo”, yutl, “los que pertenecen”, y can “lugar”, “lugar de lodo o de mucho lodo” (Fernández et. al., 1942).

La palabra Singuilucan es una deformación del vocablo náhuatl Itzihuinquil[y]ocan como aparece en la Matrícula de Tributos y Códice Mendocino, cuyas raíces son: I[tztli], obsidiana, tzihuinquitl, hierba comestible no identificada, yo, sufijo abundancial y can, locativo, lugar. Por lo que su traducción etimológica más aproximada sería: “lugar donde abunda el tzihuinquitl” (Sánchez, 2022).

Localización

El municipio de Singuilucan se localiza al sureste del territorio hidalguense entre los paralelos 19° 52' y 20° 8' de latitud norte y los meridianos 98° 21', 98° 38' de longitud oeste; con una altitud que varía entre 2400 y 3100 m s. n. Este municipio cuenta con una superficie de 420.22 km², y representa el 2.02 % de la superficie del estado (INEGI, 2010; Figura 1).

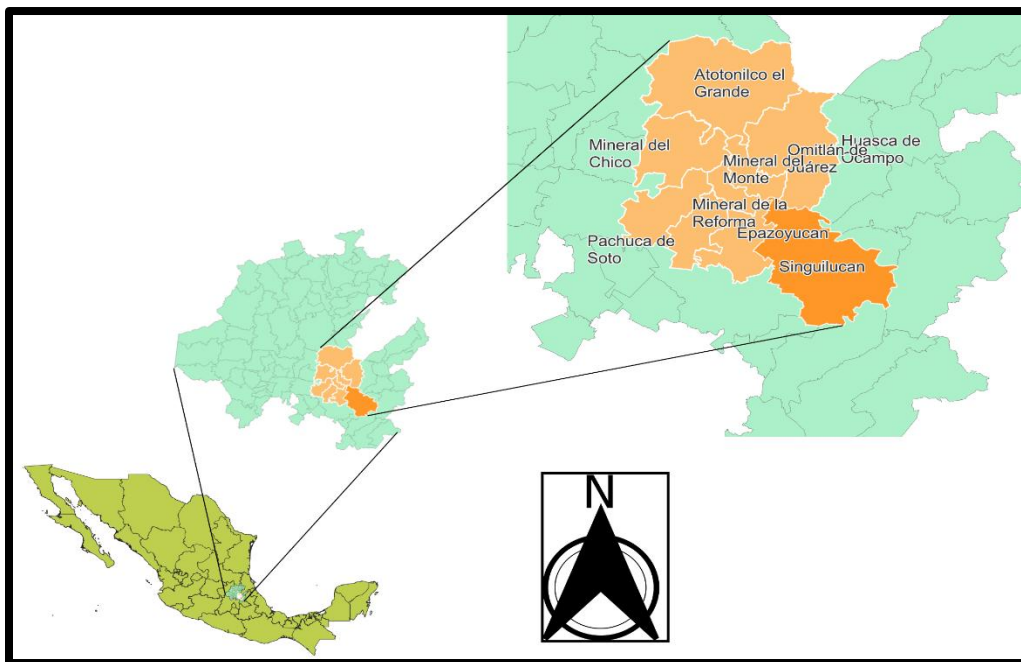


Figura 1. Localización del Municipio de Singuilucan respecto a la República Mexicana, estado de Hidalgo y región del Geoparque Comarca Minera (INEGI, 2010).

Singuilucan antes de 1440 formaba parte del reino de Texcoco, bajo el dominio del señorío de Cacamatzin, sucesor de Nezahualcóyotl (Fernández et. al., 1942).

En 1524 los religiosos Franciscanos, del convento de Zempoala, fueron los primeros que doctrinaron la región del municipio de Singuilucan y erigieron una iglesia dedicándola a San Antonio. En 1540 los Franciscanos fueron sustituidos por los agustinos, quienes edificaron el convento y lo erigieron en priorato de su orden (Fernández et. al., 1942; Figura 2).

El 7 de mayo de 1811, el comandante insurgente Don Antonio Centeno llegó a Singuilucan, veneró al Santo Cristo del lugar (El Señor de Singuilucan), reparó la cruz del Cristo, repartió ocho cargas de trigo entre los vecinos y puso en libertad a ocho presos antes de retirarse pacíficamente (Fernández et. al., 1942).

El municipio de Singuilucan es uno de los nueve municipios que componen el Geoparque Mundial de la UNESCO Comarca Minera, territorio que recibió el nombramiento el 5 de mayo del 2017.



Figura 2. Fotografías. A la izquierda Parroquia de San Antonio Singuilucan y exconvento y a la derecha fotografía del interior de la iglesia.

Una de las principales bebidas histórica en Singuilucan es el pulque y se le atribuye a Mayahuel su descubrimiento, una joven mujer mortal de origen olmeca de Tamoanchán (lugar mítico). Mayahuel se hizo diosa por haber encontrado la fuente de aguamiel en el maguey y la técnica para obtenerlo (Erlwein, et. al., 2020).

Otra leyenda conocida sobre el descubrimiento del pulque se sitúa en la época de los toltecas, alrededor del año 900 d.C., en Tula. Según esta leyenda, una princesa azteca llamada Xóchitl, hija de Papantzin, fue quien accidentalmente descubrió el pulque. Ella notó que un líquido dulce, el aguamiel, manaba de un maguey (agave) perforado por animales como tlacuaches y conejos. Al probarlo, le encantó y lo llevó a su padre, quien a su vez lo presentó al rey Tepalcatzin (Obregón, 1869). El rey quedó maravillado y desde entonces, el pulque se convirtió en una bebida sagrada y de consumo restringido a nobles y reyes (Figura 3).



