



9
24

Universidad Nacional Autónoma de México

FACULTAD DE CIENCIAS POLITICAS Y SOCIALES

EL MAGUEY PULQUERO
DOS PROGRAMAS DE TELEVISION:
"LAS PUNTAS DE LA VIDA"
"MIRAME BIEN"

T E S I S
QUE PARA OBTENER EL TITULO DE
LICENCIADO EN CIENCIAS DE LA COMUNICACION
P R E S E N T A N
BONILLA AGUILAR FELIPE
FLORES MARTINEZ VICTOR
MENDIOLA QUIROZ TERESITA DE JESUS
PICASSO DOMINGUEZ GUSTAVO



FALLA EN ORIGEN

Ciudad Universitaria

1991



Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas Tesis Digitales Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS © PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

I N D I C E

	pág.
Introducción	1
Capítulo I	
1- "El ámbito televisivo"	10
1.1 Televisión y video	10
1.2 Elementos de la producción	12
1.2 Investigación y guión de televisión	12
1.3 Preproducción	16
1.4 Producción	17
1.5 Post-producción	19
Notas	22
Capítulo II	
2- El documental	24
2.1 Antecedentes históricos	24
2.2 Definición	27
Notas	30

Capítulo III

3- "Las expresiones culturales en torno al maguey y el pulque"

3.1	Introducción al mundo del maguey, la planta Prodigiosa	32
3.2	Origen mítico del maguey	33
3.3	Distribución geográfica y medio ambiente de los agaves	34
3.4	Clasificación y especies	36
3.5	Características de los agaves	42
3.6	Vida y cultivo del maguey	44
3.7	Usos del maguey	48
3.8	Esbozo, histórico de la hacienda magueyera, Auge y decadencia	52
3.9	El pulque	59
3.10	Capado, picazón, raspa y extracción de Aguardiente	59
3.11	Elaboración y Distribución del pulque	65
3.12	Las pulquerías, una expresión popular	76
	Notas	95

Capítulo IV

4- "Realización de los documentales"

"Las puntas de la vida"

"Mírame bien"

4.1	Escaleta programa 1	97
4.2	Escaleta programa 2	100
4.3	Scouting	103
4.4	Guión I "Las puntas de la vida"	106
4.5	Guión II "Mírame bien"	128
4.6	Preproducción	164
4.6.1	Proyecto	165
4.6.2	Presupuesto	169
4.6.3	Plan Previo de grabación	184
4.6.4	Memoria de preproducción	191
4.7	Producción	200
4.7.1	Necesidades Técnicas	201
4.7.2	Break Down	203
4.7.3	Memoria de producción	213
4.8	Post-producción	223
4.8.1	Calificación de los materiales	224
4.8.2	Guión de Edición "Las puntas de la vida"	275
4.8.3	Guión de Edición "Mírame bien"	285
4.8.4	Memoria de Post- producción	299
	Conclusiones	304
	Bibliografía	309
	Glosario	312

I N T R O D U C C I O N

Desde tiempos inmemoriales, el maguey ha ocupado un lugar importante de la manifestaciones culturales del pueblo mexicano.

El desarrollo agrícola de las altas culturas mesoamericanas, lo propició el cultivo del maguey y otras plantas en su evolución de planta silvestre a cultivada. El agave promovió el desarrollo de algunos de los rasgos culturales que dieron originalidad a estos grupos.

Aprovechado por el hombre desde sus raíces hasta la punta de sus espinas, el maguey le ha brindado alimento, bebida, techo, medicina, vestido y muchos otros beneficios. Por sus cualidades tan útiles, fue una planta sagrada para los antiguos pobladores de México y una maravilla para los conquistadores.

Sin embargo, en la actualidad, tanto la planta como los productos que de ella se obtienen, así como sus consumidores, usuarios y cultivadores, han sido agredidos de manera sistemática y casi insensible con el afán de desarrollar y modernizar al país.

Sin duda, en los cambios que se han efectuado, participaron muchos factores, tanto de índole económica, como de moda, criterios tradicionales, prestigio social, consideraciones religiosas, propaganda y publicidad, e imposición política o convencimiento ideológico.

En el menosprecio actual del que son objeto el maguey y el pulque deben haber intervenido esos tipos de consideraciones y otros muchos, dando como resultado efectos impresionantes.

El auge de las pulquerías se inició al concluir la guerra de independencia y con la aparición del ferrocarril, que atravesó los llanos de Apan, llevando con rapidez a la capital los mejores pulques de esa zona.

La aristocracia pulquera aprovechó la ocasión y monopolizó el mercado de la capital de la República, combatiendo con todas las armas a su alcance a las bebidas que pretendían competir con la suya, en especial a la cerveza.

Al triunfo de la revolución, sin embargo, la situación cambió y se reinició el combate al pulque con medidas económicas y sociales de diversos tipos.

El reparto agrario de los años 30, fue una de las causas que llevó a sobreexplotar el maguey, ocasionando la reducción de las plantas en edad de producir.

A partir de entonces, los programas oficiales de aliento al maguey han quedado en manos de la burocracia estatal.

Si le agregamos a éstos el ataque combinado de la industrialización, el desarrollo económico, el bombardeo de la publicidad

que sólo considera válidos los patrones de consumo de las economías desarrolladas, así como el ataque de los mixiateros, gusaneros y chiniculleros; la conveniencia económica de cambiar el cultivo del maguey por productos más rentables; la agresiva y desigual competencia que representa la cerveza y el vino, las reglamentaciones obsoletas, las adulteraciones, la falta de higiene en la elaboración del pulque y los curados, el desprecio y la discriminación, cada vez más generalizados, muchas de las formas de vida y tradiciones culturales, pueden ocasionar la desaparición de la planta y bebida, así como la pérdida de una muy significativa parte de la cultura popular del Altiplano, específicamente.

Es verdad que el cambio es inevitable en todos los órdenes de la vida social, y sería absurdo pensar que las costumbres, gustos y preferencias de la población se deben mantener intactas.

Sin embargo, mantener el cultivo del maguey y la producción y consumo del pulque representan algo más que una conveniencia desde el punto de vista económico. Planta y bebida se deben rescatar, independientemente de otras consideraciones, por su significado ecológico, alimenticio y cultural.

La poca difusión de éste problema en los medios de comunicación, ha sido el motivo principal que nos impulsó a utilizar el video como una vía de información más amplia y de mayor incidencia en el público, con el fin de sensibilizarlo en la posible desaparición de una significativa parte de la cultura popular que rodea al maguey y al pulque.

La manera de abordar el tema es mediante un documental, (forma de expresión expuesta en el capítulo 2) ya que es un género que permite la interpretación de manera racional y emotiva, de la realidad en cuestión. El propósito es el de estimular el deseo de conocer y entender el problema en las esferas de lo económico, cultural y de relaciones humanas.

Ahora, si consideramos los factores definitorios del video, como su posibilidad de ser transmitido tanto a nivel de cintas trasladables a cualquier parte, como la de programas en video emitibles a través de canales de T.V., ya sea mediante ondas hertzianas o el cable, podemos ver que el auditorio al que puede llegar, y posiblemente sensibilizar y estimular, es bastante amplio. Desde la persona que alquila el video para verlo en casa, hasta los millones de televidentes que capturan las cadenas de Televisión.

Tal vez en este momento surja alguna confusión en cuanto a lo que es video y televisión. Esta duda nos surgió también cuando se decidió el medio por el que se daría a conocer la problemática del maguay y el pulque. Por tal motivo, fue necesario esclarecer y diferenciar cada uno de estos términos, pues teníamos la idea de que era lo mismo. De ahí que hallamos comenzado este trabajo con una breve definición de ambos términos, televisión y video, así como la descripción del proceso artístico, financiero y administrativo que conduce a la realización de un programa (investigación y guión, preproducción, producción y post-producción).

La manera en que se concretó la problemática del maguey y el pulque fue mediante dos documentales de media hora cada uno.

La decisión de hacer dos programas complementarios e independientes entre sí, se debió a la gran cantidad de información recopilada y a la riqueza de elementos históricos, de cultura popular y social, económica y visual que se desprenden de ella. Considerando además que el tema no se había abordado en el medio televisivo, se pensó profundizar en él dividiéndolo en dos: 1.- El maguey pulquero; 2.- El pulque como expresión popular.

Antes de la realización de los documentales, fue necesario establecer una metodología para llegar a su realización.

Después de haber elegido el tema, se hizo la investigación documental y de campo referida al maguey y a su principal producto (con todo y sus manifestaciones culturales), el pulque.

Con la información en la mano, se seleccionaron y jerarquizaron los datos siguiendo un criterio preestablecido, que correspondería a la estructura del capítulo 3, "Las expresiones culturales en torno al maguey y el pulque". Este capítulo se divide en dos grandes apartados. El primero corresponde al maguey pulquero y el segundo se refiere al pulque.

El primer gran apartado de ese capítulo, comienza con el origen mítico del maguey según la cultura azteca. Para los nahuas del altiplano,

la planta tuvo un origen divino. Según cuenta la leyenda, la planta maravillosa nace de la transformación que sufre la diosa virgen Mayahuel por designio de los dioses.

También se habla de la distribución geográfica y medio ambiente donde los agaves crecen, de su gran adaptación a condiciones adversas, como son los suelos pobres, semidesérticos y de baja precipitación pluvial.

A continuación, se clasifican los agaves botánicamente y por su utilidad económica, que es la que nos interesa, pues dentro de ella están los agaves pulqueros.

El apartado donde se habla de las características de los agaves, se describen sus partes y las funciones de cada una de estas. En el punto que le sigue, se habla de cuándo inicia en realidad el ciclo de vida del maguey y las formas de cultivarlo.

Después, se explican los varios usos que se le dan al maguey, el destino específico de cada una de sus partes para cubrir cierto tipo de necesidades.

Se hace un esbozo histórico de la industria magueyera y pulquera desde mediados del siglo XIX, hasta la época en que comienza su decadencia, los años 50 del presente siglo, aproximadamente.

El segundo gran apartado comprende las etapas de preparación de un maguey para la extracción del aguamiel, estas son: el capado, primer paso que se realiza con el objeto de extraer del centro el tallo floral; la picazón, que sirve para preparar el cajete o cavidad donde escurrirá el aguamiel; y por último, la raspa, que consiste en sustraer la materia gelatinosa producida en el cajete después de haber recogido el aguamiel del día.

Después de hablar sobre la extracción de la savia del maguey, se explica la forma de elaborar el pulque mediante la fermentación del aguamiel en el tinacal, también se menciona cómo después de hecho el pulque se lleva a la ciudad para su comercialización, previa revisión, en las aduanas pulqueras.

Por último, se da a conocer el destino final del pulque, las pulquerías, su ambiente y la cultura popular que las rodea.

Después de haber seleccionado, jerarquizado y definido la información, se elaboró la probable estructura temática, o escaleta, que tendría cada documental. A partir de esto, se procedió a la elaboración de los guiones.

El siguiente paso, fue el proceso de preproducción de los videos, que comenzó con el estudio y desgloce del guión para establecer las locaciones donde se grabaría, así como la preparación del plan de producción, etc.

Una vez preparado todo lo necesario, pasamos a la etapa de producción o grabación de imágenes y sonidos establecidos en el guión. La siguiente etapa de la realización de los programas, fue la postproducción, que comenzó con la selección del material grabado para su edición y montaje basados en la línea narrativa del guión.

Al final, se hizo el trabajo de postproducción, etapa en la que se incluyen todas las operaciones técnicas (para cuidar el nivel y calidad del video y audio) y el montaje que, técnicamente, es el ordenamiento, del principio al fin, de las diferentes formas relacionadas dinámicamente con la precedente y la siguiente generando un movimiento rítmico. Esta fase conduce la obtención del master de un programa. El fin último de estos documentales, "Las puntas de la vida" y "Mírame bien" son su difusión, ya sea por televisión (T.V. UNAM) o algunos otros posibles medios alternativos.

C A P I T U L O I

"EL AMBITO TELEVISIVO"

EL AMBITO TELEVISIVO

Televisión y video

Televisión y video son medios que se relacionan y que comparten las mismas bases tecnológicas. Si partimos de estas bases, en una transmisión televisiva, audio es la señal electrónica que contiene el audio o sonido, video es la señal electrónica que corresponde a la imagen visual o video.

El término televisivo tiene múltiples acepciones: de tipo funcional (la) televisión como medio audiovisual y comunicación colectiva; de tipo sociológico, televisión (Televisa, Imevisión) como aparato ideológico al servicio del poder informativo; y de tipo doméstico, la televisión como el decodificador de las señales audio y video en una transmisión televisiva (televisor o monitor de televisión).

Sin embargo, si nos atenemos a su función específica, televisión es la transmisión inmediata y a distancia de imágenes y sonidos sincrónicos por medios físicos y electromagnéticos (1). Pero esto, que sería la primera cualidad inherente al medio televisivo, rara vez aparece realizado en los televisores; aparece, casi exclusivamente, sólo con motivo de acontecimiento o espectáculos de supuesta importancia y repercusión a nivel masivo. Esto se debe a que la mayor parte de la programación de cualquier emisora de televisión está constituida por programas previamente elaborados, filmados o grabados en una cinta de video.

De ahí que sea necesario distinguir entre una transmisión de información audiovisual (difusión del mensaje), la elaboración y realización de esta información (mensaje). El primer aspecto hace referencia a una transmisión televisiva o televisión y el segundo a un determinado tratamiento del mensaje: el video audiovisual magnético.

Por su parte, el video vendría a ser la manipulación, el registro y reproducción de sonidos e imágenes por procedimientos magnéticos de forma sincrónica. (2)

Por sus características, el video puede funcionar al margen de la T.V. (3) pero puede también incorporarse a ella. En realidad, el único límite que existe entre ellos, se halla en la cantidad de receptores a los que se dirigen, unas pocas decenas o centenas en la opción video y millones o centenas de millones en la T.V., y convertirlo, incluso, en un medio verdaderamente informativo.

La relativa independencia del video frente a las cadenas televisoras, le permite escoger sus canales de difusión. Ya sea mediante la T.V., como se dijo antes, o por medios alternativos, como las pequeñas salas adaptadas con el equipo necesario para reproducir un videocassette, la distribución por medio de videoclubs, etc. Esto es posible gracias a que el circuito cerrado y la televisión se puede llevar a todas partes.

Elementos de la producción

El largo y complejo proceso artístico, técnico, financiero y administrativo que conduce a la realización de un video, descansa sobre cuatro pilares fundamentales: investigación y guión (que es el programa sobre el papel), pre-producción (o preparación), producción (o grabación) y postproducción (que incluye; la edición y proceso de acabado en video y audio).

Por lo general, todo este proceso se engloba bajo un común denominador que se conoce con el apelativo de la "producción de un programa", y que incluye también al equipo de trabajo, técnico y artístico, que va a hacer posible esa realización.

Investigación y guión de televisión

El establecimiento del tema constituye el punto de partida para la elaboración de un guión, al que se le puede definir como la construcción dramática de un relato, la forma en que se cuenta un hecho, basado en un número limitado de reglas que se aplican para obtener ciertos efectos. Es el programa sobre el papel, donde están plasmadas las características tanto artísticas como técnicas, de la imagen y el sonido, que son la forma en que se verá la historia. (4)

Cuando se escoge el tema, el guionista debe compenetrarse en la información del problema tratado, como cualquier investigador.

Otros elementos básicos que el guionista debe tener en cuenta es el de asegurarse que el tema que va a desarrollar se pueda visualizar y oír, que pueda ser atractivo por la plasticidad de sus imágenes, sonidos, por la historia que cuenta, y por su actualidad y posibles implicaciones sociales.

Considerar estos elementos puede ayudar a captar la atención del público.

Después de haber definido el tema se comienza con el primer tratamiento del guión. En esta etapa se definen los objetivos que se pretenden alcanzar con el programa (qué va a decir, cómo, dónde, cuándo, porqué y quién), el lenguaje adecuado y el tipo de público al que se va a dirigir. Una vez que se determina lo anterior, se debe profundizar en el tema, realizando un exhaustivo estudio de las fuentes de información útiles y que estén disponibles, así como la selección del material recopilado, su ordenamiento y su clasificación. (5)

Por ejemplo, antes de grabar o filmar se debe conocer previamente todo lo relacionado con el tema, sus implicaciones sociales, el contorno geográfico, los personajes, su economía, sus relaciones sociales, etc. Esto permite que el equipo de trabajo pueda llegar a la producción sin el riesgo de caer en un pintoresquismo superficial, sino buscando las características fundamentales del problema.

La selección y jerarquización de los datos reunidos debe seguir un criterio preestablecido. No se puede utilizar toda la información

reunida en un programa de medio hora de duración, por motivos de extensión, como de valor de la misma. Por lo tanto, se debe tener gran capacidad de síntesis, ser conciso y no alargar inútilmente lo escrito para cubrir más minutos. Si se hiciera esto, se entregaría un material sin interés para el público, cuando es precisamente eso lo que se busca, su interés. Para lograrlo, se debe considerar en el guión lo necesario, ajustándose siempre a una de las más grandes limitaciones del medio televisivo y el mensaje: el tiempo.

