

En la designación del Procurador los diputados le están buscando *chichis* a la víbora

El escritor

GABRIELA CONDE

El escritor sentado frente a su computadora. El escritor de ojeras profundas (en un gesto desesperado) se lleva las manos a la cabeza, se revuelve el cabello en espera de la línea que sigue.

En la mesa una taza de café cargado casi vacía y un cenicero rebosante de colillas le recuerdan las recomendaciones del doctor sobre su gastritis. Desde el piso columnas de libros lo miran amenazantes. Afuera, la noche cae.

De ver a este sujeto hace 30 años lo encontraríamos en la casa familiar, sentado frente a una máquina de escribir mientras sus padres en la mesa de la pequeña cocina cenan.

Ilusionado, finge que escribe, sueña con crear una novela tan buena como las que él ha leído, con transmitir a alguien más revelaciones parecidas a las que él encuentra cuando lee.

Pero, volvamos al hombre frente a la pantalla. Debería sentirse orgulloso, ahora es exactamente eso que soñó a los 15 años de edad, pero no lo está. Ahora tras releer el texto se pregunta sobre la inutilidad de su empeño.

Podría ser voluntario de la Cruz Roja, de *Greenpeace* o de médicos sin fronteras, el mundo afuera se cae, se dice. Es ridículo que para él su problema más grande se resuma en encontrar un adjetivo. Allá afuera se derrumba el mundo, se repite.

Llora. Se levanta. Está a punto de irse a dormir, pero de súbito se detiene. Mira la pila de libros. Cambiar el pensamiento, se dice.

Entonces sonríe, se prepara más café y regresa al teclado.

El texto debe continuar y su inspiración debe aflorar para presentar un libro que sea aceptado por los lectores.

Amenazan de muerte al candidato del PRI por el Distrito I en Huamantla

Exporta Rodolfo pulque industrializado

TERE RAMÍREZ OJEDA

Su conocimiento del maguey le permitió crear la fórmula para que la bebida de los dioses cambiara de presentación, compitiera con la cerveza y traspasara las fronteras del país; en resumen, pasó del tinacal a la lata de aluminio.

Esa transformación, que implica detener la fermentación de la bebida, la logró Rodolfo del Razo López tras varias décadas de intentos fallidos. Ahora el pulque se puede tomar industrializado en varios sabores que le dio el productor de Nanacamilpa, Tlaxcala.

Desde que tenía 20 años de edad, Rodolfo del Razo, gerente de Productos Naturales de Agave, ha estado cerca de la explotación de esa planta, que actualmente está en peligro de extinción en México.

Menciona que el pulque fue relegado por la introducción de la cerveza en la clase popular, incluso se llegó a difundir la idea de que era una bebida sucia y antihigiénica, pero sólo era una "mala fama".

Don Rodolfo toda su vida ha sido productor de pulque y refiere que la bebida densa y lechosa era elaborada por los az-

Esta modalidad de la bebida le permite competir con la venta de cerveza en Estados Unidos; la comercialización del "néctar de los dioses" pasó del tinacal a la lata de aluminio

tecas antes de la llegada de los españoles y tuvo mucho auge durante siglos ya que tiene propiedades nutricionales.

El hombre de más de 60 años de edad refiere que el pulque no es sólo una bebida alcohólica, sino que también "tiene propiedades buenas para la salud y afrodisíacas".

El agricultor que es originario de Hidalgo, cuyo estado también fue reconocido por su producción de pulque, llegó a Tlaxcala desde su adolescencia y a partir de 1994 logró enlatar el pulque y venderlo en el mercado de la nostalgia.

Actualmente, Rodolfo coloca en varias provincias de Estados Unidos pulque enlatado en modernos *four pack* que contienen sabores coco-piña, fresa, maracuyá y natural, en promedio exporta 50 mil latas al mes.

Desde 2005 hizo un convenio con la comercializadora

Poliqui, que dirigen egresados del Instituto Politécnico Nacional (IPN), lo que le permitió llegar a los estantes de *Wal-Mart* en el Distrito Federal y algunos estados del centro del país.

"El pulque aún tiene el estigma de ser una bebida sucia, babosa y maloliente, pero el buen pulque es agradable a todos los paladares, lo que se enlata no sólo es pulque curado, también tenemos el destilado de maguey que es una bebida similar al tequila", destaca mientras muestra algunos de los productos que exporta.

En su empresa familiar laboran también sus hijos que con esfuerzos han conseguido que la venta de pulque enlatado se extienda a Alemania, además han iniciado negociaciones para competir en el mercado japonés.

El único productor del país que exporta la bebida tradicional en lata, explica que su pro-

ducción ha ido en crecimiento paulatino desde hace un lustro gracias a la demanda.

El resurgimiento del pulque se debe a las nuevas generaciones y a que los migrantes a Estados Unidos volvieron a consumir la bebida fermentada proveniente del maguey.

Aunque Rodolfo se ha enfocado a enlatar el pulque, en los pocos tinacales que subsisten en Nanacamilpa aún se puede adquirir agua miel y la bebida de los dioses, la cual es demandada principalmente por "los muchachos que vienen en grupos a comprar los curados y el pulque natural".

El productor de pulque menciona que la empresa familiar trabaja en producir otras variedades; sin embargo, se ha orientado a exportar el pulque natural en aluminio que es el que más aceptación tiene en Estados Unidos, aunque aclara que "el maguey tiene otros derivados y productos como la obtención de miel de agave, aguamiel, destilado y hasta refrescos, entre otros".

El empresario tlaxcalteca reconoció que la colocación de pulque en territorio nacional ha sido complicada, debido a que por muchos años se creyó que era bebida de personas de bajo nivel socioeconómico como obreros y campesinos, a pesar de su riqueza nutricional.

Actualmente la empresa de Rodolfo del Razo cultiva más de 400 hectáreas de maguey en Nanacamilpa y proyecta ampliarse a comunidades vecinas una vez que incremente su demanda en el territorio nacional y extranjero.

De manera simultánea impulsa la plantación de una nueva especie de maguey, con el propósito de conservar la existencia de la planta ya que es destruida constantemente por los vendedores de mixiote.

"El maguey es una planta que está en extinción y es única en el mundo, no sólo tiene propiedades alimenticias y medicinales, también es protectora de la tierra porque reduce su erosión", sostiene enfático.

Así, gracias a ese nuevo interés y a la tecnología desarrollada en Tlaxcala por Rodolfo del Razo, el pulque está resurgiendo en México y traspasando sus fronteras.



Actualmente, Rodolfo del Razo exporta 50 mil latas de pulque al mes a Estados Unidos y Alemania ■ Foto Alejandro Ancona