Figura 3. Descubrimiento del pulque, cuadro acerca del mito del descubrimiento del pulque por parte de los Toltecas (Obregón, 1869).

En el centro de las civilizaciones prehispánicas de Mesoamérica estaba prohibido el consumo del pulque para embriagarse lo que podía acarrear severos castigos (Rojas, 1956, p. 114). El consumo del pulque estaba reservado para sacerdotes y ancianos, se castigaba severamente al resto de la población que lo consumiera. Solo en fiestas especiales se permitía su consumo generalizado (Monterrubio, 1995).

Las primeras menciones documentadas del pulque provienen de Hernán Cortés y Fray Bernardino de Sahagún (misionero Franciscano). Cortés lo describe en su carta del 15 de octubre de 1524 dirigida al emperador Carlos I de España, mencionando los productos que se podían obtener en la Nueva España.

Sahagún en 1577 detalla en el "Códice Florentino" dos tipos de pulque (Figura 4).

- **Ayuclli:** pulque diluido con agua y miel, utilizado para evitar la embriaguez en las festividades.
- **Íztac Utli:** pulque blanco, considerado de alta calidad y recomendado como medicina para mujeres cercanas al parto o en periodo de lactancia.

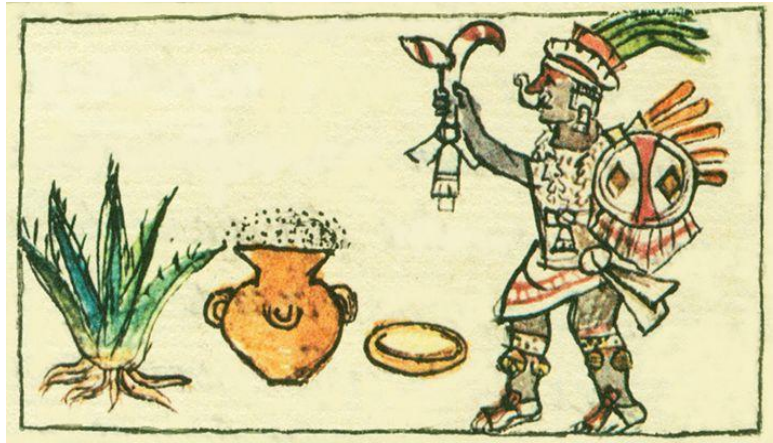


Figura 4. Representación de extracción del aguamiel (Sahagún, 1577).

Durante el Virreinato, el consumo del pulque se liberó de su carga sacramental y de las estrictas leyes indígenas sobre la embriaguez, aunque nunca estuvo exento de regulación. En el siglo XVI y parte del XVII, su consumo era preferentemente entre indígenas y mestizos. En 1692, a causa de una sequía, se levantan protestas en la Ciudad de México y Tlaxcala en donde la gente protesta por el alto precio del maíz, muchos habían bebido pulque y el Virrey culpa al pulque de la rebelión, por lo que fue prohibido el consumo, pero al perder los impuestos que la bebida pagaba, se tuvo que reconsiderar la medida y poco a poco algunos españoles se involucraron en la producción pues era un negocio lucrativo. El pulque con el tiempo se volvió popular entre todas las clases sociales, lo que llevó a la Corona a dictar leyes para controlar su consumo y los efectos adversos que producía en la población (Rojas, 1956).

Durante el siglo XVIII se desarrolló un crecimiento de las extensiones de tierra aprovechadas para el cultivo del maguey (Monterrubio, 1995). A finales del siglo XVIII surgen las principales haciendas del territorio hidalguense establecidas en la región de los Llanos de Apan, el Valle de Tulancingo, el Mezquital y la Región de Tula, debido a que las condiciones del terreno plano y cultivable eran las indicadas, las cuales formaron parte de una figura base del desarrollo agropecuario (González, et. al., 2020).

En 1876, a la par del comienzo del Porfiriato, se iniciaron los planes de la creación del ferrocarril, posteriormente las líneas férreas beneficiaron la comercialización y consumo del pulque (Monterrubio, 1995). La existencia de una estación del ferrocarril en la localidad de Somoriel en Singuilucan, proporcionó al municipio una ventaja comercial, permitiendo un mayor transporte de barriles de pulque.

A finales del siglo XIX y principios del siglo XX fue cuando la aristocracia pulquera pasó por su mejor momento (Erlwein, et. al., 2020).

Entre 1915 y 1950 el pulque sufrió una crisis derivada por el reparto agrario que atomizó las haciendas pulqueras, así como por los muchos intereses públicos y privados que prefirieron imponer el gusto por la cerveza (Aguilar, 2011).

Al triunfar la revolución, la aristocracia pulquera perdió el apoyo que tuvo durante el Porfiriato, lo cual influyó que el negocio fuera decayendo poco a poco. La industria cervecera estaba en auge y las campañas de desprestigio habían logrado desfavorecer el consumo de pulque de los mexicanos haciéndolos preferir la cerveza (Erlwein, et. al., 2020).

Actualmente, en los últimos 10 años el consumo de pulque ha experimentado un notable resurgimiento, especialmente a través de los llamados "curados", que son mezclas de pulque con frutas, nueces, hierbas y otros ingredientes, lo que da lugar a una amplia variedad de sabores atractivos para nuevos y antiguos consumidores. Además, se han desarrollado métodos de destilación y conservación, lo que le permite al pulque mantenerse en buen estado por mucho más tiempo y evitar su transformación en vinagre. Paralelamente, ha cobrado fuerza la oferta de productos derivados del maguey, como mieles, fibras, jarabes y bebidas destiladas, así como una rica gastronomía local que aprovecha integralmente las bondades de esta planta milenaria.