Otra etapa importante para el guionista consiste en elaborar la probable estructura temática, o escaleta, que tendrá el programa aún en el papel. En la escaleta deben incluirse las ideas básicas sobre la que descansará la estructura y secuencia del guión definitivo.

En la escaleta se divide el tema en los puntos o secuencias que integrarán el guión de acuerdo con un orden de importancia y de atracción desde un punto de vista dramático. El núcleo o idea centra es el eje básico alrededor del cual gira la trama secuencial, conformando lo que sería el esqueleto del guión. (6) Con este fin, se debe asegurar que el tema tenga bien definidos por lo menos tres segmentos: presentación del problema, desarrollo o nudo dramático y desenlace.

Estas etapas se desarrollan considerando todo lo que debe verse y oírse, mediante las indicaciones complementarias que se consideren pertinentes, tales como los efectos de sonido, los planos, los posibles movimientos de cámara, iluminación, etc. Es esencial enumerar ordenadamente

las secuencias, escenas, tomas, movimientos de cámara, animaciones, efectos especiales de video y audio, sonido, música, voz de locutor y actores, etc. con el fin de que a la hora de grabar el guión y convertirlo en programa, se pueda evitar que circunstancias incontrolables hagan que las posibilidades de improvisación, la imaginación y los cambios -cuando se desean utilizarlos- deriven por su cuenta, sin relación alguna con los fines del guión y los deseos del director.

Así, una vez conjugados todos estos elementos se llega al producto final, el guión televisivo.

Sin embargo, antes de terminar el guión definitivo, el guionista debe realizar correcciones constantes; unas motivadas por el deseo de perfeccionar el trabajo y otras sugerencias por los productores o especialistas que supervisen el tema, así como las nuevas informaciones que se encuentren.

Por lo general, el primer tratamiento de guión suele presentarse con algunas ideas susceptibles de mejorarse. Si esto beneficia al programa, no importa que se tenga que hacer varias veces antes de entregarlo al director para su realización.

En resumen, se puede afirmar que antes de iniciar el guión, es necesario definir la forma en que se presentará el programa, aunque no sea sino hasta la realización de éste que se define el género (reportaje, ficción, documental, etc.); también es necesario especificar lo siguiente:

el tipo de público al que nos vamos a dirigir, qué temas les pueden resultar más atrayentes (al público); qué puntos de interés se van a resaltar en lo escrito, para así explotar las fuentes necesarias y accesibles de información.

Preproducción

Con el tratamiento de guión más acabado, se pasa al siguiente punto en la producción del programa, es decir, la preproducción. En esta fase se trata de poner a funcionar los elementos que intervendrán en la grabación. Para echar a andar estos elementos es necesario elaborar un plan previo, la consideración cuidadosa de las distintas alternativas dramáticas, los cassettes y la técnica, lugares de grabación y costos, es decir, los elementos de la producción.

Esta consideración previa, debe conducir a un plan de trabajo fluido, en caso de enfrentarse a situaciones donde lo imprevisible tenga un papel importante.

Un plan de trabajo se articula alrededor de las locaciones (que son los lugares donde se grabará) y de las necesidades de producción (hora y gente que intervendrá). Es conveniente concentrar las grabaciones en grupos de secuencias atendiendo a una unidad de lugar y tiempo, ya que permite tener continuidad y mayor rapidez y economía de medios.

Se establece entonces una lista completa de todos los lugares de grabación (break down), detallando minuciosamente todos los elementos de producción necesarios en cada lugar. (7)

Entre el director y el productor calculan las secuencias que pueden efectuarse cada día de grabación, si se realizarán de día o de noche. Así, se proveen alternativas en cada caso, para obviar problemas de lluvias, enfermedades y otros imprevistos.

Todo esto permite confeccionar un plan día por día, bastante aproximado a la realidad de la producción. Para evitar confusiones, se reúne al equipo de trabajo a una junta de preproducción para leer el guión y verificar toda la acción a desarrollarse.

Producción

La fase de grabación o producción, consiste en la concreción de las ideas generadas en la etapa anterior. Es la realización misma del programa.

Para levantar las imágenes y sonidos adecuados, planeados desde el guión hasta el plan de producción, es necesario tener presente las siguientes consideraciones durante la grabación:

Los primeros días de trabajo deben ser normalmente livianos, de tal manera que permitan que el equipo se vaya adaptando a las condiciones

de las locaciones; el escalonamiento de los días de grabación permite la continuidad dentro de cada secuencia; los materiales y equipos deben elegirse con cuidado para servir a las necesidades; los personajes deben ser buscados con la suficiente anticipación y cuidado; cada plan diario de trabajo debe tener un posible reemplazo para obviar imprevistos; debe tratar de planearse de modo tal que las condiciones climatológicas permitan grabar los exteriores de manera óptima.

También se deben ajustar a lo considerado en la preproducción, como los horarios de los participantes, fechas convenientes para el registro de imágenes en exteriores, viajes necesarios, preparaciones previas y escalonadas (mientras una parte del equipo graba en un lugar, el productor prepara los lugares de las grabaciones siguientes), disponibilidad de recursos financieros, etc.

Además, las tomas grabadas deben obedecer al plan original, aprovechar imaginariamente las contingencias de la grabación y también complementar las escenas y las contingencias con tomas que permitan nuevas perspectivas en la sala de montaje. (8)

De la correcta evaluación de todas estas consideraciones surgirán, aparte del plan general, planes de trabajo diario que manejarán los asistentes y el equipo de producción. Estos planes deben ser revisados después de la grabación, para introducir las modificaciones necesarias, ya sea por cambios imprevistos, repetición de tomas, o cualquier otra circunstancia. Al final de cada día de trabajo, este plan se transforma en

Informe diario.

Postproducción

El término postproducción engloba todos aquellos procesos operativos de base técnica y artística que conducen, una vez grabado el material original, al acabado definitivo de la obra, es decir, un programa televisivo tal y como llegará al público. (9)

La postproducción comienza con la selección de las imágenes grabadas, sigue en la sala de edición (o sala de montaje), se desarrolla a través de los distintos aparatos de procesado de la imagen, continúa en la cabina de audio con el tratamiento del sonido, y termina con el copiado final del programa.

El concepto de la edición se vincula al de continuidad narrativa y significa la operación de unir o engarzar un plano tra otro, con el fin de construir el hilo narrativo o argumental del programa. Consiste en "cortar" una toma a la medida exacta, unirla a otra igualmente ajustada, y así un plano tras otro. La unión y el corte se hacen exclusivamente por medios electrónicos en los bancos de edición.

La necesidad de editar se impone tanto a razones de tipo artístico como técnico. Cada toma por separado tiene una longitud temporal mayor que su duración útil real. Cuando se inicia la grabación de una toma hay que dejar transcurrir cierto tiempo no inferior a 10" antes de

dar la orden de "acción", con el fin de permitir que la toma de imagen se establezca electrónicamente, que amarre (este sobrante se elimina en la edición), ocurre lo mismo al final de cada toma.

Existen muchos motivos que hacen imprescindible la edición, como el darle coherencia al material grabado y la comprobación de lo considerado en el guión, así como el ritmo, es decir, los elementos unidos armónicamente. Con este proceso se le confiere un sentido artístico al material en bruto.

La edición de las imágenes exige de la técnica, otras posibilidades por encima del simple ensamble o inserto de tomas por corte directo. Son recursos habituales que utiliza el lenguaje audiovisual, las transiciones encadenadas, las disolvencias en negro de la imagen, las cortinillas de paso de un plano a otro, la multiplicación de imágenes distintas sobre un mismo plano, la congelación, la reproducción lenta de un movimiento, etc. (10)

Estos recursos se pueden utilizar gracias a la mesa de mezclas. Esta unidad hace posible tanto los fundidos y encadenados de la imagen como la sobreimpresión y disolvencias, permitiendo conmutar señales de dos o más fuentes de video.

Armado el programa, se recurre a la cabina de audio para musicalizar y mezclar los efectos de sonido que se requieren. Al concluir con todas las etapas de postproducción, el videocassette master (que es en

el que se armó el programa) es revisado minuciosamente por el director, productor, y de ser posible, por todo el equipo de trabajo que intervino en la realización del programa. Si es necesario se hacen las correcciones para su terminación. Al master final, se le hacen las copias necesarias, las cuales son revisadas y enviadas para ser programadas y difundidas.

Notas

- (1) Dols, Joaquín. En torno al video pp.13
- (2) Ibidem pp. 14
- (3) "Entidad empresarial que se dedica al aprovechamiento comercial ideológico del medio televisivo, ya sea estatal o comercial y recurrir al cable (CTV) o a las ondas hertzianas (RTV)".
Ibidem pp 13
- (4) González Alonso, Carlos. El guión pp. 15
- (5) Ibidem pp. 16
- (6) Vale, Eugene. Técnicas del guión para cine y televisión pp. 176
- (7) Feldman, Simon. Realización cinematográfica ... pp. 142-143
- (8) Feldman, Simon. El director de cine pp. 69
- (9) Soler, Llorenc. La televisión pp. 90
- (10) Ibidem pp. 93

C A P I T U L O I I

"E L D O C U M E N T A L"

E L D O C U M E N T A L

Antecedentes históricos

El documental nació como la representación pura y simple de la materia bruta y sin elaborar (lo que recogían como un suceso cualquiera), que se filmaba con las cámaras inventadas por Lumière: "La llegada de un tren", "Salida de una fábrica", y demás acontecimientos cotidianos. Pronto rebasó este anecdotario para convertirse en testimonio gráfico de actos históricos, pasando a ser una especie de prensa cinematográfica ingeniada por Pathé. Con el noticiario de actualidades, el documental se incorpora de modo regular a la industria del cine.

La escuela de los ingleses dió importancia al cine como medio de conocimiento del mundo sensible, que refleja sentimientos, respuestas afectivas. El papel de la cámara se planteaba de manera pasiva, era un simple reproductor de sucesos, hasta la aparición de Flaherty que le da un giro diferente. El articula el material recopilado con sentimiento e intensiones, centrándose en el hombre con sus afanes y luchas en calidad de protagonistas.

Flaherty, para tratar de profundizar en sus trabajos plantea 3 principios, que se vuelven incuestionables:

- 1.- La historia debe ser tomada en la locación y debe ser lo esencial de la misma locación.

2.- El realizador debe dominar sus materiales en el sitio y llegar a intimar para ordenarlos adecuadamente.

3.- En estos trabajos se fotografía la vida natural y se involucra a todos por la yuxtaposición de detalles. Con esto crea una interpretación de la misma vida natural. (1)

Estos preceptos fueron aceptados como guía, puesto que representaban una forma de percibir un problema y transformarlo en algo artístico.

Con el afán de búsqueda, aparece Grierson, quien crea y desarrolla el documental de información laboral, comercial y social protegido por las instituciones gubernamentales y empresas comerciales, teniendo para sí un cine de información y propaganda.

No podía faltar la aportación de Paul Rotha en lo que concierne a trabajos y su empeño por definir su quehacer filmico. Describe en 1936 una nueva forma de ver al documental: "el método documental, como clase distintiva de películas, es una interpretación de sentimientos y pensamientos filosóficos totalmente diferente en propósito y en forma que los motivos de entretenimiento de una película de ficción. El documental se ha desarrollado largamente como el resultado de los requerimientos sociales, políticos y educativos". (2)

Paul Rotha menciona en su descripción dos elementos importantes y

no mencionados antes: primero, películas de ficción y su fin de entretenimiento; y segundo, documental como interpretación de sentimientos y pensamientos filosóficos. Elementos diferentes que convierten a su participación como rica y acertada dentro de la corriente de Grierson.

En 1936, Joris Ivens (holandés) llega a Nueva York y trae con él una corriente de carácter polémico, su punto de partida es el hombre y su lucha contra la opresión e injusticia y en favor de sus esfuerzos y de sus grandes realizaciones. (3)

De aquí viene a aparecer el fundador del cine científico, el francés Jean Painlevé desde 1925. El permitió al espectador contemplar con ojos nuevos al mundo cotidiano y desconocido de los animales. Y es Painlevé y su cine documental científico quien da pie a lo que se conoció como kultur-films de U.F.A., cuyo fin es y era la veraz y fiel reproducción del mundo físico.

"El cine documental ha descubierto su importancia como espejo de la historia y como vehículo de información. Su destino es contribuir a que los hombres puedan conocerse y comprenderse mejor y en consecuencia, se sientan solidarios en sus problemas y objetivos". (4)

Finalmente al surgir la Unión Mundial de Documentalistas en 1948, aparece una interpretación más: "documental: es un método de grabar en celuloide cualquier aspecto de la realidad, interpretado ya sea por la filmación directa o por una sincera y justificada reconstrucción, que

parezca racional y emocional con el propósito de estimular el deseo por el ensanchamiento del conocimiento humano y el entendimiento de sus verdaderos problemas y sus soluciones en las esferas de lo económico, cultural y de relaciones humanas". (5)

Documental: definición

Se dice que hay tantas definiciones de documental como realizadores hay, y es que no existe una definición exacta de éste género. Sin embargo el punto común es el de ver la problemática desde el punto de vista del realizador, con el fin de inducir a los espectadores a reflexionar sobre los problemas que los rodean.

El documental se distingue de las películas basadas en hechos, como el cine didáctico o educativo, el científico, artístico o experimental, turístico y reportaje, por su propósito sociopolítico, es un film con mensaje. Puede ser un instrumento para influir sobre la reflexión del problema tratado.

Cada documental representa el punto de vista del realizador. La selección de tomas, de hechos que se graban o filman, no es una selección libre, responde a la percepción de su realidad, de sus necesidades ante el medio, generando criterios y juicios de valor que se aplican al elegir el tema, la forma de presentarlo, y de elegir y ordenar sus herramientas de trabajo.

Y por el hecho de estar viviendo y formar parte del mundo en general, es que nos atrevemos a reflejar imágenes reveladoras de nuestras fantasías, nuestro conocimiento de lo real, de la forma en que existe para nosotros. El cine documental o video documental es el registro de imágenes y sonidos con propósitos sociales e incluso individuales. Este género pretende informar y analizar las formas y condiciones de vida, así como sus abstracciones. Se obtienen los acontecimientos en cuanto afectan a las vidas, condiciones sociales y la vida del realizador con sus preocupaciones humanas.

El cine documental se centra en atraer la atención sobre los sujetos, de forma que pueda hacerse algo acerca de él. Aunque no siempre se quiere motivar a las personas para actuar, el propósito usual del documental consiste en convencerlas de la necesidad de emprender una acción. Puede tratarse de corregir una situación existente o de impedir que vuelva a repetirse porque es nociva para las vidas; a veces es una situación que ha de mantenerse y estimularse, pues resulta beneficiosa.

Es común que se confunda el documental con el reportaje. Sin embargo, se pueden diferenciar ambos géneros. El reportaje toma las situaciones o sucesos como si fueran casos breves o aislados y se concentra sobre los principios básicos del periodismo: qué, cuándo, qué ocurrió, a quién, cuándo, cómo y dónde, en cambio el documental examina los sucesos y las condiciones relacionándolas con las vidas afectadas por ellos. Busca las causas del suceso y sus consecuencias en las personas que han tomado parte o que se ven afectadas por el problema.

Por lo tanto, el énfasis no se pone qué ocurrió, sino en los resultados de lo que ocurrió, o de lo que está ocurriendo. En contraste con la visión rápida y oportuna de un hecho noticioso, características del reportaje, el documental llama la atención sobre los aspectos sociales, de una situación (de qué forma están relacionados los sucesos y las personas) e intenta aportar una descripción detallada, un punto de vista específico, es decir, la interpretación del documentalista.

El documental intenta ser convincente con sinceridad, quiere ser veraz. Aunque debe realizar una selección, intenta escoger los elementos en proporciones equilibradas, de manera que la autenticidad de la situación no se mal interprete.

Este género está motivado por un sentimiento de identificación, por la toma de una cierta postura y por el interés que posee el autor.

En nuestro caso, el interés sobre el tema que tratamos, el maguey y el pulque, fue motivado por su importancia económica, social y cultural su riqueza visual y sonora y el desconocimiento, de parte de la gente en general, de la problemática que sufre la planta y bebida.

Con la idea de informar y de ser posible, inducir a la reflexión a los espectadores, llevamos el problema al video, tratando de presentarlo con la mayor sinceridad y veracidad posible, dejando implícito en las imágenes, sonidos y palabras nuestro particular punto de vista del tema, de la forma en que existe para nosotros.