La producción de pulque en el municipio de Singuilucan fue de 1550 y 1270.83 litros mensuales (Álvarez, 2015).

Producción del Pulque

1. Cultivo y maduración del maguey

El proceso inicia con la siembra del maguey, una planta que tarda entre 8 y 12 años en alcanzar la madurez necesaria para producir aguamiel. Durante este tiempo, el maguey se cuida y se protege para asegurar una buena cosecha. Una vez maduro, se procede a "capar" el maguey, es decir, se corta su cogollo para evitar que florezca y se concentre en la producción de aguamiel.

Es importante mencionar que al realizar esta práctica se impide la reproducción sexual de los magueyes, ya que se interrumpe el desarrollo de la inflorescencia, la floración y, por consiguiente, la producción de semillas (Figura 5). En la mayoría de las especies pulqueras, la reproducción vegetativa a través de hijuelos y bulbílos es la forma de propagación más común en las poblaciones y plantaciones de magueyes pulqueros manejados (Álvarez, 2015).



Figura 5. Fotografía de un maguey recién capado (cortesía de la Pulquería La Paloma Azul, 2018).

2. Extracción del aguamiel

El tlachiquero, especialista en la extracción del aguamiel, realiza una perforación en el corazón del maguey, creando una cavidad conocida como "cajete". Diariamente, dos veces al día, utiliza un acocote (una especie de calabaza hueca y larga) para succionar el aguamiel que emana del cajete. Después de cada extracción, el tlachiquero raspa el interior del cajete con un raspador de metal para evitar que cicatrice y así asegurar que siga produciendo aguamiel. Este proceso se repite durante varios meses, dependiendo de la especie de maguey y las condiciones de cultivo (Figura 6).

La existencia productiva de la planta es de 3 a 4 meses, y aún más largo alcanzando los 6 meses, pero también hay magueyes pequeños y de inferior calidad que no aguantan cuatro semanas de raspa y a lo más mes y medio (Hernández, 1979).



Figura 6. Fotografía de maguey con aguamiel (Sánchez, 2013).

3. Fermentación en el tinacal

Una vez recolectado, el aguamiel se transporta al tinacal, un espacio destinado a la fermentación. Aquí, se vierte el aguamiel en grandes recipientes, tradicionalmente de cuero o madera. Se le añade una "semilla" o pulque madre, que contiene microorganismos necesarios para la fermentación. El proceso de fermentación dura entre 15 y 20 días, durante los cuales el aguamiel se convierte en pulque (Álvarez, 2015).

4. Curado y consumo

Una vez fermentado, el pulque puede consumirse de forma natural o ser "curado" con diversos ingredientes como frutas, semillas o hierbas, leche dulce etc., para darle diferentes sabores. El pulque es una bebida rica en nutrientes, vitaminas y probióticos, y se ha asociado con beneficios para la salud.



Georuta los Tinacales

La Georuta de los Tinacales está compuesta por magueyeras, ranchos y tinacales de las comunidades, en el municipio de Singuilucan, donde se puede degustar el pulque natural o diferentes curados, así como alimentos y productos derivados de este.

Objetivo principal

Fomentar la cultura prehispánica del pulque, favorecer la economía local, promover la protección y cuidado del maguey, así como el del medio ambiente.

Tinacales:

Del castellano tina, recipiente, y del náhuatl calli, casa; es decir, “la casa de las tinas”. (Gómez de Silva, 2024). Se utilizaban tinas hechas de cuero de res o de madera y hoy en día son de plástico.

En la siguiente lista se presentan ranchos y tinacales que se encuentran en diferentes comunidades en donde se podrá degustar el pulque, bebida de historia y tradición en el municipio de Singuilucan (Figura 7).

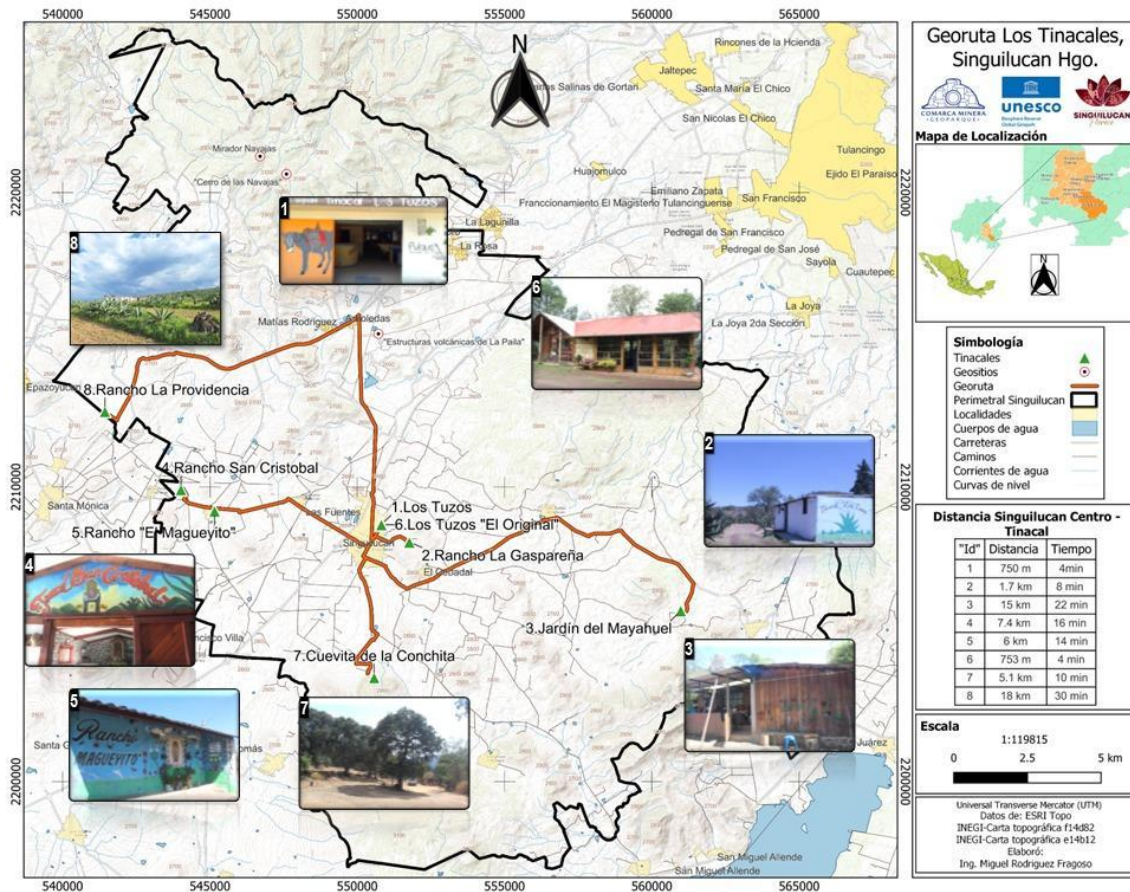


Figura 7. Mapa de la Georuta los Tinacales de Singuilucan.

Propuesta de turismo cultural

El campo magueyero de esta región del Geoparque soporta a una cultura en resistencia que cuida el entorno con sustentabilidad utilizando una especie suculenta que resiste toda clase de condiciones adversas, en este caso, el maguey crece a una gran altitud sobre el nivel del mar y su constitución le permite aprovechar el agua que se da en la temporada y absorber minerales para que en el interior de sus pencas se generen vitaminas y toda clase de metabolitos.

La gastronomía del maguey es representativa de tiempos prehispánicos y marca una actividad económica que fue heredada por generaciones. Aún es posible considerar que Singuilucan y Epazoyucan son los municipios que más pulque producen en México y abastecen a la zona con mayor demanda de este producto, que es la Ciudad de México, de igual forma, penca para barbacoa y otros productos como los nopales y tunas también salen de esta región.

La visita a este tipo de lugares se enfoca en conocer los espacios naturales en donde se cría el maguey y además se procesa para la producción gastronómica de aguamiel, pulque, gualumbos, mixiotes, barbacoa, mecuiles y chinicuiles.



En otros países se proponen recorridos de turismo cultural denominado “enológico”, que pretende conocer los espacios de producción del vino, desde el campo con vides hasta las bodegas y, desde luego, la degustación del producto terminado. Casos similares se dan en paisajes cafetaleros, agaveros de mezcal y tequila, antiguas fábricas de alimentos, entre otros.

El visitar paisajes culturales y conocer procesos de producción fruto de una cultura eminentemente mexicana es una oportunidad para turistas que se desplazan por una de las más importantes carreteras del país en donde se ubica esta región, la ruta que va de la Ciudad de México a Teotihuacán, Tulancingo y Tuxpan.

1. Tinacal "Los Tuzos"

Reseña Histórica

Fundado alrededor del año 1986 por el señor Bernardo Ramos y sus hijos Carmelo y Bernardo, este tinacal nace del deseo de ofrecer a la familia una mejor forma de vida, aprovechando el profundo conocimiento que ya poseían sobre el trabajo del maguey y el proceso de elaboración del pulque (Figura 8). Desde entonces, el proyecto ha crecido con raíces firmes en la tradición y en el compromiso familiar.

Lo que comenzó como un negocio local, hoy cuenta con la participación de la tercera generación —incluidos bisnietos— quienes han asumido con orgullo la responsabilidad de mantener viva esta herencia. Gracias a su esfuerzo continuo, el tinacal distribuye actualmente pulque natural y curados a diferentes regiones de México, ampliando el alcance de un producto ancestral que conserva su autenticidad y calidad.

Además de su función como centro de producción, el tinacal ha abierto espacios de interacción para visitantes, con el propósito de compartir saberes, generar conciencia sobre la importancia del maguey, y fortalecer el vínculo entre la comunidad y esta planta milenaria. Este enfoque educativo y cultural transforma al lugar en más que un centro de producción: en un punto de encuentro entre pasado, presente y futuro del pulque.

Dirección: Prolongación Avenida Revolución Norte Col Unidad Deportiva, C.P. 43780 Singuilucan, Hgo.

Coordenadas: UTM Estándar: 550816, 2208714 /Grados Decimales: -98.514295, 19.974328

Encargado/Responsable: Carmelo Ramos Murcia, Carmelita Ramos Tecomalman

Teléfono: 5523434028/ 775 126 72 39

Facebook: Tinacal Los Tuzos Singuilucan

Servicios:

- Derivados del Maguey: aguamiel, pulque, curado, destilado, jarabe, etc.
- Actividades culturales y gastronómicas
- Biblioteca pulquera
- Recorridos guiados
- Estacionamiento
- Comida fin de semana
- Sala de estar
- Hospedaje “Los Agaves” 12 habitaciones 32 personas
- Baño

Distancia a Cabecera Municipal Centro: 750 mts/ 4 minutos

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural/



Figura 8. Fotografía A) Fachada del Tinacal Los Tuzos. Fotografía B) Interior del Tinacal. Fotografía C) Hospedaje “Los Agaves”.