Notas

- (1) Jonh Grierson. "Principios del documental", El documental pp. 103
- (2) Edmons, Robert. "Antropología filmada". Op, cit. pp. 11
- (3) Ibidem, pp. 225
- (4) Ibidem, pp, 10
- (5) Enciclopedia práctica de fotografía, pp. 922

C A P I T U L O III

"LAS EXPRESIONES CULTURALES EN TORNO AL MAGUEY Y EL PULQUE"

Introducción al mundo del maguey, la planta prodigiosa

El hombre no se ha limitado a obtener pasivamente los frutos que le brinda la naturaleza. Por el contrario, logra que la tierra produzca para él; inventa herramientas que utiliza como prolongación de su ser y con ello aumenta la intensidad y eficiencia de su trabajo. Con su aprendizaje va poco a poco arrancándole secretos íntimos a la naturaleza, consigue controlar los ciclos de vida de las plantas, acelerar su reproducción y modificarla para obtener de ellas mayores beneficios.

Gracias a las plantas, entre las que destacan los agaves el hombre pudo alimentarse y vestirse. Encarna en ellas sus valores y mitos; a través de ellas refleja el grado de desarrollo de sus fuerzas productivas, manifiesta su orden social, su organización de trabajo y sus relaciones entre clases.

El conocimiento, usos y beneficios de los agaves por los diversos grupos humanos, se transformaron conforme se desarrollaron las grandes culturas mesoamericanas, hasta llegar a un aprovechamiento integral de cada una de las partes que los conforman. La evolución que tuvieron muchas especies de plantas silvestres a cultivadas, promovieron el desarrollo de caracteres culturales que tipificaron a algunos de los grupos étnicos mesoamericanos. Dentro de los rasgos culturales típicamente mesoamericanos, el cultivo y beneficio del maguey para aguamiel y sus derivados, papel y fibra ocupa un lugar importante. Esta planta fue y sigue siendo, parte intrínseca en las tradiciones culturales de algunos

núcleos humanos desde que se establecieron en mesoamérica.

El maguey reúne cualidades tan útiles que causó la admiración de los conquistadores y más tarde de los investigadores y botánicos.

Origen mítico del maguey *

Los dioses dijeron entre sí: "Los hombres siempre serán tristes, si no hacemos algunas cosa para alegrarlos y para que ellos tengan placer de vivir en la tierra y pare que nos alaben, canten y bailen". Esto fue oído por el dios del viento (Quetzalcóatl), y pensaba en su corazón dónde prodría encontrar algunas bebidas para alegrar a los hombres y hacerles un regalo. Pensándolo, le vino a la mente una diosa virgen, llamada Mayahuel a la cual guardaba una diosa, su abuela, llamada Tzitzimitl. Inmediatamente se fue hacia ellas, las cuales se encontraban dormidas y despertó a la virgen y le dijo: "Vengo a traerte para llevarte al mundo". Ella estuvo inmediatamente de acuerdo y así descendieron ambos (del cielo), llevándola él en sus hombros. Luego que ellos llegaron a la tierra los dos se cambiaron en un árbol el cual tenía dos ramas de las cuales una se llamaba "sausa de quetzal", que era la del dios del viento y la otra "árbol de las flores" que era la de la virgen, cuando la abuela que dormía se despertó y no encontró a su nieta llamó luego a las otras diosas llamadas también Tzitzimitl y todas descendieron a la tierra buscando al dios del viento. En este momento las dos ramas del árbol se rompieron y la de la virgen fue reconocida por la diosa vieja la cual la tomó y la rompió dando a cada una de las otras diosas un pedazo, que ellas comieron. Pero la rama

del dios del viento no la rompieron sino la dejaron allá; tan pronto como las diosas habían subido al cielo, se tornó a su primera forma de dios del viento, el cual recogió los huesos de la virgen que las diosas habían comido, y los enterró. De ellos salió una planta que llaman Metl (agave), de la cual los indios hacen el vino que Leben y con el cual se emborrachan. (1)

Distribución geográfica y medio ambiente de los agaves

Los agaves son plantas suculentas nativas de Mesoamérica, que tienen en el Continente Americano un área de distribución muy extensa: desde los 6 hasta los 40 grados de latitud norte; Venezuela y Colombia en su límite austral hasta nevada y Utah en Estados Unidos en su límite septentrional, incluyendo las Antillas Mayores y las Islas Bahamas.

Se considera a la Altiplanicie mexicana como el centro de origen y dispersión del género Agave, puesto que en la región de las llanuras centrales y en la sub-región caliente de la Mesa Central que comprende parte de los estados de Puebla y Morelos, se encuentran las especies con caracteres más primitivos y es donde algunas secciones presentan la mayor riqueza de especies. Esta riqueza disminuye considerablemente al sur del Istmo de Tehuantepec; hacia el norte, por el contrario, se encuentran numerosas especies que alcanzan su máximo desarrollo en los estados fronterizos: Chihuahua, Coahuila, Nuevo León y Tamaulipas. En la región desértica de Sonora y Baja California, la riqueza en forma sigue disminuyendo pero en cambio presentan características muy particulares.

La región de las llanuras centrales de México es la patria de los grandes agaves pulqueros, mientras que los estados costeros a lo largo del Golfo de México, desde Tamaulipas hasta Yucatán, constituye el centro de distribución de los agaves textiles.

Gran parte del territorio mexicano es apropiado para el desarrollo de los agaves, pues éstos crecen en regiones poco lluviosas, con temperaturas de templadas a cálidas y en suelos delgados, tepetatosos y pobres en materia orgánica (todas éstas características frecuentes en nuestro país). Solo las zonas de excesiva humedad y altas temperaturas, no corresponden a la región natural propia de estas plantas.

Por su importancia económica, el género Agave se divide en tres grupos: los textiles, mezcaleros y pulqueros. Las especies productoras del pulque ocupan una zona que abarca los estados de Hidalgo, Puebla, Tlaxcala, México y parte de los de Querétaro, Michoacán y del valle de México.

En esta región predomina el clima templado frío, oscilando la temperatura de acuerdo a la altitud entre los 13.6 y 17.8 grados centígrados. Estas plantas aceptan una iluminación plena de luz solar aunque toleran la sombra y se desarrollan en alturas que fluctúan entre 1,200 y 2,500 metros sobre el nivel del mar. El régimen de lluvias se concentra de mayo a octubre y la precipitación es escasa; de 335 a 924 mm. anuales, pues los vientos dominantes provenientes del Golfo descargan su humedad sobre la gran barrera que les impone la Sierra Madre Oriental.

Considerando las condiciones adversas que predominan en la zona en materia de suelos, clima, orografía e hidrografía, los agaves son las plantas más propicias para adaptarse a estos elementos que hacen más aleatorio cualquier otro cultivo, gracias a la característica principal de estas plantas: su adaptación a condiciones de baja precipitación y altos índices de evaporación. (2)

Clasificación y especies

Con los agaves nos enfrentamos con dos sistemas de clasificación que corresponden a dos épocas distintas: uno del siglo XVI escrito por los cronistas que recopilaron los testimonios indígenas y que, a pesar de interpretar una realidad con espíritu europeo, de alguna manera se vincula a la clasificación prehispánica. Y otro que, en su origen, fue desarrollado por el botánico sueco Carlos Lineo en 1735. A este segundo sistema se le conoce como binominal o lineano y es utilizado hoy día en todo el mundo. Siendo México la cuna de los agaves, encontramos también una clasificación vernácula o popular que varía según las regiones y que viene a enriquecer la nomenclatura de estas plantas.

Al buscar la correspondencia entre los sistemas indígenas y el binominal se hacen evidente los criterios de clasificación de cada uno. Sin embargo, tanto en la botánica actual como en la indígena antigua rige un principio similar, basado en la agrupación de plantas semejantes y en la separación en pequeños grupos de las que son diferentes.

La palabra maguey es de origen taíno y era el nombre con que los habitantes de Haití designaban a los agaves locales, que fueron las primeras plantas del género que conocieron los españoles a su llegada a América, la cual vino a sustituir al Metl nahuatl con el que se designaba a la misma planta. La palabra maguey se emplea desde tiempo atrás para designar principalmente a las variedades cultivadas productoras de pulque.

Debemos a Francisco Hernández, protomédico de Felipe II, el primer catálogo de las variedades de agaves recopilado durante 1570 cuando estudiaba la flora herbolaria de Nueva España: (3)

"El Metl produce las ojas como las del alzibar o savilla, pero mucho mayores, y más gruesas porque algunas veces igualan la longitud y altura de un árbol de mediana gradeca, llevan en ambas partes, espinas y bienen a rematarse en una dura y agudísima punta, el tallo es doblado, mayor en cuyo extremo nacen las flores, amarillas, largas y en lo mas alto estrelladas, y andando el tiempo una semilla como de los gamones, o batatas, la raíz es gruesa corta llena de hebras sienbranse los pinpollos, o renuevos, que nace cerca de la planta principal, y dase en cualquier tierra, pero mejor en la fértil, y fría, porque esta sujeta esta planta a qualquiera inclemencia, o aspereza, del cielo ní aunque aya mucha sequedad, se marchita luego, y de ninguna cosa ay tanta abundancia en esta nueva españa".

Las variedades descritas por Hernández son las siguientes:

Mecoztli o maguey amarillo

Tlacametl

Mexcalmetl o maguey bueno para comerse asado

Pati o Metl del que se hacen hilos finísimos

Quetzalichtli o maguey parecido a las plumas del Quetzalcototl

Nequametl o bebedor de miel

Mexoxoctli o maguey verde

Mexocotl o maguey de ciruelas

Nexmetl o maguey cenizo

Tepemexcallin o maguey del monte

Teometl o maguey divino

Quauhmetl o maguey del monte Huitzilmetl

Tepeyametl

Acametl o maguey de caña

Maguey negro

Xilomtl o maguey peloso

Algunos nombres vernáculos de distintas especies de agaves son: Maguey manso, maguey cimarrón, chalqueño, maguey penca larga, ayote, intludo, mepichagua, toba siche, etc. En realidad, las especies de maguey que se cultivan para pulque son pocas (de seis a ocho), pero se emplean varios términos, según la región, para designar la misma especie. El maguey ayocote por ejemplo, se llama también chalqueño y el cenizo recibe los nombres de carricillo, penca larga, mexicano, etc. Se distinguen y

singularizan estas variedades por la longitud, anchura y forma de las hojas; el color y disposición de las mismas; por la cantidad y calidad del aguamiel etc.

Desde el siglo XVI hasta mediados del XVIII, diversos estudios intentaron clasificar los agaves. En 1753 Carlos Linneo establece por primera vez el género Agave, palabra derivada del griego AGAVUS (magnífico, admirable). La gran distancia que separaba a Linneo de la cuna de los Agaves motivó que sólo considerará cuatro especies, cuando en realidad hay más de 200.

Los agaves según esta clasificación pertenecen al Orden de las Liliaceas (notable por poseer gran número de plantas comestibles, de uso industrial y ornamentales) y a la familia Agavacea. Esta familia comprende 8 géneros y aproximadamente 350 especies. De estos 8 géneros, el Agave, como ya se mencionó cuenta con más de 200 especies distribuidas en el continente Americano. El género se separa biológicamente en dos subgéneros: Littaea (con formas globales espigada) y Agave (con inflorescencias racimosas). Estos sub-géneros se subdividen en grupos y secciones que engloban a las especies, subespecies y variedades.

Como ya se señaló, los agaves se dividen en tres grupos, según el producto que con mayor abundancia proporcionan: pulqueros, mezcaleros y textiles. Sin embargo, poca atención se ha puesto a los agaves silvestres, los cuales son empleados por distintos grupos como fuente de alimento o forraje; o los que por sus características los proveen de materias a las

que den diversos usos dentro de sus economía doméstica. Considerando lo anterior, haremos una breve descripción de las principales variedades de agaves (silvestres y cultivados) que tienen mayor importancia entre los grupos que los explotan.

Sub-género Littaea

Dentro de éste sub-género, la mayoría de las variedades empleadas por el hombre (y que por lo general son silvestres) son aquellas que les brindan fibras de buena calidad. Le siguen en importancia las variedades que por su alto contenido de saponina, se explotan por la acción detergente de pencas y raíces, y finalmente las que tienen uso ornamental. Al primer grupo pertenecen el Marginatae, destacando el agave funkiana, conocido como "Ixtle de jaumave" cuyas fibras son de alta calidad. El Agave lechuguilla, que no es cultivado, sino aprovechado por su gran reproducción vegetativa en estado silvestre, de él se saca la "fibra de Tampico".

El segundo grupo pertenece el Parviflorae, Amolae y también algunas plantas del grupo Marginatae. Y por su uso ornamental destaca el grupo Polycephalae y Amolae.

Sub-género Agave

La mayoría de las especies agrupadas en este sub-género, silvestres y cultivadas, son explotadas para producir bebidas, fermentadas (pulque) o destiladas (mezcales); fibras (henequén y sisal); alimento y forraje.

Las especies explotadas como fuente de alimento son por lo general silvestres y se distribuyen en el noroeste del país, donde los diversos grupos indígenas los consumen siguiendo las mismas técnicas empleadas desde tiempos antiguos. El Agave atrovirens y el Agave americana se pueden emplear como fuentes importantes de forraje para el ganado bovino y caprino, convirtiéndose en cultivo de alta rentabilidad en suelos pobres y condiciones de baja precipitación pluvial, además de controlar eficazmente la erosión.

Las especies más importantes como fuente de fibras de alta calidad son el Agave foroydes (henequén) y el Agave sisalana (sisal) distribuidos en el sureste de México, los cuales crearon una industria importante desde el siglo XIX.

Para la producción de destilados, la de mayor importancia es el Agave Tequilana, el Agave pacifica en Sonora para producir el Bacanora; otros agaves mezcaleros son los explotados en Oaxaca para el famoso mezcal de gusano y en Chiapas para el Comiteco, por mencionar los más conocidos.

Las principales especies productoras de pulque (en su mayoría son cultivadas) son los grupos Salmiinae y Americanae. El segundo grupo posee las dos mayores especies productoras de pulque; el Agave salmiana y el Agave mapisaga. El Agave salmiana es el gran "maguey de pulque" del Altiplano Central, produce aproximadamente el 75% del pulque en la región, a la vez que proporciona fibra y detiene la erosión del suelo.

Características de los Agaves

La familia Agavacea reúne plantas de rizomas subterráneos; con tallos cortos a grandes, usualmente arborescente; con hojas dispuestas en el extremo del tallo, generalmente angostas, gruesas y carnosas con borde espinoso que rematan en una espina fuerte y oscura. La inflorescencia es paniculada, con flores hermafroditas. Como fruto, una cápsula o una baya, con semillas numerosas comprimidas.

Los agaves pueden ser considerados rosetas perennes, puesto que requieren de varios años para crecer y florecer. Esta roseta determina la forma característica de la planta (las hojas se distribuyen espiralmente alrededor del tallo) y es además un mecanismo de defensa, gracias a las púas que bordean las hojas, que le sirven de protección ante los animales que buscan la inflorescencia. Esta disposición de las hojas permite a la planta captar el agua de lluvia y dirigirla hacia la base de la planta.

Las hojas (popularmente llamada pencas) son los almacenes de las sustancias de reserva que habrán de intervenir en la formación del aguamiel y son notables por el desarrollo que llegan a alcanzar; 2 o más metros de largo, hasta 35 cms. de ancho y de 12 a 15 cms. de espesor son medidas frecuentes. Pero quizás, lo más singular de éstas es su longevidad; 12 a 15 años de vida que, para una hoja, son muchos años.

La función de las células de la epidermis de las hojas es entre otras, la de regular la transpiración, evitando pérdidas de gran parte del

agua almacenada, dada su adaptación a condiciones ecológicas particulares. Es decir, favorecen la conservación de un medio estable en temperatura y humedad, formando una capa defensiva entre el medio interno de la planta y el medio exterior.

El agave realiza la absorción de los gases y el agua de la atmósfera por las dos superficies de sus hojas y aún en tiempos secos contienen abundancia de jugos. No debe esto llamar la atención puesto que un agave de tamaño regular presenta una superficie verde de aproximadamente $75,900 \text{ cms}^2$, cubierta de miles de poros o estomas.

Al llegar a la floración, la yema central (meyolote, del nahuatl "metlyolotl") emite un tallo floral (quíote, del nahuatl "quíotl") notable por su rápido desarrollo. Esta inflorescencia es el clímax espectacular de años de crecimiento de la planta, pues así como la roseta necesita cuando menos de 8 a 10 años para su entero desarrollo, el quíote lo hace en muy poco tiempo; de 2 a 4 meses, hasta llegar a una altura que varía desde 2 hasta 10 metros, dependiendo de la especie. Este quíote remata en racimos de flores verdeamarillentas que en muchas especies contienen néctar que atrae aves y murciélagos, que contribuyen a la polinización.