2. Rancho “La Gaspareña”



Reseña Histórica

El rancho del que hoy es responsable una familia dedicada a la tradición magueyera tiene sus orígenes en las tierras de la antigua Hacienda de Tecanecapa. Antes del reparto agrario, dicha hacienda fue fraccionada y dividida en ranchos que serían vendidos (Figura 9). Fue en 1930 cuando el abuelo del actual encargado adquirió esta propiedad, salvándola así de ser repartida durante la reforma agraria. Desde entonces, el terreno se conservó como una pequeña propiedad familiar y fue heredado a los hijos, quienes continuaron con el cultivo y conservación del maguey, particularmente en melgueras o metepantles.

Hace 18 años, el actual encargado decidió mudarse al rancho para vivir ahí y administrar directamente los recursos que ofrece el maguey. Sin embargo, debido a la falta de un precio justo para la venta del pulque, la familia optó por diversificar los productos derivados del aguamiel, como mieles, destilados y vinagres. Asimismo, se han implementado actividades de turismo rural, ofreciendo experiencias para visitantes interesados en la cultura del maguey.

Marta, esposa del encargado, ha incorporado el uso gastronómico del maguey en platillos tradicionales, lo cual ha atraído la atención de estudiantes universitarios de gastronomía, turismo y agronomía. Esta interacción ha favorecido la difusión del lugar y su reconocimiento como un espacio de valor cultural y ecológico.

Cabe destacar que el rancho se mantiene libre de pesticidas y productos químicos, lo que ha permitido que investigadores identifiquen una rica biodiversidad de flora y fauna en la zona. Estos estudios científicos han reforzado la importancia del sitio como un modelo de manejo sustentable y conservación del entorno natural.

Dirección: Colonia Agrícola y Ganadera Los Negritos, Singuilucan, Hgo.

Coordenadas: UTM Estándar: 551769, 2208127 /Grados Decimales: -98.505203, 19.968998

Encargado: Rogelio Moreno Montiel

Teléfono: 775 128 62 45

Servicios:

- Actividades relacionadas con la gastronomía tradicional: talleres de cocina con maguey.
- Degustaciones de pulque.
- Venta productos relacionados al maguey.
- Recorridos guiados: “Experiencias en torno al maguey”
- Apreciación del paisaje

- Comedor
- Cocina tradicional
- Zona de camping/fogatas
- Asadores/anafre
- Pista para bicicleta de montaña
- Baños secos

Próximos servicios:

- Cabañas

Distancia a Cabecera Municipal Centro: 1.7 km / 8 minutos

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural



Figura 9. Fotografía A) Entrada al Rancho. Fotografía B) Cocina y comedor. Fotografía C) Interior del tinacal.

3. Jardín del Mayagüel



Reseña Histórica

El Jardín del Mayagüel es un proyecto que nace del sueño y compromiso de una joven pareja decidida a preservar la vida del maguey y del monte. La idea germinó alrededor del año 2009, cuando ambos tomaron la valiente decisión de establecerse en el lugar, apostando por la tierra como forma de sustento y como una manera de resistir la necesidad de emigrar (Figura 10).

A diferencia de muchas otras iniciativas agrícolas tradicionales, este proyecto no partió de una herencia de plantíos o saberes transmitidos por generaciones. Al contrario, El Jardín del Mayagüel se construyó desde cero, rescatando conocimientos, sembrando los primeros magueyes y aprendiendo en el camino, con respeto por el entorno y la cultura que lo rodea.

Con el paso del tiempo, y gracias al esfuerzo constante, el espacio no solo ha logrado consolidarse como un sitio de preservación y producción, sino que además ha abierto sus puertas al público, ofreciendo diversos servicios que promueven el valor del maguey, la vida en el campo y el contacto con la naturaleza. Hoy, El Jardín del Mayagüel es ejemplo de cómo el arraigo, el trabajo y la conciencia ambiental pueden transformar un proyecto de vida en un legado para la comunidad.

Dirección: Comunidad "La Raya" Singuilucan Hidalgo.

Coordenadas: UTM Estándar: 560980, 2205801/Grados Decimales: -98.417246, 19.947713

Encargados: Jesús Olvera "Chinicuil" o "Meyolot" / Rita Fernández

Teléfono: 775 155 07 25 / 775 146 5071

Facebook: Jardín de Mayahuel

Servicios:

- Recorridos: Caminata tlachiquera.
- Eventos culturales: Primer domingo de febrero, mayo, octubre.
- Degustaciones de pulque.
- Venta de pulque y derivados.
- Gastronomía tradicional relacionada al campo y al maguey.
- Temazcal.
- Cocina para eventos (costo extra).
- Permitido uso de fogata.
- Apreciación de paisaje.
- Zona de acampar.
- Baños.

Distancia a Cabecera Municipal/Centro: 15 km/ 22 minutos

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural/Geológico



Figura 10. Fotografía A) Responsable del lugar realizando un altar. Fotografía B) Temazcal del lugar. Fotografía C) Tina con pulque.

4. Tinacal San Cristóbal

Reseña Histórica

Este tinacal tiene su origen en la determinación de un hombre nacido en la localidad de San Martín El Coyote, quien hace 34 años decidió emprender su camino dentro del mundo del pulque. Su historia comienza como trabajador en otro tinacal, donde aprendió el oficio, se apasionó por la tradición y encontró en el maguey una forma de vida. Con el tiempo, tomó la decisión de independizarse y comenzar su propia producción (Figura 11).

Hoy en día, su tinacal representa una de las unidades más importantes de la zona, no solo por su producción, sino también por su impacto comunitario. Actualmente cuenta con el apoyo de 23 tlachiqueros, lo que da cuenta de la magnitud del trabajo diario que se realiza y del volumen de producción que manejan. Además, el pulque que aquí se elabora se distribuye a la Ciudad y al Estado de México al igual que a otros estados de la República, lo que demuestra el alcance y prestigio del producto más allá del ámbito local.



Pese al paso del tiempo, el encargado sigue trabajando activamente, comprometido con su oficio y con la esperanza de que las ventas continúen en aumento.

Dirección: Localidad San Cristóbal El Chico, Rancho San Cristóbal. Singuilucan Hidalgo

Coordenadas: UTM Estándar: 544017, 2209909 /Grados Decimales: -98,57925
, 19.985292

Encargado: Raymundo Cruz Hernández

Teléfono: 7751113935

Facebook: Tinacal San Cristóbal – Servicio a domicilio

Servicios/Actividades:

- Platicas informativas relacionadas al maguey
- Asadores/ lugar para fogata
- Degustaciones de pulque.
- Apreciación de paisaje
- Salas de estar
- Recorridos ciclistas
- Caminatas/senderismo
- Estacionamiento

- Baños

Próximos servicios:

- Zona de camping
- Zona de juegos infantiles

Distancia a Cabecera Municipal/Centro: 7.4 km /16 minutos

Servicio de Lunes a Viernes

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural/Geológico



Figura 11. Fotografía A) Interior del Tinacal San Cristóbal. Fotografía B) Fachada del tinacal. Fotografía C) Vista de la entrada al Rancho.

5. Rancho el Magueyito

Reseña Histórica

Con una trayectoria de entre 25 y 30 años, el Tinacal El Magueyito es un espacio emblemático en la producción de pulque tradicional, arraigado profundamente en la comunidad de San Martín El Coyote. Al frente del lugar se encuentra José Luis, originario de esta misma comunidad, quien ha dedicado buena parte de su vida a la elaboración y venta de pulque, manteniendo viva una de las tradiciones más antiguas del altiplano mexicano.

El compromiso de José Luis con el maguey y sus saberes ha ido evolucionando. Hace apenas un año y medio, decidió dar un paso más en la transformación del aguamiel, iniciando también la producción artesanal de destilados derivados tanto del pulque como del propio



aguamiel. Este nuevo enfoque no solo diversifica su oferta, sino que también representa una apuesta por la innovación dentro del respeto a las prácticas tradicionales.

Tinacal El Magueyito es hoy un referente local que honra al maguey no solo como planta sagrada, sino como eje de una forma de vida que conecta historia, identidad y sustentabilidad (Figura 12).

Dirección: San Martín El Coyote, (Conocido)

Coordenadas: UTM Estándar: 545156, 2209183 /Grados Decimales: 19.978706, -98,568381

Encargado: José Luis Islas Franco

Teléfono: 775 104 15 08, 775 158 56 05

Distancia a Cabecera Municipal Centro: minutos, dirección

Servicios:

- Venta de destilados de pulque y aguamiel
- Venta de pulque/Degustación
- Venta de refrescos
- Bancas para estar
- Explicación acerca de la producción del pulque
- Apreciación de paisaje
- Estacionamiento

Próximos servicios:

- Baño

Distancia a Cabecera Municipal/Centro: 6 km / 14 minutos

Entrada libre

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural/Geológico



Figura 12. Fotografía A) Fachada del Tinacal Rancho Magueyito. Fotografía B) Vista antes de llegar en desviación del camino. Fotografía C) Interior del tinacal.

6. Tinacal Los Tuzos “El Original”

Reseña Histórica

Fundado alrededor del año 1986 por el señor Bernardo Ramos y sus hijos Carmelo y Bernardo, hoy, el señor Bernardo continúa al frente del proyecto, y una nueva generación ha comenzado a tomar las riendas. En particular, su hija ha asumido un papel fundamental como actual encargada del trato directo con los visitantes, ofreciendo los productos y servicios del lugar con entusiasmo y hospitalidad. Esta participación refleja la continuidad del legado familiar y el compromiso de mantener viva la tradición pulquera (Figura 13).

Dirección: Prolongación de Avenida Revolución Norte Col Unidad Deportiva, Callejón los Tuzos, Singuilucan, Hgo.

Coordenadas: UTM Estándar: 551150, 2209381 /Grados Decimales: -98,5110784, 19,9803513

Encargado: Yameli Ramos Santillán

Teléfono: 775 109 72 76 / 775 182 75 89

Facebook: Tinacal “Los Tuzos” El original

Servicios:

- Venta de pulque natural y/o curados
- Recorridos a magueyera
- Comedor
- Asadores
- Estacionamiento
- Área para niños
- Venta de refrescos/cerveza
- Baños

Distancia a Cabecera Municipal/Centro: 753 m/ 4 minutos

Entrada libre.