El agave florece sólo una vez y muere poco tiempo después. La edad en que se inicia la floración depende de diversos factores, tales como la especie, característica del terreno, el clima y los cuidados agrícolas que se le hayan proporcionado. En los cultivados la floración se presenta entre los 8 o 12 años, pero en los silvestres es más tardía.

Cuando el maguey se explota para pulque, se arranca ("capa") la yema del meyolote ("huevo") antes de que el quiote comience a formarse. De esta manera, la savia que debía concurrir a su formación se deposita en el tallo (mezontete, del nahuatl "metizontlitetl") llamado también "piña" y forma el aguamiel. La vida del maguey se reduce entonces considerablemente, al tiempo en que dura produciendo aguamiel y que varía, según la especie, de 3 a 18 meses. Aunque el maguey está constituido para soportar condiciones climatológicas adversas, cuando se encuentra en explotación, es sensible a los cambios de temperatura y otras influencias climáticas. (4)

Vida y cultivo del maguey

Como se dijo, el ciclo de vida del maguey es largo, con un promedio de unos doce años. A la llegada de los españoles, la población mexicana ya había desarrollado técnicas de cultivo y explotación que en lo esencial aún se aplican.

Desde el punto de vista de quienes lo cultivan, el ciclo de vida del maguey se inicia cuando se le transplanta a su lugar definitivo, en el cual crecerá y será explotado. La planta puede reproducirse mediante la siembra de sus semillas, o por sus hijuelos o renuevos, también conocidos como "mecuates". Esta forma asexual puede tener dos variantes. La primera es formar un vivero con los mecuates que tengan unos 50 cms. de altura, a la que llegan cuando tienen de dos a tres años de edad, tiempo durante el cual permanecieron al lado de la planta madre. Los mecuates que se

se seleccionan debe ser los más sanos, robustos y vigorosos, de un color verde intenso. La separación debe efectuarla un trabajador distinto y con experiencia, pues tanto el mecuate como el maguey pueden sufrir lesiones.

Para separar los mecuates, el labrador utiliza una barreta de hierro, ancha y aplanada, que introduce entre la tierra y el tallo o "mezontete" del mecuate; después planquea y lo separa del maguey. Una vez extraído, se le "desbarba", es decir, se le quita la raíz y las pencas inferiores, y se le pone a orear durante un lapso de quince días a dos meses, a fin de que sequen plenamente las heridas. Transcurridos el plazo se le siembra, cubriendo el tronco con unos 10 cms. de tierra.

En el período que permanece en el vivero, el joven maguey recibe algunos cuidados. A los tres meses se hace el "desmezotado", que es quitar las partes secas de las pencas. Asimismo, cada año se podan las pencas más viejas, las que están en la base del maguey, y se despunta a las otras con cortes en forma de V invertida; también se afloja la tierra y se combate a las plagas y a las enfermedades que pudieran aparecer. Cuando la planta alcanza 1 metro de altura, a los cinco o seis años, debe hacerse el trasplante definitivo, siguiendo el mismo procedimiento.

La técnica de vivero tiene la ventaja de concentrar en una misma área a las plantas que requieren de mayores cuidados, lo cual permite acortar el período de maduración en dos o tres años. Sin embargo, la segunda variante, que es el procedimiento más común es trasplantar a los mecuates directamente a su lugar definitivo, para lo que es preciso

dejarlos crecer al lado de la planta madre hasta que tengan 1 metro de altura.

Los trasplantes definitivos se realizan de mayo a julio, para aprovechar el período de lluvias de ese año. Se procura hacerlo en las lunas nuevas, pues se considera que esos son los momentos más propicios para el desarrollo posterior de las plantas. Para preparar el terreno definitivo se siguen pasos muy definidos según en propósito de la plantación. Cuando la siembra se hace en un terreno plano y el objetivo principal es la obtención de aguamiel, se usan los sistemas de "contracruz", o de "tresbolillo". En este caso, los magueyes se plantan en surcos bien alineados y conservando entre las plantas la misma distancia, con lo que es posible usar el entresurco para cultivos intercalados. En el otro, cada maguey ocupa el vértice de un triángulo equilátero.

Una vez seleccionado el sistema, se marca el terreno y se hacen bordos, de 1 metro 60 centímetros de largo por 60 centímetros de altura. En cada hilera, la separación mínima entre dos magueyes debe ser de 2 metros, a fin de que sus pencas puedan tener un desarrollo pleno. Por otra parte, cada hilera de magueyes debe guardar una distancia de 8 a 20 metros de la otra hilera, "ringlera" o "melga", en la que se cultivarán otros productos, en especial cebada, maíz o trigo.

Cuando la siembra se hace en ladera, se procede a construir terrazas en la que los magueyes también cumplen la tarea de retener los suelos. En estos casos se levantan bordos de hasta 1 metro 20 centímetros

en cuyos lomos se planta a los magueyes. La longitud y el trazo del bordo depende de la pendiente de la ladera.

A partir del trasplante definitivo empieza el período vegetativo del maguey, que puede durar de cuatro a ocho años, de conformidad con la especie y variedad sembrada, las características del clima y el terreno, y los cuidados que se le den. En general, durante este período se hacen tres o cuatro podas de las pencas más viejas. También se realizan desyerbes anuales y en algunos lugares la tierra se abona una o dos veces, para lo cual se utilizan las pencas podadas y los troncos o piñas de los magueyes muertos y desarraigados, materiales que se acumulan y queman pues las cenizas, ricas en potasa, son un excelente abono; en otros casos se dejan pudrir los restos.

Cuando para la reproducción y siembra se utilizan semillas, éstas se recolectan de los magueyes que no fueron destinados a producir aguamiel y se siembran en almácigos, donde permanecen hasta tener una altura de unos 10 centímetros (de tres a seis meses de edad), cuando se trasplantan a un primer vivero; al arrancarlas se les dejarán secar las raíces por unos siete días.

En este vivero permanecerán hasta alcanzar una altura de 20 a 25 centímetros (dos a dos años y medio) y se le trasplantará a otro vivero, previa limpia de raíces y corte de pencas secas; en éste crecerán hasta tener 1 metro de altura, y se les llevará a su lugar definitivo. Este tipo de reproducción se utiliza poco, pues requiere de más cuidados y alarga el

período de maduración de la planta. Sin embargo, tiene la ventaja de que de un sólo maguey, con las mejores características de tamaño y resistencia, pueden obtenerse hasta tres mil nuevas plantas de similar conformación. Aunque un maguey produce hasta 10 mil semillas, sólo 30% de ellas son fértiles. Por el contrario, durante su vida cada maguey tiene en promedio de diez a doce pecuates, de los cuales sólo cinco o seis se desarrollan bien.

Dada la cantidad de renuevos que se obtiene normalmente, no es posible incrementar en corto tiempo las plantaciones de maguey ni de otros agaves. Por ello, desde 1934 la Comisión Nacional de Zonas Áridas (CONAZA) realiza el cultivo en vitro, mediante la técnica de reproducción celular, logrando una producción masiva de plántulas del Agave salmiana y trasplantándolas después a un vivero. (5)

Usos del maguey

DESTINO

PARTES DE LA PLANTA

ALIMENTICIO

Bebida:

Aguamiel

Jugo dulce

Jarabe

Pulque

Miel

Piña del maguey

Quiote

Aguamiel concentrada

Aguamiel fermentada

Aguamiel concentrada

Vinagre

Aguamiel fermentada

Aguardiente

Pulque destilado

DESTINO

PARTES DE LA PLANTA

ALIMENTICIO

Bebidas:

Atole

Aguamiel

Comida y condimento:

Gusanos Blancos

Pencas

Gusanos rojos (chínicules)

Raíces

Sal de gusano

Piña

Sedimentos para barbacoa

Pulque

Guiso de gualumbu

Flores

Postre

Quiote asado, piña horneada

Azúcar

Aguamiel concentrada

Saborizante de tamales y pan

Aguamiel y piña

Mixiotes

Epidermis del meyolote

Guiso de huevito

Corazón del meyolote

Levadura

Residuos del pulque

Condimento

Pulque

Barbacoa

Pencas Verdes

Tortillas

Quiote

Mexcal dulce

Penca asada u horneada

Frutuosa

Jugo de la piña

Medicinal

Diversas partes.

Tejido y vestuario:

Hilos, cordeles y tejidos

Fibras de las pencas

Para:

Costales, bolsas, ceñidores, mantas, mecapales, morrales, lazos, sandalias, naguas, huipiles, cinchos, plamos, sudarios, hamacas, petates, cestos para tortillas, sombreros, ayates gruesos para carga, ayates delgados como ropa, cuerdas para arcos de caza, cuerdas para instrumentos musicales, redes de pesca, redes para transporte y carga, sogas, reatas.

DESTINO

PARTES DE LA PLANTA

CONSTRUCCION:

Vigas

Quiote seco

Garrochas

Quiote seco

Cercas para delimitar terrenos

La planta completa

Techos a modo de tejado

Pencas frescas

USO DOMESTICO GENERAL:

Jabón para ropa

Raíces y pencas

Cepillos para lavar

Raíces

Canastas

Raíces

Recipientes para agua

Tapones para castañas y barriles

Estropajos y estopa

Escobetas

Combustible

Piña

Pencas

Pencas

Pencas

Pencas y piñas secas

DESTINO

PARTES DE LA PLANTA

ORNATO:

Adornos de navidad

Magüey completo

AGRICOLA:

Deslindar terrenos

Magüey completo

Formar y proteger terrazas

Magüey completo

Cercas protectoras

Magüey completo

Abono

Cenizas de pencas y piñas
secas

Protección contra erosión

Magüey completo

FORRAJE:

Alimento para aves

Residuos de pulque

Piensos para ganado mayor
y porcino

Pencas frescas y raspa de
la piña

Esbozo histórico de la hacienda pulquera

Auge y decadencia

Sin ahondar en el tema de la formación de las haciendas, se puede señalar que las unidades agrícolas que empezaron a cultivar el maguey con fines comerciales, crearon una compleja estructura productiva que no excluía el cultivo de otros productos.

El carácter mixto de esas unidades agrícolas, que eran las haciendas pulqueras de mediados del siglo pasado, las obligaba a dividir sus terrenos en tres zonas bien diferenciadas, destinadas cada una a un uso particular.

La zona más extensa se destinaba a los cultivos comerciales, el maguey principalmente y la cebada, utilizada como forraje para los equinos de la hacienda. Las mejores tierras, con una capa arable más profunda que el promedio, con riego natural o artificial, se utilizaban para el cultivo del maíz, trigo, frijol haba, cebada o arvejón. Como no tenían gran valor comercial estos productos, se destinaban a una parte del consumo de la población de la hacienda. Y la tercera zona, era una extensión de terreno improductivo, en calidad de reserva y que se utilizaba después para plantar maguey, que crecía en lo que desocupaban otras áreas ya sembradas. (6)

Las haciendas mantenían éste régimen de policultivo con el fin de conciliar las necesidades del flujo de ingresos monetarios con una relativa

estabilidad económica, en una sociedad caracterizada por constantes oscilaciones en el mercado de los productos agrícolas.

Los ingresos monetarios los proporcionaba el pulque, que era el producto comercial menos riesgoso y más lucrativo, gracias a la gran capacidad del pulque para brindar una producción casi constante en condiciones adversas de suelo, temperatura y precipitación.

Como también se aprovechó la planta en su totalidad desde las raíces hasta la punta de las pencas, se constituyó en un cultivo que servía de defensa económica ante la eventual pérdida de otras cosechas y las fluctuaciones del mercado. (7)

Pero con la aparición del Ferrocarril mexicano en 1866, que comunicó a los llanos de Apan, donde se encontraban la mayoría de las principales haciendas pulqueras, con la ciudad de México, el auge de la economía magueyera no se hizo esperar.

La introducción del nuevo medio de transporte abarató, los fletes, considerablemente e hizo que el pulque llegara con rapidez y sin riesgo de que se echara a perder a la ciudad de México. (8)

A partir de entonces, las haciendas pulqueras contaron con muy diversos estímulos para su expansión: el proceso de acumulación de la tierra, bajo la mirada cómplice de Porfirio Díaz, término por depositar en manos de unas cuantas familias feudos de extensión nunca antes vista; la

organización de la banca (muchos hacendados eran accionistas de los bancos); la supresión de las aduanas internas y la ampliación de la red ferroviaria. (9)

Tanto los hacendados como los ayuntamientos de los municipios, que se beneficiaban con los impuestos de la comercialización del pulque, apoyaron la construcción de ferrocarriles. Apan y Otumba cedieron tierras gratuitamente a las compañías ferroviarias, al igual que los hacendados. En compensación, el ferrocarril liberó a las haciendas de las restricciones que imponían las malas comunicaciones, integrándolas a un mercado mucho mayor. (10)

Con base en estos factores, se construyó toda una infraestructura política y jurídica que favoreció a los hacendados, contribuyentes a la consolidación de una élite que, en el caso del maguey, acaparó tierras, magueyeras y expendios.

En consecuencia, hubo cambios en la organización productiva de las haciendas. Se expandieron más los cultivos del maguey, reduciendo el área dedicada al auto-abasto. Aunque esto motivó que tuvieran que comprar maíz en el mercado, los hacendados pronto aprendieron a aprovechar momentos específicos. Respondían a las nuevas condiciones del mercado tratando de obtener mayores ganancias, a costa de los trabajadores permanentes.

El grueso de los trabajadores de una hacienda se dividía en dos grupos distintos: los semaneros, que trabajaban sólo por temporadas, y los

tlachiqueros, y peones acasillados, que trabajaban permanentemente. Esta distinción entre trabajadores temporales y permanentes era importante, ya que determinaba el tipo de relación social de producción vigente entre patrón y empleado. En el caso del primer grupo, esta relación era estrictamente salarial y la fuente de aprovisionamiento de esta fuerza de trabajo eran las haciendas. El acasillamiento, es decir, la relación de trabajo no salarial, en la que parte de los sueldos se cubría en especie, se daba para todos los trabajadores permanentes de las haciendas, desde el administrador, el mayordomo del tinacal, el capitán de campo y los mozos, hasta los sirvientes, valedores y peones para quienes esta relación de trabajo era especialmente opresiva. (11)

El tlachiquero era el campesino encargado de recoger el aguamiel de la planta y se le pagaba a destajo, según el volumen de líquido que alcanzaba a reunir en una jornada de trabajo. Haciendo un paréntesis cabe decir que en la actualidad, al tlachiquero se le paga de la misma manera y poco remunerado.

El peón acasillado cumplía con las mil y una faenas que había que hacer en la hacienda, como la preparación y siembra de las tierras, el levantamiento de las cosechas y el mantenimiento de los edificios del casco. A cambio recibía jornales miserables que lo obligaban a endeudarse interminablemente sin poder escapar de esa condición. Al peón se le ataba con una cuenta de endeudamiento que se cerraba a fin de año. Al cerrarse la cuenta, el peón nunca tenía para liquidar sus deudas, pues nunca le alcanzaba. (12)

Además de las deudas que con frecuencia lo ataban a la hacienda, el acceso que el peón tenía a una parcela propia contribuía a garantizar su permanencia bajo la tutela de los hacendados.

Esta situación en la que se mantenía a la clase campesina, fue una de las principales causas por las que la revuelta armada contra el general Díaz se propagó rápidamente por gran parte del país.

Aunque la Revolución causó serios trastornos a las haciendas magueyeras, no las aniquiló. Después de la etapa armada la producción y las ventas de pulque se recuperaron con rapidez, alcanzando aparentemente una situación óptima a fines de los años veintes. (13)

Sin embargo, para esos años la industria pulquera comenzaría a resentir el embate de algunos factores socio-económicos que la llevarían a su actual postración.

La cerveza por ejemplo, producto de una tecnología más desarrollada, se convirtió en una real competidora del pulque. A fines del siglo XIX esta bebida se producía en cantidades relativamente grandes, pero su alto costo evitó que se consumiera popularmente. Sin embargo, algunos años después de la Revolución, la cerveza se pudo colocar al alcance de la mayoría de la población y llegaba a mercados más distantes que el pulque. (14)

Otro factor importante, es el que se da de 1890 hasta 1940 aproximadamente, y que fue el incesante aumento en el índice de consumo del

pulque de la población, lo cual presionó a la industria para que ampliase su oferta.

Para lograr esto, los hacendados iniciaron un proceso de especialización agrícola que los habría de conducir, tarde o temprano, a la saturación de las tierras disponibles y por consiguiente, a la imposibilidad de reponer la planta.

Esto significa que la crisis pulquera fue a causa del aumento de la producción irreflexivamente, sin considerar que las tierras disponibles tenían una capacidad productiva limitada. (15)

Con el reparto agrario efectuado por el presidente Lázaro Cárdenas, tan sólo se precipitó una situación que iba, dadas las circunstancias, a presentarse de cualquier modo.