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural

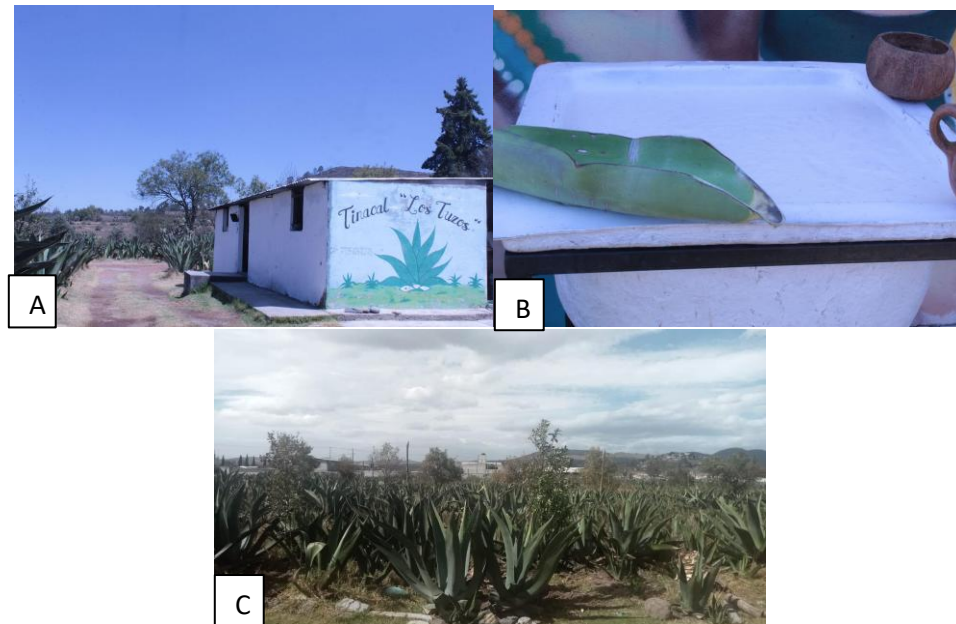


Figura 13. Fotografía A) Vista de Tinacal. Fotografía B) Pequeña tina de pulque. Fotografía C) Magueyera a un costado del tinacal.

7. Cueva de “La Conchita”

Reseña Histórica

Ubicado junto a la emblemática Cueva de La Conchita, este sitio de producción de pulque ha sido parte de la vida comunitaria durante las últimas tres décadas. Este lugar no solo



destaca por su actividad pulquera, sino también por su profunda conexión con la tradición religiosa y social de la región. La Cueva de La Conchita es punto de reunión cada año para peregrinaciones provenientes de distintas localidades, donde se celebra una misa en honor a la Virgen de la Concepción, seguida de un día de campo entre familias y visitantes que disfrutan del entorno natural.

En este contexto cargado de significado, el señor Gabriel comenzó hace aproximadamente 30 años a producir pulque de forma casera, destinado inicialmente al consumo familiar. Con el tiempo, su producto ganó reconocimiento por su calidad, sabor y autenticidad, lo que le permitió ampliar su producción. Actualmente, vende al por mayor a comerciantes que lo transportan hasta el Estado de México, así como en menor escala a visitantes del sitio y a personas que celebran fiestas o reuniones familiares (Figura 14).

Aprovechando los terrenos circundantes, donde predomina la planta del maguey, este espacio ha logrado sostener una producción constante que, más allá de lo económico, representa la permanencia de una costumbre ancestral que entrelaza el paisaje, la fe y el trabajo rural.

Dirección: “La Cueva de la Conchita” Localidad: La Conchita, Singuilucan Hgo.

Coordenadas: UTM Estándar: 550574, 2203527 /Grados Decimales: -98,516751, 19,927462

Encargado: José Gabriel Ordoñez Hernández

Teléfono: 775 784 5407

Servicios:

- Venta de pulque
- Permiso de fogata
- Recorrido a Cueva de la Conchita
- Estacionamiento
- Baños

Distancia a Cabecera Municipal/Centro: 5.1 km /10 minutos

Entrada libre

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural/Geológico.

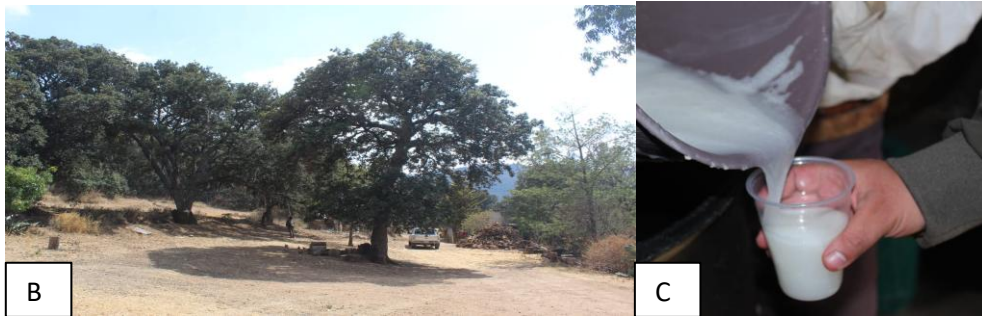


Figura 14. Fotografía A) Entrada a “Cueva de la Conchita”. Fotografía B) Entrada a Tinacal. C) Cortesía de pulque.

8. Rancho La Providencia

Reseña Histórica

Es actualmente una magueyera de unas 20 hectáreas, legado vivo de cinco generaciones que han dedicado su vida al cultivo del maguey, la extracción del aguamiel y la fermentación artesanal del pulque desde 1980. La pasión por esta actividad fue cristalizada en la frase del abuelo Felipe Otamendi León: “El maguey es el lujo de la Tierra”, palabras que sintetizan su vínculo profundo con la tierra y su conocimiento del maguey como fuente de vida y orgullo.