Cuando los ejidatarios recibieron tierras magueyeras, de inmediato acentuaron su explotación, la mayoría de modo irracional. Como estos cultivos representan un problema muy particular, a causa del tiempo que transcurre entre la siembra de la planta y el inicio de su explotación, los ejidatarios carecieron del capital necesario para subsistir los años que tarda el maguey en empezar a producir.

Muchos de ellos no contaron con los medios necesarios para elaborar el pulque ni con las relaciones y la experiencia comercial suficiente para realizar la venta por sí mismos. Por tal motivo, tuvieron

que arrendar sus magueyeras o vender el aguamiel a los tinacales vecinos. De este modo, quienes recibían los beneficios de la explotación magueyera no eran los ejidatarios, sino los dueños de los tinacales y los intermediarios del pulque. (16)

Es necesario añadir que el desplome en la producción coincidió con la propagación, en el mercado, de las bebidas embotelladas. A causa de una característica fundamental de las nuevas bebidas, su incorruptibilidad, y a las agresivas campañas publicitarias que incitaron a su consumo, la demanda y tradición de consumir pulque decreció.

El proceso de extracción del aguamiel comienza con el capado del maguey, en estado de maduración. Un maguey está maduro cuando la yema central (meyolote) se ve delgada en su base, cuando las pencas exteriores pierden las púas laterales de sus bordes en la parte inferior, cuando los extremos de las pencas se doblan ligeramente hacia el centro de la planta, y cuando las púas terminales de las pencas y el meyolote se tornan más agudas y oscuras, es entonces cuando el maguey está maduro y listo para ser capado.

Estas características son generales y pueden variar de acuerdo al tipo o clase de maguey con el que se esté trabajando. Caparlo en este periodo es determinante si sabemos el significado de hacerlo antes o después.

El personaje encargado de capar el maguey es el tlachiquero, quien sigue todo el proceso hasta la extracción de aguamiel, pues conoce cada uno de los magueyes que trabaja y sabe en la etapa que se encuentran.

El tlachiquero primero escoge el ángulo por el cual le será más fácil llegar al centro del maguey, de tal manera que pueda subir a caparlo sin problemas y succionar el aguamiel. Un segundo paso, es el cortar las púas terminales y laterales de las pencas por la que va a introducirse al mismo maguey. El tercer paso, sería cortar las pencas externas del meyolote al nivel más bajo para poder llegar al tallo (mezontete). Después, separa las demás pencas jóvenes del centro sin cortarlas, hasta detectar a través de ellas la yema de crecimiento, de donde nace las pencas

y el quiote. El centro es arrancado por el tlachiquero con ayuda de una barreta. Existe otro paso, el cuarto que consiste en eliminar las partes vegetativas del meyolote con el fin de eliminar cualquier resto de materia y evitar un nuevo retoño de la inflorescencia. Para finalizar, el tlachiquero protege la herida con las pencas partidas. En otra penca aún en pie, marca la fecha del capado. (19)

Como muestra del fin de su tarea, desprende el huevito del meyolote, ya sea para guardarlo o cocinarlo.

A partir de ese día, el maguey se deja descansar por un período de hasta seis meses, a fin de cumplir su ciclo de añejamiento y pueda seguir produciendo aguamiel de buena calidad, en cantidades suficientes.

La tarea siguiente es la "picazón". Esta se debe hacer dos semanas antes del raspado y extracción del aguamiel y después de 6 meses o 1 año de la "capazón". La picazón es la primera raspa de la superficie donde estaba el meyolote. Se hace con la finalidad de formar en el mezontete (tronco o piña), una cavidad denominada "cajete", lugar donde escurrirá la savia de las pencas, es decir el aguamiel. (20)

Una vez hecho el cajete se hace la raspa, misma que dura de tres a cuatro meses comenzando con un margen de 4 a 16 días después del "picado". Para empezar es necesario esperar a detectar en el cajete una totalidad de color entre rojo y amarillo oscuro. A partir de ese momento, el tlachiquero visitará al maguey todos los días de manera constante. Sus

herramientas de trabajo se reducen a un "raspador" (metal semicircular, afilado en el borde con diez centímetros de diámetro), con el que quitará la materia gelatinosa del cajete, que se forma del flujo de la savia y del raspado diario. De ésta manera, el cajete se agranda progresivamente. también usa un "acocote" (calabaza larga grande y hueca, con orificios en ambos extremos), para succionar el aguamiel del centro de la planta. Una vez que se llena el acocote, vacía el líquido en pequeños barriles o barricas de madera o plástico llamados castañas, que llevan los burros cargando en el lozo, fieles acompañantes de los tlachiqueros. (21)

Al terminar de vaciar o chupar en el fondo del cajete, el tlachiquero debe volver a cubrirlo con una piedra o una penca, evitando la entrada de cualquier elemento externo, ya sea agua, lluvia, basura, animales, que en determinado momento puedan contaminar y hecha a perder el aguamiel.

La raspa, al igual que las anteriores fases del proceso, debe hacerse con sumo cuidado, pues si no se hace correctamente, se corre el riesgo de tener una producción baja. Si en cada ocasión no se remueve bien toda la pulpa o capa gelatinosa al raspar, los vasos por los que fluye la savia se tapan. De manera contraria, si se quita una capa demasiado gruesa, los tejidos internos de la piña se endurecen acortando la vida del maguey. (22)

Para cuidar tanto al maguey como a la calidad del producto, las primeras semanas la raspa se lleva a cabo una vez al día aunque el aguamiel

obtenido sea poco (aproximadamente de medio litro) y de mala calidad (bajo contenido de azúcar).

Conforme aumenta la producción se agranda el cajete y se vuelve necesario raspar dos veces al día.

En las siguientes semanas el volumen del líquido aumenta hasta tres litros en cada raspa y en dos meses, puede producir hasta seis litros en cada ocasión.

En el último período de su vida, el maguey presenta un aspecto marchito, la producción desciende drásticamente hasta que la planta muere.

LABORES DE EXTRACCION DEL AGUAMIEL

A) "CAPAZON" (entre 8 y 12 años de crecimiento de la planta):

- | | | | |
|---|--|--|---|
| 1) CAREAR EL MAGUEY
(Buscar el lado
más accesible de
la planta) | 2) LIMPIAR DE ESPINAS
LAS PENCAS | 3) ELIMINAR LAS PENCAS
CERCANAS AL MEYOLOTE | 4) SEPARAR LAS
HOJAS DEL
MEYOLOTE |
| 5) EXTRAER EL "HUEVO"
CON AYUDA DEL QUE-
BRADOR (Para evitar
que floree) | 6) MARCAR EL MAGUEY
CON "BANDERILLAS" | | |

B) "PICAZON" (después de 6 meses a 1 año de la "capazón", para que repose la planta):

- | | |
|--|---------------------------|
| 1) PICAR EL CAJETE CON LA
BARRETA (Para agrandararlo) | 2) TAPARLO CON UNA PIEDRA |
|--|---------------------------|

C) "RASPA" (después de 4 a 16 días de "Picado")

- | | | |
|---|---|-----------------------|
| 1) PRIMERA "RASPA" (Para
extraer el sarro) | 2) EXTRAER EL AGUAMIEL CON
EL ACOOCOTE | 3) "RASPAR" EL CAJETE |
| | 4) VACIAR EL AGUAMIEL
EN LAS CASTAÑAS Y
LLEVARLO AL TINACAL | |

Elaboración y distribución del pulque

El pulque es una bebida tan delicada que requiere de muchos cuidados tanto en su transportación como en su elaboración. Por eso después de llenar las castañas con el aguamiel, el tlachiquero lo transporta "a lozo de burro" hasta el "tinacal", donde comienza su proceso de fermentación.

Por lo general, los Tinacales eran piezas grandes, de paredes altas, semioscuras, con pequeñas ventanas en la parte superior para la iluminación y ventilación; el piso de cemento, con un ligero desnivel para que escurran los sobrantes de aguamiel. En su interior, está el altar dedicado a la Santa Cruz, adornado con papeles de china y flores; en algunos de estos lugares hay murales con motivos relacionados con la producción y venta de pulque.

Dentro de éstos recintos y a todo lo largo, se ubican las tinas de fermentación, que por lo regular, son de madera o fibra de vidrio. Antes se usaban los recipientes de barro o cuero de res curtida, con capacidad de 500 a 800 litros.

Entre los principales enseres, o instrumentos de trabajo, que se utilizan en el tinacal están: los cubos de medir, los embudos, los armazones de madera con ayate (Zarandas) para colar el aguamiel, las chalupas para despumar, las jícaras, los fierros para marcar magueyes, el banco del medidor y los barriles donde se envasa el pulque.

El mayordomo se encarga de la elaboración del pulque, de tener en óptimas condiciones el lugar. El resultado de un buen producto, depende directamente del celoso cuidado y gran experiencia del encargado del Tinacal, quien guarda para sí mismo el secreto de la elaboración del pulque.

En la actualidad, los tinacales ya no son tan uniformes, incluso, la gran mayoría carecen de las más elementales medidas higiénicas. Sin embargo, el método general de cómo preparar el pulque parece tener aún las características esenciales.

El proceso de la elaboración del pulque se inicia con la preparación de la "semilla". Para prepararla, se toma una pequeña cantidad de aguamiel de la más alta calidad y pureza (10 a 25 litros) el cual se deja fermentar en unas tinas de 25 litros, ubicadas en un pequeño cuarto del tinacal, protegidas con una tela o manta delgada a fin de evitar cualquier contaminación. En esta fermentación intervienen infinidad de agentes químicos que producen que se haga una gruesa capa viscosa llamada "Zurrón". Cada tina debe recibir, a lo largo de 25 a 30 días, aguamiel en cantidades pequeñas diariamente.

Cuando se considera que la semilla está lista se quita el Zurrón, y se comprueba que no existan olores extraños a la fermentación normal. Una vez acabada la elaboración de la semilla, se procede a vaciar una cantidad de este líquido a otras tinas, operación que recibe el nombre de "tener puntas", "cortar puntas" o "despuntar". Antes, cuando se hacía el "despunte" era tradicional cantar un rezo llamado el "alabado" y que decía

"Alabado el misterio de la Santísima Trinidad, Ave María Purísima".

Cabe aclarar que parte de la semilla queda en su propia tina, a la cual se le agrega nuevamente aguamiel de la más alta calidad, manteniendo siempre, una cantidad adecuada de semilla.

Las tinas a donde se distribuye la semilla son "cebadas" es decir, se les agrega aguamiel diariamente. Cuando la fermentación llega a determinado punto, el líquido se distribuye a otras tinas, acción que recibe el nombre de "correr puntas" o "correr segundas puntas". Estas nuevas tinas se vuelven a llenar con aguamiel que, al cabo de 24 o 48 horas, se transforma en el pulque que se envasa en los barriles que se envían a los centros de consumo.

Conforme las tinas se van vaciando, se lavan escrupulosamente y reciben la semilla nuevamente, reiniciándose así el proceso de elaboración del pulque.

Acabado el proceso de elaboración del pulque, así como su envasado se procede a su transportación, para esto, los tinacales cuentan con diversas formas de traslado de barriles: anteriormente se usaban plataformas sobre vías o carros de tracción animal, que transportaban el pulque del tinacal a la estación más próxima del ferrocarril. Hoy, en día son camiones o camionetas las que se encargan, por lo general, de la transportación de los barriles a la ciudad.

La baja en la demanda de pulque ha traído cambios en la escala y organización de la producción. Actualmente sólo se cuenta con tres escalas de producción de pulque.

1.- Los pequeños productores: Quienes lo realizan a nivel doméstico, la familia se hace cargo de todas las operaciones del proceso productivo, desde el cultivo hasta la comercialización. Por lo general lo elaboran dentro de su casa y su producción es pequeña; el pulque es llevado a los mercados locales o vendido a intermediarios.

2.- Los medianos productores: Quienes realizan el proceso de elaboración en un tinacal fuera de las instalaciones domésticas y contratan a Tlachiqueros e inclusive a Mayordomos. La transportación del producto hasta las plazas de consumo cercanas o a la Aduana de la ciudad, lo hacen por medio de un intermediario que contratan.

3.- Los grandes productores: Quienes producen más de 1000 litros diarios para su venta en la ciudad de México. Los propietarios de estos tinacales poseen tierras y magueyeras, camiones o camionetas, un mayordomo encargado, pero no tienen la suficiente densidad de plantas, para la cantidad de aguamiel que requieren, por lo que compran el restante a tlachiqueros independientes. Posiblemente no tienen un control sobre la cantidad de ganancias que les da la venta de pulque.

Esta división socioeconómica ha originado que la distribución de pulque en la ciudad de México, (mayor consumidor del producto) se lleve

acabo por los introductores, quienes compran el pulque a los productores en la Aduana de Ticomán o Pantaco, y lo llevan a los diferentes expendios de pulque con los que tienen contrato. Por lo regular, la compra que hace el introductor (buen catador) se establece por un contrato (de palabra muchas veces) que se reanuda cada seis meses.

El productor se compromete a abastecer al introductor con cierta cantidad de litros de pulque diario a un precio establecido. Si no se tiene hecho el contrato se hace al "lance", o sea, a como está el barril ese día.

En ocasiones los encargados o renteros de las pulquerías, llegan a ir directamente a las Aduanas de pulque, para comprarlo y así, evitar el gasto de transportación y el pago extra a los intermediarios. Cabe aclarar que existen también productores-introductores dueños de pulquerías, quienes cuentan con camionetas para transportar el pulque, lo que asegura mayores ganancias para ellos.

El uso de camionetas y camiones en la entrega de barriles en las pulquerías es muy común, sin embargo, lo que ha venido implementándose es el uso de envases de plástico, las llamadas mamilas de 25 lts., e incluso barriles de aluminio, los cuales aparentemente conservan en mejor estado el producto.

El pulque es un líquido cuya fermentación no se detiene, es un producto que puede descomponerse con facilidad. Muchas veces el descuido

puede venir desde el tinacal, donde instrumentos o aguamieles en mal estado o sucios, son usados por error, hasta los barriles y la forma de transportación pueden provocar que se eche a perder. Al pulque malo se le reconoce por ciertas características:

"Pulque Picado" de olor desagradable, señal de que el líquido se contaminó en el tinacal, a este también se le llama apestoso o tronado.

"Pulque delgado o acebollado", delgado y con olor a cebolla, producto de la mezcla del aguamiel con caracoles de tierra.

"Pulque Agrio" de sabor ácido, típico del tiempo de calor cuando el aguamiel se fermenta en el cajete del maguey.

"El pulque empachado", "Tlachique" o "Aguamielado", de baja graduación alcohólica y dulce.

"Pulque desabrido" típico de las épocas de lluvia, desabrido y aguado.

"Pulque Golpeado" delgado y de poca viscosidad, producto del golpeo sufrido a la hora de vaciar de las tinas a los barriles o cuando los barriles se golpean al ser transportados de un lugar a otro.

La descomposición a pesar de todo, ocurre con más frecuencia en los expendios de pulque, donde se utilizan diversas sustancias para

componer o "curarlo" el tiempo suficiente para deshacerse de ellos.

Por lo general, se le agrega azúcar o sacarina. Cuando se aceda, se usa el bicarbonato o el agua de ceniza. Algunos autores consideran que los curados se originaron a partir de estas prácticas. Sin embargo; desde la colonia ya se menciona sobre la mezcla del líquido con frutas.

Jiménez en su libro "Picardía mexicana" dice:

No todas las enfermedades se curan; pero el pulque sí puede curarse. Ello se logra preparándolo especialmente con frutas y otros ingredientes: Piña, platano, sandía ... (23)

Debido a que las formas de elaboración de los curados varían según el estilo de cada jicarero, ha sido imposible establecer un método concreto. A continuación se indican los productos que se llegan a usar y la forma de prepararlos.

- Curado de guayaba: Se toma sólo las cáscaras de las guayabas, se muelen bien, se deshace esta masa en el pulque y se endulza; se le agrega un poco de canela hecha polvo fino, y se dejan fermentar por tres o cuatro horas. Después, se cuela y se sirve.

- Curado de huevo: Se baten con el pulque yemas de huevo, según el gusto, y se endulza servido el pulque, se le echa canela molida.
- Curado de piña: Se mondan y muelen las piñas, y después se muelen también las cáscaras; se cuejan con el pulque en su cedazo, y se endulza, añadiéndose los poquitos de canela, pimienta y clavo. Mientras mayor es la cantidad de pila, sale mejor el pulque.
- Curado de tuna: o sangre de conejo. Se deshacen las tunas moradas, que llaman de teñir, en un poco de pulque, después de mondadas, se cuejan por un cedazo y se endulza todo. Se le echan rebanadas de guayaba y los poquitos de clavo y de canela.
- Curado de almendra: Se muele la almendra despellejada, y se mezcla con el pulque, que se endulza enseguida. Este sólo lleva uno de los poquitos, que será de canela.
- Curado de atole: El mismo sabor y la misma vista que el pulque de almendras tiene el que se hace mezclando una taza de atole frío con ocho cuartillos de pulque, endulzándose en seguida.
- Curado de arroz y maíz cacahuatzintle: Otro tanto sucede con el que en vez de almendra se mezcla con arroz o maíz

cacahuatzintle, molidos en seco; pero el último es necesario colarlo para quitar los hollejos del maíz.

- Curado de agua de azahar: Se mezcla ésta con el pulque en la cantidad que sea grata al paladar de cada uno, y se endulza.

- Curado de chirimoya: Mondada y deshuesada de chirimoya, se muele y se mezcla con el pulque que se endulza en seguida. Su poquito de canela.

- Curado de limón: Con uno de los terrones que han de servir para endulzar el pulque, se raspan una o dos cáscaras de éstos (los limones), según la cantidad que sea, exprimiéndose su zumo en proporción de un millón por dos cuartillos de pulque, y se endulza en seguida. Algunos echan menos cantidad de limón.

- Curado de naranja: Se exprimen las naranjas que se quieran dentro del pulque, que se colará en seguida, endulzándose con el azúcar con que se habrán raspado las cáscaras de naranja para aprovechar su aroma. Su poquito de canela.

- Curado de cacahuete: Se remoja el cacahuete crudo, se pela, se muele y se mezcla con el pulque que se endulza al gusto de cada uno. (24)

El pulque que entra a la ciudad de México por las Aduanas de Ticomán y Pantaco, 30 o 40% del consumo de la orbe, es revisado minuciosamente bajo un control sanitario por parte de la Secretaría de Salud, quien al detectar cualquier adulteración del producto, prohíbe su venta y lo derrama en las coladeras de los mismos andenes.

La gran cantidad de pulque que llega a las colonias periféricas de la ciudad, sin ningún control, fiscal y sanitario es introducido por contrabando en camionetas o camiones y distribuido en pequeños expendios o "toreos" (pulquerías clandestinas).

PROCESO DE ELABORACION DEL PULQUE

- 1) Recepción de aguamiel de alta densidad y pureza para preparar la semilla
- 2) Vertir de 10 a 15 litros en una tina y dejarlo fermentar, cubierto con una tela delgada. Esta lista cuando ha formado una capa espesa: Zurrón
- 3) Tender la semilla: vaciarla a las tinas de "Punta" y cebarlas con aguamiel hasta llenarlas. Dejar fermentar
- 4) "Correr Puntas". Abastecer de pulque las tinas de "Pulque" hacia otras tinas a esta operación también se le llama "Cortar Puntas"
- 5) Las primeras tinas que recibieron la "semilla y que fueron "Puntas" pasan a ser tinas de "Barrida" o de "Colas", son las que se vacian primero a los barriles para su venta. Después de lavadas, vuelven a ser tinas de "Puntas"

Las pulquerías; una expresión popular

Durante la época colonial en la ciudad de México, el pulque podía adquirirse o consumirse en las casillas, almuercerías y con los vendedores ambulantes de los mercados.

Las pulquerías eran aquellos establecimientos al aire libre, sin paredes y protegidos por un techo de tejamanil, situados en los límites de la ciudad. Estas precarias construcciones contaban tan sólo con un mostrador, barriles de pulque y tinas que se cubrían con tablas de madera. Por lo general, eran expendios de pulque para llevar. Si se deseaba beber pulque en el establecimiento debían hacerlo rápidamente, según los reglamentos.

Las almuercerías por el contrario, eran locales cerrados de una sola pieza, con puerta a la calle, con horario fijo (de 9 a 13 hrs.) y en donde solamente se vendía el pulque acompañado de alimentos.

A principios del siglo XIX, los precarios establecimientos de dos aguas, formados de tejamanil, empezaron a cambiar.

"Eran inmensos jacalones con techo de tejamanil descansados sobre pilares de madera o piedra, con un alto muro, generalmente, la parte posterior de alguna casa, el piso era de tierra apisonada con arzones de madera, los que sustentaban los barriles de pulque y arriba de estos, vasos cónicos, lisos o acalados... Las barricas pintadas de rojo, verde, azul

con letreros como La vencedora, La Niña, etc..." (25)

GUILLERMO PRIETO en Memorias de mis Tiempos ofrece otra descripción del establecimiento.

"Al fondo de la galera o jacalón hay una pared blanca exponiendo al fresco una riña de pelados... en un extremo de la pared solía haber un cuadro de la soledad con su repisa al frente y su lamparita... en los ángulos de la galera se jugaba rayuela, sentados en el suelo, alrededor de una frazada, se jugaba el rentoy... el centro hervía de bebedores y bebedoras...

A la izquierda de las tinas en un cuarto cerrado de tablas, estaba el encierro de los decentes: dos mesas con sucios manteles en el fondo, un gran bracero con cabeza y carnitas, enchiladas, mole verde colorado, tostadas y chalupas".

Los reglamentos siguieron violándose: mujeres y hombres se reunían, comían y ballaban transgrediendo las reglas.

Una de las características de las pulquerías de principios del siglo XX, era el comenzar a conformar lugares cerrados donde se podía sentar, platicar y jugar tranquilamente.

"Los reglamentos que prohibían abrir pulquerías en lugares cerrados, tener en ellos cualquier tipo de distracciones... instalar en sus cercanías puestos de comida e inclusive tener

asientos, obligando así a los concurrentes a estar siempre de pie. Tenían como principal objetivo impedir que la gente permaneciese mucho tiempo en ellas. El resultado, muy previsible, era que los consumidores ingirieran el pulque lo más rápido posible". (26)

Los cambios inusitados en las primeras décadas del siglo XX, con la conformación de las grandes ciudades, trajo como consecuencia diversos cambios en los centros de consumo de bebidas y en la actitud de las autoridades. Las pulquerías en este período, modificaron sus construcciones, como resultado del desarrollo que tuvieron a lo largo de los años.

De los jacalones con techo de tejamanil (de 30 varas de largo por 14 de ancho) y barriles con pulque, se llegó a construcciones más duraderas y cerradas en cuatro paredes, formando otras características tal como lo dice García Cubas:

"Poco a poco fueron desapareciendo esos jacalones..., estableciéndose las pulquerías, no sólo en las calles de los arrabales, sino aún en el centro de la ciudad..." (27)

Ya contando con cuatro paredes, todos los domingos se engalanaban sus puertas con ramas, en sus muros interiores y exteriores se observa un derroche de colorido popular. Los espejos venecianos de "cuerpo entero" colocados en la pared, alternaban con cuadros y repisas. El piso ya no era

de tierra, ahora el aserrín de colores tapizaba el suelo.

No podía faltar la imagen religiosa, objeto de la devolución del propietario, adornada con flores, su veladora y una cadena de papel de china.

La transformación de las pulquerías a lo largo de las primeras décadas del siglo XX, no sólo incorporó nuevas formas de construcción, sino que modificó elementos de la actividad interna de la pulquería (el ambiente). Un ejemplo de ello, es la descripción de Raúl Cuerrero sobre la pulquería de principios de siglo y las innovaciones:

"Sobre el mostrador había un fonógrafo antiguo con un gran bocina de latón, al que los parroquianos llamaban 'zonófono'.

Los concurrentes pagaban una pequeña cantidad para que el encargado diera vuelta a la manija y dar cuerda al aparato, que sonaba al hacer contacto con el reproductor. Con aquellos pesados discos de pasta grabados para tocar a 78 revoluciones por minuto, permitiendo oír las canciones predilectas ("El grito de independencia", "La batalla del 5 de mayo") o las narraciones de Julio Ayala, o los discursos pronunciados por Madero a su entrada a México. En otras grabaciones, se escuchaba la voz del actor Don Leopoldo Beristáin ... para oír... la confesión del indio, el cuento del coyote, etc.

Tampoco faltaba a la puerta de una pulquería el originillero con un cilindro...., oír las nostálgicas canciones de despecho... o el eterno vals de Juventino Rosas ¡sobre las olas;

Por los años cuarenta, los enormes aparatos llamados rocolas, junto con los aparatos de radio, sustituyeron a los viejos fonógrafos ... y en los últimos años los aparatos de televisión en blanco y negro y a color han venido a desbancar todo lo anterior". (28)

Como puede observarse en la cita anterior, el desarrollo socioeconómico de México trajo infinidad de variantes en la estructura de las pulquerías, tanto en lo exterior como en su ambiente; el desplazamiento de costumbres y el uso de nuevos aparatos modernos para amenizar el lugar, ha ido minando aquel gusto de antaño por la buena música existente en las pulquerías, y eliminando aquel calificativo de "Magnífico Casino de nuestro pueblo", utilizado por la investigadora Guadalupe Ramírez. (29)

En la actualidad, las características propias de las pulquerías son muy diferentes a las que describían Antonio García Cubas, Jiménez, y otros.

Por lo general, son locales con dos accesos, uno que corresponde al Departamento de Mujeres, y que se comunica con la barra mediante una ventana por donde se atiende. Y otra, que da acceso al local exclusivo para hombres, donde se encuentran las mesas, los bancos o a veces los

barriles utilizados para colocar los vasos o las jarras de pulque. El local grande cuenta, además con un mingitorio o a veces con un WC para la concurrencia.

Cerca de la puerta principal se encuentra la barra de concreto, con acabados de mosaico o formaica; atrás de ellas, los barriles de madera pintados de blanco y rojo, o de Aluminio, reposan llenos del conocido pulque blanco: encima de estos barriles se coloca una tabla donde están acomodados los recipientes utilizados para servir el pulque.

Algunas pulquerías tienen repisas donde se colocan los vitroleros de los curados, adaptados con una llave para servir.

Para lavar los vasos utilizados en la pulquería, se cuenta con un pequeño lavadero, cerca de la barra, con una llave y escobillas adecuadas para el aseo.

El ambiente del lugar, se ameniza ya sea con música de Rocola o Radio y con Televisión; inclusive por esporádicos músicos que entran a tocar. También se cuenta con la rica botana de las doce del día, llamada en la actualidad "la hora del amigo", que puede variar desde la picosa salsa verde con tortillas, hasta caldos de frijoles o guisados. Afuera, se encuentran puestos de quezadillas y otros antojitos, que sirven como segundo platillo, cuando no es suficiente el bocado.

Por último, no podemos olvidar el tradicional altar dedicado a la guadalupana, ubicado atrás de la barra, en una esquina o al fondo del local, adornado con flores de plástico y cadenas de papel de china.

Las pulquerías ya no tendrán las características que las hicieron florecer por muchos años, pero representan todavía una esfera social recluida en unas cuantas paredes, donde se aglutinan trabajadores de pequeños talleres, albañiles, plomeros, carpinteros, contratistas, jardineros, choferes, electricistas, y uno que otro amigo de lo ajeno: todos capaces de consumir uno o dos pulques, bromear y olvidarse de los problemas después de la jornada de trabajo.

Junto a la pérdida de identidad de muchas pulquerías, se encuentra la gran pelea declarada por los establecimientos de otras bebidas, quienes compiten por los clientes y por la aceptación social de sus productos.

Es cierto que el Distrito Federal, junto con Puebla y el Estado de México, según datos de 1970, conformaban el mayor centro de consumo de pulque, a pesar de los expendios clandestinos (toreos), pero en la actualidad, los datos en cuanto a la competencia con cantinas y bares, son poco alentadores. Sobre todo, cuando los intereses creados en torno a la bebida ha involucrado a infinidad de grupos sociales.

Uno de los aspectos socioculturales de las pulquerías han sido los recipientes en los que se recibía y despachaba el pulque. Artículos

necesarios para la buena imagen del establecimiento.

En las primeras pulquerías del siglo XIX, el pulque se tomaba en "cajetes" que eran las vasijas de barro poroso y sin barniz; posteriormente, surgieron los guajes o calabazas pintadas, llamadas "Xícaras". De éste recipiente, tomó el nombre de Jicarero, el despachador de pulque. A la llegada del siglo XX los cajetes y las xícaras fueron sustituidos por otros recipientes de vidrio o de barro empleados para servir al cliente, según la medida que pidiera o según su gusto. Entre los mencionados estaban:

- Macetas o Camiones Vasos de gran tamaño que tenían en el fondo el retrato de Don Porfirio Díaz (algunos no lo llevaban).

- Catrinas Artísticos vasos de formas ondulantes como una cadera femenina.

- Tornillos Vasos cilíndricos medianos, de vidrio torcido a la manera de charamusca, como la espiral de un tornillo, de donde le viene el nombre.

- Cacarizas Jarra de vidrio goteado, que recuerdan las cicatrices que dejan la viruela.

- Chivatos Vasos con asa, de mayor capacidad que el tornillo, parecidos a los tarros para tomar cerveza.
- Chivos Semejante a los anteriores, pero de menor tamaño.
- Cacarcita Igual a la anterior pero de menor tamaño.
- Tripas Artísticos vasos de vidrio, cilíndricos, con asa, alargados y delgados, moldeados a manera de los vasos llamados de media caña.
- Jarra Recipiente de vidrio con asa, de tamaño mediano casi como las Macetas o Camiones. Se usaban también para llevar el pulque a las casas.
- Violas Recipiente de vidrio, de media caña en su parte superior y goteados en su parte inferior, de tamaño mediano.
- Reynas Recipiente de vidrio parecidos a las violas, pero de mayor tamaño, casi como las macetas o camiones.

- Vasos Pequeños, parecidos a los tornillos, pero ligeramente cónicos y sin asa.
- Cacarizos Vasos también pequeños, pero de vidrio goteado.
- Vasos pequeños de prueba o probadita Vasos pequeños para probar el pulque.
- Jarros Jarros de barro de diversas formas decorados y con leyendas y de diferentes formas:
 - Compadres.- 3 jarros pegados comunicados con un agujero interior.
 - De Serpiente y de Ratón.- los dos con la forma de estos animales.
- Xoma Jicara usada en el medio rural, hecha de la penca del maguey. (30)

En la actualidad, los hermosos vasos y jarras de vidrio han desaparecido, los pocos que aún quedan, adornan las vitrinas o los trasteros de los dueños de pulquerías, quienes debido a los ataques constantes en contra de la industria, guardan los pocos vestigios de una expresión artística olvidada.

Otra expresión popular que tomó fuerza dentro de las pulquerías fueron los juegos, algunos de los cuales llegaron a identificarse con la población, tales como la rayuela y el rentoy.

Entre los juegos de baraja española estaban: los albures, la brisca, el conquíán, la malillala de campo, el tute, el ocho mexicano, el porrazo, y especialmente el Rentoy, que es el juego típico de las pulquerías. Otros, de habilidad física como la rayuela y la masita compartieron el lugar de excelencia en los establecimientos del pulque.

A lo largo de los años, la mayoría de los juegos mencionados se han ido perdiendo paulatinamente, quedando sólo unos cuantos como:

- La Brisca

Que se juega entre 2, 3, o 4 personas. Después de barajar se reparten tres a cada quien y se pone otra de muestra que indica el triunfo o (oros, copas, espadas o bastos). Durante la jugadas los participantes llaman a la suerte diciendo refranes y dichos populares.

El primero que recibió las cartas tira sobre la mesa una carta cualquiera, el contrario tratará de ganar esa carta con una mayor y así sucesivamente hasta terminar el monte debiendo quedarse los jugadores, en la última mano, con buenos triunfos. Para ganar las últimas cartas que por lo regular son las de mayor valor. Terminado el juego, se cuentan los tantos

obtenidos de acuerdo con una escala de puntuación que va del as (11 puntos) hasta la sota (de 2 puntos).

- El Conquién

Jugado entre dos o tres personas. Si es de dos, se reparten 9 cartas y si es de tres, se reparten 8 cartas para hacer el juego de 9.

La idea es ir formando tercias (3 cartas del mismo número) y el primero que complete su juego gana la partida. Para ello se va tomando del monte una carta que le sirve para formar sus tercias, dando a cambio otra; pero si no le sirve la debe enseñar para ver quién ocupa. De esta manera cada jugador se va descartando hasta terminar la partida con sus tercias.

- El Rentoy

Juego de cuatro personas, jugado en pareja, repartiendo tres cartas a cada uno y poniendo la muestra que indica el triunfo. Parecido a la Brisca, con la diferencia de que los compañeros pueden comunicarse entre sí a base de señas imperceptibles y rápidas, guiñar un ojo, arrugar la nariz, etc., procurando que los contrarios no vean tales señas.

Cuando el jugador tiene en la mano buenas cartas, el abanico formado por ellas que porta en la mano izquierda, es puesto sobre el lado derecho del vientre y con la mano derecha las golpea diciendo: "Viro y reviro" o "Enviro" aumentando su apuesta o señalado el

gane. Quienes pierden el juego pagan la tanda de pulque a los ganadores y a los mirones que disfrutaban del juego.