Desde aquellos orígenes, la tradición ha sido transmitida de su tatarabuelo Sixto al bisabuelo Juvencio, de ahí al abuelo Felipe continuando con José Manuel y finalmente, Víctor Manuel continúa este legado, combinando sabiduría ancestral y respeto por la tierra en cada proceso del tinacal familiar (Figura 17).

Dirección: Localidad Jalapilla

Coordenadas: UTM Estándar: 541434, 2212561 /Grados Decimales: 20.0093227, - 98.6038729

Encargado: Víctor Manuel Otamendi Chaverria

Teléfono: 771 352 4273 / 775 152 5251

Servicios:

- Venta de pulque
- Degustación de aguamiel
- Recorrido guiado por la magueyera “La Ruta del Tlachiquero” (incluye alimentos).
(reservar con anticipación una semana)
- Zona para estar
- Estacionamiento
- Baño

Distancia a Cabecera Municipal/Centro: 18 km / 30 min

Patrimonio:

Cultural/Histórico/Natural/Geológico



Figura 17. Fotografía A) Vista al llegar al lugar. Fotografía B) Tinacal y magueyera. Fotografía C) Vitroleros de pulque en el tinacal.

Referencias



Álvarez, R. G. D. (2015). Del maguey al vaso: El manejo del pulque en las pulquerías del Distrito Federal y en las localidades abastecedoras [Tesis de licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México, Escuela Nacional de Estudios Superiores, Unidad Morelia.

Aguilar, L. M. (2011). Del pulque a la cerveza: Una historia de la industrialización y la homogeneización de los espacios de socialización de la bebida en Jerécuaro, Guanajuato (1939-1950) [Tesis de licenciatura, Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo]. Biblioteca Virtual UMSNH. Recuperado de http://bibliotecavirtual.dgb.umich.mx:8083/jspui/bitstream/DGB_UMICH/13655/1/FH-L-2011-0207.pdf

Erlwein, S., Mira, T. J. R., y Velasco P. A. (2020). Proceso de elaboración del pulque, su importancia económica y concepción social en Apan, Hidalgo. *Revista de Sociología Rural*, 15(2), 45–67. Recuperado de:

<https://www.enah.edu.mx/publicaciones/documentos/32.pdf>

Fernández, J., González, E., Romero, J., y Yañez, F. (1942) Catálogo de construcciones

Religiosas del Estado de Hidalgo. Vol. II. Talleres gráficos de la nación, México. 776 pp.

Gobierno del Estado de Hidalgo. (2010). Enciclopedia de los municipios de Hidalgo: Singuilucan. Secretaría de Planeación, Desarrollo Regional y Metropolitano.

Gómez de Silva, G. (2024). Tinacal. En *Diccionario breve de mexicanismos*. Academia Mexicana de la Lengua. <https://academia.org.mx/consultas/obras-de-consulta-en-linea/diccionario-breve-de-mexicanismos-de-guido-gomez-de-silva/item/tinacal>

González Espinoza, C., Vega Lugo, N., & Hurtado Piña, J. (2020). La ruta del pulque. *Boletín ICEA*, 6, 1–xx. Recuperado de:

<https://www.uaeh.edu.mx/scige/boletin/icea/n6/e3.html#nota1>

Hernández, P. J. (1979). La renta del pulque en Nueva España, 1663–1810. *Escuela de Estudios Hispano - Americanos*.

INEGI (2010). Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI), Compendio de información geográfica municipal 2010: Singuilucan, Hidalgo. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>

Monterrubio, A. L. (1995). Las haciendas magueyeras del altiplano hidalguense. Consejo Estatal para la Cultura y las Artes del Estado de Hidalgo; Centro de Investigaciones Pachuca. Recuperado de <https://memoria.culturahidalgo.gob.mx/?r3d=sch-ceca-007-las-haciendas-magueyeras-del-altiplano-hidalguense>



Obregón, J. M. (1869). El descubrimiento del pulque [Pintura]. Museo Nacional de Historia, Castillo de Chapultepec, Ciudad de México. Recuperada de https://es.wikipedia.org/wiki/Pulque#/media/Archivo:Descubrimiento_del_pulque_Jos%C3%A9_Mar%C3%ADa_Obreg%C3%B3n_%C3%93leo_sobre_tela_1869.jpg

Rojas, G. F. (1956). Estudio histórico-etnográfico del alcoholismo entre los indios de México. Revista Mexicana de Sociología, 18(1). Recuperado de <https://www.revistamexicanadesociologia.unam.mx/index.php/rms/article/download/59177/52319>

Pulquería La Paloma Azul. (2018, agosto 23). Maguey recién capado... ¿Sabían que para poder obtener el aguamiel...? [Publicación en Facebook]. Foto: Delicado Quintero. <https://www.facebook.com/Palomaazuloficial/posts/maguey-recien-capadosab%C3%ADan-que-para-poder-obtener-el-aguamiel-que-se-converter%C3%A1-2011681782460968/>

Sahagún, de B. (1577). Códice florentino (Vol. X). Recuperado de:

<https://www.mexicodesconocido.com.mx/el-pulque-la-bebida-de-los-dioses-hidalgo.html>

Sánchez, L. E. (2013, julio 24). Cajete [Entrada de blog]. Pizcas de Vida. <https://pizcasdevida.wordpress.com/tag/cajete/>

Sánchez Vázquez, S., (2022). Cronología histórica del estado de Hidalgo (1ª ed. electrónica). Consejo Editorial, Universidad Autónoma del Estado de Hidalgo. Recuperado de <https://repository.uaeh.edu.mx/libros/index.php/a/catalog/book/104>