- La Rayuela

Tiro al blanco ubicado sobre una superficie de madera o un tabique con un círculo hecho a manera que quepa una moneda, la que es lanzada desde una distancia determinada. Si la moneda cae lejos del círculo, se contabilizan dos puntos, si cae mordiendo el círculo, vale cuatro tantos y si cae en el centro, la puntuación vale ocho.

- La Masita

Es también un tiro al blanco, para ello se dibuja en la pared un círculo a donde los tiros con bolas de masa, se lanzan. La puntuación es la misma que la rayuela, y el que pierde paga la ronda de pulque. (31)

Aparentemente, la gran variedad de juegos que se desarrollaron dentro de las pulquerías presentaba a los establecimientos como centros de perversión y borracheras, olvidando el enorme valor popular que encerraba cada una de ellas.

En nuestros días, podríamos decir que el juego típico de las pulquerías es la rayuela y el rentoy, juego prohibido desde la época colonial, y expresión viviente de una cultura popular, que paulatinamente ha desaparecido del entorno pulquero, quedando en el olvido de las nuevas

generaciones y en la memoria de pocos hombres que disfrutaban del buen pulque, las pulquerías y el juego de habilidades físicas y mentales, como es el rentoy.

Aparte de aquellas expresiones populares como los nombres de las medidas para beber pulque, y los diferentes juegos que se practicaban, las pulquerías se vieron adornadas por expresiones artísticas invaluable del pueblo mexicano, tales como: la pintura, la poesía, la música, el lenguaje, las festividades y los obsequios de propaganda.

Es interesante observar el rango otorgado a la pintura como elemento decorativo de las pulquerías, como exponente popular de las inspiraciones anónimas de los artistas mexicanos referidas a acontecimientos de indole nacional. Muchas de las fachadas, representan verdaderas creaciones del arte popular mpas refinado, como los murales exteriores de la pulquería "Los tiempos modernos", en Tacubaya, o los de "La sorpresa de un torero", en la Guerrero, cuyos interiores albergaban pinturas con motivos cotidianos y campestres.

Dice Diego Rivera en su artículo sobre las pulquerías:

"Una de las más importantes manifestaciones de la Pintura mexicana, ya lo he dicho antes muchas veces, es el decorado de las fachadas e interiores de la pulquerías". (32)

La poesía no podía pasar sin detenerse en un centro de la

importancia de la pulquería. Se afirma que de 1888 a 1893 fue la época de florecimiento poético referente a la calidad de los pulques.

"No existe prueba escrita, pero se asegura que sobre los espejos y con tiza se escribían versitos de oportunidad así como en las barricas y vasos". (33)

había poetas populares que no solamente improvisaban a solicitud de los asistentes, sino que recitaban poesías de Guillermo Prieto y de Ignacio Ramírez "El Nigromante". Asimismo, se cultivó las llamadas "flores" o píropos que degeneraron y desacreditaron a las pulquerías.

La música encontró en las pulquerías una acogida cordial, en los primeros tiempos eran el arpa y la jaranita. Posteriormente, fueron los pianos los que no sólo tocaba música popular, sino también zarzuelas y operas. Los artistas, en muchos casos, los mismos compositores, otros improvisaban. Sin embargo, la mayoría eran músicos populares que tocaban "de oído" en instrumentos típicos.

El papel de China ha sido un elemento primordial en las manifestaciones de arte popular. La armonía que existe entre los colores chillantes de los papeles picados, característicos de las fiestas y el adorno de los templos y las pulquerías, y el colorido ambiente del pueblo mexicano, enmarcan el sentir de una nación.

Las festividades ocupaban un lugar primordial en la vida de las

pulquerías y los parroquianos, ya fueran cívicas o religiosas. En ocasiones los dueños de las pulquerías y otros comerciantes costeaban los adornos y los templetes donde se bailaba, escuchaba música y se declamaba poesía.

En uno de sus escritos Guadalupe Ramírez describe la manera en que se celebraba el ahora suprimido sábado de gloria, festividad enmarcada por la tradicional quema de Judas, el consumo del pulque fresco, los curados y los deliciosos guisados. Acabada la abstinencia de 48 horas el sábado de gloria, abría sus puertas muy temprano, al pulque fresco que llegaba en carros adornados, con ramas de sauce, flores y cadenas de papel de china; mientras tanto, la multitud esperaba impaciente la quema de Judas y a que se abrieran al público las puertas de las pulquerías, y en donde en un sólo día se bebería más pulque que en una semana.

Fero no sólo en las fiestas las pulquerías obsequiaban pulque o adornos de papel de china, sino que organizaban concursos a base de boletos para otorgar premios a sus consumidores. Los obsequios estaban clasificados según la persona: a los niños que iban por el pulque de su casa le podían dar desde un rehilete de papel hasta pequeños trozos de piloncillo; para las domésticas, llamativas flores de papel de china o incluso palomas blancas de algodón, barnizadas con clara de huevo y chaquíra. Y los premios podían conseguirse a cambio de cierto número de boletos, equivalente a una cantidad de cuartillos de pulque, a cambio de tarros, platos, tasas, etc. (34)

Los nombres de las pulquerías es otro de los elementos culturales importantes que rodean y dan vida a las pulquerías. El derroche de imaginación y gracia, acompañado con el colorido típico de sus vistosas paredes donde van los letreros, es uno de los aspectos más llamativos de las pulquerías.

Las nomenclaturas y clasificación de los nombres de las pulquerías, sería obra interminable ya que a través de ellos se llevó a las calles de nuestra ciudad de México acertados nombres como "El arco azul", "El olímpo", "El beso"; los sucesos naturales como "El cometa de haley"; los lazos de amistad como "El Rincón de los amigos"; los amores de mujeres y muchos otros donde a veces puede admirarse la ironía y picardía del mexicano. (35)

Bruno Traven dijo:

"Cada pulquería tiene su nombre propio. Los nombres son muy originales y con un dejo humorístico. Muchas veces las paredes por fuera y con frecuencia también por dentro, tienen pintados pensamientos de los que nadie conoce su procedencia. Poemas de carácter popular y de un humor que no se sabe si uno debe llorar o reír, pero llenos de una fuerza inaudita en la concepción y en la expresión". (36)

Todo parece indicar que las diversas expresiones populares que giraron alrededor de las pulquerías, surgidas de las necesidades más

profundas de un pueblo por conservar su identidad, se han ido perdiendo a causa del desprecio y la discriminación de formas de vida, costumbres y tradiciones, originando la pérdida de una muy significativa parte de la cultura popular mexicana.

Notas

- (*) Notas: La gran capacidad que tiene la planta para crecer en circunstancias desfavorables motivó a los primeros pobladores del altiplano al comparar la Savia con el agua y la sangre, líquido de la vida misma, al lado de los dioses de las aguas y las cosechas.

Dentro de los mitos y leyendas relacionados con el maguey y el pulque, se intercalan tradiciones de distintos grupos indígenas, por lo que encontramos distintas versiones acerca del descubrimiento de la elaboración de pulque, como la de la Diosa Mayahuel.

- (1) Krickeberg, Walter Mitos y leyendas de los Aztecas, Incas, Mayas y Muscas, pp 27-28
- (2) Scott, Howard Gentry, Agaves of continental North America pp 86
- (3) Hernández Francisco, Historia Natural de Nueva España pp 216
- (4) B. de Barrios, Virginia A guide of tequila, mezcal and pulque
- (5) Ruvalcaba, Jesús El maguey manso, historia y presente de Epozouca, Hidalgo, pp. 49
- (6) Martínez Marín, Carlos Tepeapulco pp. 159
- (7) Leal, Juan Felipe Economía y sistemas de haciendas en México
La hacienda pulquera en el cambio Siglo XVIII, XIX y XX pp 38-40
- (8) Ibidem, pp 84-85
- (9) Silva Herzog, Jesús Breve Historia de la Rev. Mexicana pp. 20-30, 41
- (10) Botanero Leonor: Zavaleta Jorge, Et. Al. El maguey "Arbol de las maravillas" pp. 120
- (11) Leal, Juan Felipe, Op. cit. pp 96-97
- (12) Ibidem pp 98

- (13) Martínez Marín, Carlos. Op. cit. pp 176-180
- (14) Zavalete Jorge Op. cit. pp 121
- (15) Martínez M. Carlos Op. cit. pp 182
- (16) Ibidem pp. 183-184
- (17) Revista Geo pp 37
- (18) Pastos Sánchez, Víctor Manuel El cultivo del maguey y la industria del pulque pp 113
- (19) Ruvalcaba Jesús Op. cit. pp 57
- (20) Ibidem, pp 58
- (21) Ibidem, pp 59
- (22) Ibidem, pp 60
- (23) Jiménez A. Nueva picardía mexicana pp 246
- (24) Novo Salvador cocina mexicana pp 41
- (25) Payno Manuel Los bandidos de Río Frio pp 23
- (26) Guerrero Raúl El pulque, cit. cit. pp 80
- (27) García Cubas A. El libro de mis recuerdos pp 80
- (28) Guerrero Raúl, Op. cit. pp 158-159
- (29) Ramírez Guadalupe Sociedad Folklore de México pp 22
- (30) Jiménez A., Op. cit. pp 120
- (31) Guerrero Raúl, Op. cit. pp 221-224
- (32) Ramírez Guadalupe, Op. cit. pp 288
- (33) Ibidem, pp 231
- (34) Ibidem, pp 235, 237
- (35) Ibidem, pp 232
- (36) Citado "El árbol de las maravillas pp 154

C A P I T U L O I V

"REALIZACION DE DOS DOCUMENTALES"

- "Las puntas de la vida"

- "Mirame bien"

EL M A G U E Y P U L Q U E R O

"LAS PUNTAS DE LA VIDA"

1.- DEFINICION DEL CARACTER Y PROPOSITO PRINCIPAL DEL DOCUMENTAL.

El documental será un video informativo apoyado por testimonios y algunas puestas en escena, que dará a conocer la vida, cultivo, propiedades y utilidades del maguey. Además demostrar su paulatina desaparición con el fin de sensibilizar a la gente involucrada en el problema y de informar al público sobre éste tema.

2.- DEFINICION DEL TIPO DE ESPECTADOR AL QUE ESTARA DIRIGIDO.

El documental estará dirigido a un espectador común, al que se le mostrará la importancia del maguey como un recurso natural, generador de una cultura. Además de abarcar al sector del público que está involucrado directamente en el problema.

3.- FORMULACION Y FUNDAMENTACION DE LA TESIS DE LA INSTANCIA NARRATIVA.

La narración será a través del personaje principal, el maguey: se partirá del origen mítico de la planta para derivar en una explicación científica, hablando del ciclo de vida, cultivo, propiedades y usos. Se verá el desarrollo social y económico de las haciendas pulqueras del siglo XIX a la fecha y la situación del cultivo del maguey.

4.- COMPOSICION DE LA PROBABLE ESTRUCTURA TEMATICA (ESCALETA)

- El maguey: origen mítico de la planta a través de la leyenda de Mayahuel.

- Breve descripción científica de la planta (partes de ella). Clasificación y ubicación geográfica del agave (explicación del especialista M. en C. Abizai García).

- Cultivo, ciclo de vida. Formas de cultivo (contracruz - camino al Cebadal; ringleras -Santa María Tecajete; tresbolillo, terrazas).

- Alternativa de cultivo y explotación - cultivo en vitro. obtención de frutuosa y miel de maguey (entrevista a especialistas: Ing. Arturo Pérez, Comisión Nacional de Zonas Áridas Axapusco Estado de México).

- Beneficios del maguey:
 - Religioso, medicinal, alimenticio (testimonio del Sr. Margarito Reyes).
 - Tejido y vestuario, uso doméstico.
 - Agrícola, construcción y ornato
(Ixmiquilpan, Hidalgo, Trabajo de la señora Delfina Dajú y señor Margarito Uribe).

- Mural con la estación del ferrocarril. El tren como factor del desarrollo de las haciendas pulqueras (estaciones de Apan y Otumba). El porfiriato como época de oro de las haciendas pulqueras (hacienda de Santa María Tecajete, hacienda de Mazatepec).

- Haciendas magueyeras durante la revolución (imágenes de stock). Factores que determinaron el descenso del cultivo del maguey y la producción del pulque (auge en la producción de la cerveza, nuevos hábitos alimenticios, productos sintéticos, sustitutos de los elaborados a partir del maguey; sobre explotación de las magueyeras de los ejidatarios).

- Quiebra de las haciendas magueyeras (testimonio de Don Salvador Romero y entrevista con el Lic. Jaime Escandón; hacienda de San Antonio Ometusco, calpanería de la hacienda de San Antonio Tochatlaco, hacienda de la Villa Maloya) campos con otros cultivos.

- Campo desértico, maguey solo.

EL PULQUE COMO EXPRESION POPULAR

"MIRAME BIEN"

1.- DEFINICION DEL CARACTER Y PROPOSITO PRINCIPAL DEL DOCUMENTAL

A través de un documental apoyado de testimonios y ficciones, se tratará de rescatar y mostrar el proceso de elaboración del pulque y las expresiones de cultura popular que giran alrededor de su larga existencia.

Nuestro programa quedará planteado a través del viaje del pulque, de la región donde se obtiene hacia la ciudad, viendo en su recorrido algunos aspectos económicos y culturales de actualidad.

2.- DEFINICION DEL TIPO DE ESPECTADOR AL QUE ESTARA DIRIGIDO

El documental estará dirigido a un espectador que aunque conoce la cultura popular como algo cotidiano, no valora la importancia de la conservación de esta expresión como parte de su patrimonio. Además, se pretende llegar a quienes están involucrados directamente en este proceso (extracción y elaboración del pulque).

3.- FORMULACION Y FUNDAMENTACION DE LA TESIS DE LA INSTANCIA NARRATIVA

La narración se hará siguiendo el proceso de extracción del

aguamiel, la elaboración del pulque y su transportación a las pulquerías, pasando por las aduanas. El Leit motiv será a través de los murales que se refieran a cada una de las partes de dichos procesos. Durante la narración se mencionarán las manifestaciones de cultura popular que rodean la elaboración y consumo del pulque.

4.- COMPOSICION DE LA PROBABLE ESTRUCTURA TEMATICA (ESCALETA)

- Amanecer en zona magueyera (Singuiluca, camino a la hacienda El Cebadal, hacienda Santa María Tecajete). Selección de un maguey maduro para ser capado por un Tlachiquero. Capado de un maguey.
- Explicación de un tlachiquero de por que esperar 6 meses para la picazón y el raspado. (señor Francisco, de hacienda Tecajete).
- Picazón (raspar la superficie de donde está el meyolote, a fin de formar en el mezontete, tronco o piña, una cavidad llamada cajete, en la que escurrirá la savia de las pencas.
- Mural de tlachiquero raspando (exterior, tinacal hacienda San Antonio Ometusco). Raspa y extracción del aguamiel (explica qué es el aguamiel), transportación al tinacal de tecajete (mural de burro y castaña).

- Tinacal de la hacienda de San Antonio Ometusco, tinacal de Mazatepec, tinacal de la hacienda de Tetlapayac (murales). tradiciones.
- Elaboración del pulque (nicho, murales, rezos, mitos y tabúes).
- Mural de tineros (exterior hacienda de San Antonio Ometusco).
- Tinacal de Tecajete. Elaboración del pulque. Explicación de qué es, cómo se elabora el pulque (mural reina Xochitl). Testimonio del Sr. Francisco.
- Mural aduana (interior tinacal de San Antonio Ometusco).
- Transportación aduanas (Ticomán y Pantaco). Estación de tren y camiones. Revisión en Ticomán. Transportación a pulquerías (camión a la ciudad, llegada a la aduana y camino a pulquerías; frases).
- Mural de ciudad, pulquerías (la dama de las camelias, interior, tinacal San Antonio Ometusco).
- Recepción del pulque en pulquerías. Pulquerías (rasgos típicos, nombres, ambiente, objetos, gente, juegos y testimonios). Variedad de pulques. Entrevistas a Raúl Guerrero (situación actual de la cultura popular en las

pulquerías).

- Juego de Rentoy (a lo largo del juego van desapareciendo los jugadores y los objetos).

SCOUTING

24-febrero-90 Se parte al Estado de Hidalgo para conocer las Haciendas:
El Cebadal.- Casco y campos magueyeros.
Tochatlaco.- Casco, calpanería y zona de producción,
transportes.
Mezatepec.- Casco, tinalcal, magueyeras y entrevista con
el tlachiquero y mayordomo.
Tecajete.- Casco de la hacienda, interiores coloniales,
tinalcal y entrevista con el dueño de la
hacienda, y mayordomo.
También se observan los campos de Singuilucan donde hay
viveros de magueyes y zonas de explotación.

25-febrero-90 Se parte al Estado de México, en donde se visita Otumba,
la Comisión de Zonas Áridas de Axapusco, La Exhacienda
de Xala donde nos hospedaríamos y La Hacienda de San
Antonio Ometusco, aquí se platicó con el encargado,
quien nos permitió observar los murales del antiguo
tinalcal.

De regreso a México se checan los puestos de comida que posiblemente tendrían productos de maguey, de esta manera se contacta a uno de ellos.

En estas dos salidas se toman fotos del lugar con el objeto de utilizar como story board.

26-febrero-90

Se visita la aduana de Ticomán para escoger los andenes y conocer el ritmo de trabajo del lugar, de la distribución, venta y compra de pulque, se conoce la limpieza de los barriles, así como el trabajo de los inspectores de salubridad. Se toman fotografías.

1-marzo-90

Visita al Jardín Botánico de la UNAM para conocer las diversas especies de agaves y los puntos de vista del Maestro Abizai García, especialista del ramo.

5-marzo-90

Segunda visita a la aduana de Ticomán en su horario de trabajo (6 a 10 a.m.) observando las diferentes actividades de la industria pulquera, carga y descarga, inspección sanitaria, compra y venta, distribución y lavado de los barriles. De nuevo se toman fotografías.

13-marzo-90

Junto con los dueños de pulquerías, miembros de la Unión de Propietarios de Pulquerías del D.F. y el Estado de México, se visitan doce expendios de pulque, para

conocer el ambiente, su colorido y la manera en que
están cuidadas.

29-marzo-90

Se viaja a la hacienda de Xochiuca, en Tlaxcala,
propiedad de Guillermo Ramírez, ahí se toman fotos de
sus campos en producción, de su tinacal, sus
trabajadores y los cerros que los rodean.

En esta misma salida se consiguen los datos del dueño de
la hacienda de Tetlapayac, lugar en donde existen varios
murales que hacen referencia a la producción de pulque.

Así mismo se observan los llanos de Apan.

G U I O N

I

LAS PUNTAS DE LA VIDA

PROGRAMA: "LAS PUNTAS DE LA VIDA"
SERIE: EL MAGUEY Y SUS PRODUCTOS
BARRA: CULTURA URBANA
GUIÓN: BONILLA AGUILAR, FELIPE
FLORES MARTINEZ, VICTOR
MENDIOLA QUIROZ, TERESITA DE JESUS
PICASSO DOMINGUEZ, GUSTAVO

FADE IN

ENTRADA INSTITUCIONAL

SECUENCIA I

EXT./CAMINO A IXMIOUILPAN/TARDE

BLS. de un paisaje seco, árido, inhóspito, con un atardecer en tonos rojizos. El viento levanta la tierra y opaca la luz del sol.

(SONIDO DIRECTO: EL SILBIDO DEL VIENTO SE ESCUCHA A PRIMER PLANO) LA MUSICA FONDEA (PIEZA JAPONESA CON FLAUTAS DE BAMBU; EL SONIDO ES SECO Y APACIBLE).

SECUENCIA II

EXT./CAMPO SAN A. OMETUSCO/TARDE

FS de un campesino anciano sentado en una piedra o borde en actitud de espera, en un campo árido donde no se vean magueyes. Con el sombrero en las manos, mira al suelo en actitud de tristeza. Del campesino limpiándose la saliva pastosa de los labios por la sed. CU del anciano mirando al cielo. LS en contrapicada de las nubes pasando a gran velocidad, (disolvencia) se acercan a la cámara. LS de un paisaje árido donde sólo se ve un árbol. No se ven magueyes. La sombra de las nubes que pasan a gran velocidad (efecto con disolvencia), crean efectos de luz y sombra el paisaje y el árbol. ZI a FS del árbol.

LA MUSICA SALE Y (EL SONIDO DEL VIENTO FONDEA)
VOZ OFF LOCUTOR (PAUSADO Y REFORZANDO)

LA IDEA DE LA SED: Cuenta la leyenda, que una vez Quetzalcóatl al ver a los hombres tristes, pensaban en la forma de encontrar algo que los alegrara y les diera placer de vivir en la tierra. Pidió a una diosa virgen llamada Mayahuel, que le ayudará a encontrarlo. En la tierra, se convirtieron en un árbol del cual una rama era Quetzalcóatl y otra Mayahuel. La abuela de Mayahuel, al no encontrarla, descendió a la tierra con otras diosas para buscarla.

TS a dos ramas que se desprenden. Toma cerrada en picada, las dos ramas entran a cuadro y caen al suelo. En el mismo plano disolvemos a las dos ramas, una de ellas se troza y luego desaparece con el viento. Disolvencia a FS del maguey. La cámara en Top Shot gira sobre su propio eje, dando la sensación de un rehilete.

Disolvencia a planos cerrados de las curvas de las pencas semejando piernas, de las espinas de los bordes aparentando senos.

VOZ OFF LOCUTOR: Cuando llegaron a la tierra, las dos ramas cayeron. Mayahuel fue reconocida por la diosa vieja, quien la rompió y dio un trozo a cada una de las otras diosas para que

la comieran.

En cuanto se fueron, Quetzalcóatl regresó a su forma de dios del viento y recogió los huesos de la virgen y los enterró.

De ellos nació la planta metl, la DIOSA DE LOS CUATROCIENTOS SENOS.

SECUENCIA III

EXT/PAISAJE IXMIQUILPAN/TARDE

LS de un paisaje árido al nivel del suelo. Travelling lateral al mismo nivel hasta ver la base de un maguey. La cámara corrige a la silueta del maguey en FS contrapicada. Aparece en super (letras de color verde oscuro y opaco): "Las puntas de la Vida".

Del maguey en FS, Paneo hacia el lado opuesto del llano hasta ver aparecer una hilera de magueyes. Una nube se acerca. En primer plano la punta de un maguey fuera de foco. La nube toca aparentemente la punta. Cambio de foco a la penca y cae una gota de agua que se desliza sobre la superficie.

ENTRA MUSICA A PRIMER PLANO, CUANDO SALE EL SUPER SALE LA MUSICA (LA MUSICA REALZA EL TITULO)

(INCIDENTAL DE UN TRUENO EN SEGUNDO PLANO)

(SONIDO DEL VIENTO FONDEA)

VOZ OFF LOCUTOR: El maguey crece en gran parte del territorio mexicano en regiones poco lluviosas, temperaturas templadas, cálidas y en suelos pobres, secos, tepetatosos.

La gran capacidad que tiene ésta planta

para crecer en tales circunstancias y al comparar los primeros pobladores del Altiplano la savia con el agua y la sangre, los líquidos de la vida misma, los llevó a situar el maguey al lado de los dioses de las aguas y las cosechas. El mundo científico, también deslumbrado por sus propiedades, la designó con la raíz griega agavos, que significa admirable.

SECUENCIA IV

GRAFICA

Disolvencia a un maguey que se dibuja en un fondo amarillo limón. ZB la cámara descubre el continente americano y los agaves que delimitan la zona donde crecen. Del continente emerge México hasta cubrir el cuadro. Los agaves desaparecen excepto los de la zona pulquera (México, Hidalgo, Tlaxcala, parte de Querétaro, Michoacán y del Valle de México).

Disolvencia a gráfica de corte transversal del país. Se observa la altitud donde crecen los magueyes. Se conservan los colores de la gráfica anterior. Se especifica la altura de Veracruz al nivel del mar hasta el Valle de México.

MUSICA FONDEA

VOZ OFF LOCUTOR: La familia agavacea se dió en el Altiplano mexicano y se extendió del sur de los Estados Unidos

de Norteamérica al norte de Sudamérica. En esta región predomina un clima templado-frío, con una temperatura entre 13 y 17 grados centígrados y una altura de 1200 a 2500 metros sobre el nivel del mar.

SECUENCIA V

EXT/JARDIN BOTANICO/DIA

MS entrevistado sentado al pie de unos magueyes. EN SUPER: M. en C. Abizal García Mendoza.

(El entrevistado hablará sobre las especies que componen el subgénero agave, hasta llegar a las productoras del pulque, específicamente el maguey manso (su clasificación, ciclo de vida, cultivo, partes de la planta y que se hace con cada una de ellas).

SECUENCIA VI

EXT/H DEL CEBADAL/DIA

TS/picada travelling circular, las bases de las pencas van pasando de derecha a izquierda formando ángulos. La cámara se acerca al tallo. Disolvencia a TU de las espinas laterales a la terminal.

ENTRA MUSICA, BAJA Y FONDEA

VOZ OFF LOCUTOR: De las raíces del maguey, ramificadas bajo el suelo y unidas a un tallo corto, nacen las pencas distribuidas en espiral.

Además, las pencas son un mecanismo de

defensa de la planta, pues las espinas de los bordes como las terminales, las protegen de los animales que desean comerse el tallo y las flores.

TS punta terminal de una penca viendo hacia el centro del maguey. ZI siguiendo un chorro de agua en slow motion que se desliza sobre la penca hacia el centro de la planta. TS penca cortada transversalmente, la cámara recorre la orilla rebanada de la hoja desde su base hasta la punta de la terminal. Se ve la carnosidad blanca de las pencas.

VOZ OFF LOCUTOR: La disposición de las hojas o pencas, permite captar la poca agua que cae durante el año para llevarla hacia el tallo o piña. La piel de las pencas, logra regular la transpiración evitando la pérdida de agua así como estabilizar la temperatura interna de la planta, que aún en épocas de sequía se mantiene rica en jugos, sustancias que ayudan al crecimiento del quiote y su floración.

TS/TU quiote del maguey hasta su inflorescencia. Se ve la textura del tallo que asemeja un tejido vegetal y la arborescencia de la flor.

ZB/LS del maguey completo, se ve su hijuelo y su inflorescencia.

VOZ OFF LOCUTOR: A los 12 años de vida de la planta, aproximadamente, comienza

a crecer un tallo llamado quiote, que puede llegar hasta 10 metros de altura en un período de 2 a 4 meses.

Es entonces cuando la planta ya está madura y a punto de florecer y morir. Los frutos de las flores tienen semillas comprimidas que permiten la reproducción de otras plantas, aparte de los hijuelos que nacen de la raíz de maguey.

SECUENCIA VII

EXT/H DEL CEBADAL/DÍA

Panorámica de grandes magueyeras. Se ven magueyes dispersos de distintos tamaños en un campo abierto. Es temprano y la luz es difusa. TS inflorescencia, se ven caer sus semillas en slow motion. La flor está en contraluz.

ENTRA MUSICA Y FONDEA

VOZ OFF LOCUTOR: Entre quienes explotan el maguey, se dice que el ciclo de vida se inicia con el trasplante al lugar definitivo y no con el nacimiento de la planta.

Hay dos maneras de propagar el maguey: por medio de semilla y utilizando como material de reproducción, los mecuates o hijuelos de la planta.

La reproducción por semilla es casi nula en la práctica, pues el período de maduración se alarga hasta el doble de lo normal.

Este método resulta poco rentable a pesar de que tiene la ventaja de que de un sólo maguey pueden obtenerse hasta 3 mil nuevas plantas de similar conformación.

Disolvencia a FS de mecuate. Paneo con ZI sobre una hilera de magueyes al nivel de los mecuates. El ZI terminará al final de la hilera.

VOZ OFF LOCUTOR: Si la plantación se hace utilizando los hijuelos que emiten los magueyes adultos, se deja que el mecuate alcance una altura de un metro aproximadamente, antes de ser llevado a su lugar definitivo, donde empieza el período vegetativo y de explotación.

Un maguey plenamente desarrollado, llega a emitir hasta tres o cuatro hijuelos por año, llegando a tener un total de 10 a 12 durante su vida.

LS/travelling lateral vivero de mecuates al nivel de las plantas. Junto al vivero y al fondo se ven magueyes adultos.

VOZ OFF LOCUTOR: La otra manera de acortar el período y obtener plantas para el transplante, es cultivadolas en viveros.

Quando los mecuates están de 15 a 20 centímetros se arracan de la planta madre y se llevan al lugar destinado como vivero.

Ahí se les dan mayores cuidados a las plantas, como los riegos auxiliares y fertilización. Así es posible obtener en 2 años plantas de casi un metro, listas para ser transplantadas definitivamente.

SECUENCIA VIII

EXT./CAMINO AL CEBADAL/DIA

Travel sobre una rínglera viendo aparecer hileras de magueyes en perspectiva. Se dará la sensación de que las filas de maguey van pasando rápidamente, como marchando.

LS de hilera de magueyes en perspectiva.

El punto de fuga es a la izquierda del cuadro, LS de hilera de magueyes en perspectiva. El punto de fuga es a la derecha del cuadro.

FS maguey como punto de convergencia de las hileras en perspectiva, ZB/BLS de cultivo de maguey, en contracruz. Se ve la alineación de las hileras de magueyes en perspectiva. LS/paneo

en picada de magueyeras, se ve otra forma de cultivo: "Pata de Gallo".

Disolvencia a ZB desde un maguey que está al final de una hilera hasta ver en LS y en perspectiva la hilera y la ringlera con un cultivo alterno. LS a perfil de la terraza con magueyes, paneo con ligero TD siguiendo el escalonamiento de la terraza.

Se ve como retiene el suelo cada hilera de maguey.

Detalles en contrapicada de los bordes sobre los que están los magueyes.

ENTRA MUSICA A ler. PLANO BAJA Y FONDEA

VOZ OFF LOCUTOR: Cuando el trasplante definitivo va a ser para producir aguamiel, se usan los sistemas de cultivo de "contracruz" y de "Pata de Gallo". En el contracruz, los magueyes se plantan en surcos bien alineados y conservando entre las plantas la misma distancia.

Desde el ángulo que se mire la plantación, los magueyes se alinean perfectamente, se mire en diagonal o hacia cualquiera de los rumbos cardinales. En el sistema de "Pata de Gallo" cada maguey ocupa el vértice de un triángulo equilátero.

Esta forma permite tener un 20% más de

plantas que si se tuvieran en cuadros perfectos.

Cada hilera de magueyes debe guardar una distancia de 8 a 20 metros de la otra hilera. A este espacio se le llama rínglera o melga, y en él se cultivan otros productos como el maíz, la cebada o trigo.

Cuando la siembra se hace en laderas se construyen terrazas, en la que los magueyes también cumplen la tarea de retener los suelos.

En estos casos se levantan bordos en cuyos lomos se planta a los magueyes.

SECUENCIA IX

INT/CONAZA TECAJETE/DIA

MS Entrevistado.

EN SUPER:

Biólogo Salvador García de la Comisión Nacional de Zonas Áridas. Tomas de cultivo in vitro.

(El entrevistado hablará sobre alternativas de cultivo y explotación cultivo in vitro - obtención de fructuosa y miel de maguey).

SECUENCIA X

EXT/TIANGUIS DE IXMIOUILPAN/DIA

LS/paneo en picada sobre las mantas de los puestos del tianguis. Se da la sensación de un movimiento ondulante. Se ven

sombras bajo las mantas.
 Disolvencia a FS de puestos con
 ayates, mecapales, mecates,
 estropajos, ceñidores, cepillos,
 escobetillas. Paneo a un puesto
 de barbacoa y mamilas con pulque,
 la gente come y bebe.

ENTRA MUSICA EN 1er. PLANO BAJA Y
 FONDEA
 (SONIDO AMBIENTE EN PRIMER PLANO)

VOZ OFF LOCUTOR: De las distintas
 especies de agaves, los magueyes
 pulqueros son los que más atención han
 recibido en cuanto a la utilización de
 sus partes.

Su aprovechamiento llegó a tal grado
 que no quedó una parte sin destino
 específico.

La planta cubre casi todo tipo de
 necesidades: alimento, medicina,
 vivienda, ornato, instrumentos de
 trabajo, cultura.

SECUENCIA XI

EXT/EL BORREGO DE ORO CARR./
MEX. TUXPAN KM. 48/DIA

MS. Don Margarito Romero destapa
 el horno, descubre la carne
 quitando las pencas. TS la carne
 despidе vapor por lo caliente.
 La saca del horno y la pone en
 otro recipiente.

(SONIDO AMBIENTE FONDEA, BAJA Y
 DESAPARECE).

VOZ OFF LOCUTOR: El uso más conocido
 que se le ha dado al maguey dentro de
 la cocina mexicana, es la preparación
 de la barbacoa y el mixiote.

MS de Don Margarito desprendiendo el mixiote de una penca, la penca esta en primer plano y Don Margarito en segundo plano. El mixiote hace una cortinilla. TS de mixiote, una mano entra a cuadro y pone carne en el mixiote envuelve y lo amarra.

La cámara en Top Shot viendo a un plato con mixiote. OS del sujeto, sus manos entran a cuadro, desatan el mixiote, la carne humea.

DON MARGARITO VOZ OFF: (Hablará sobre la preparación de la barbacoa y de la extracción del mixiote de la penca. También de la preparación del mixiote).

TS de gusanos tostándose en un comal. Una mano entra a cuadro y los voltea.

(SONIDO DIRECTO DEL CREPITAR DE LOS GUSANOS EN 1er. PLANO, BAJA Y DESAPARECE)

VOZ OFF LOCUTOR: También algunos insectos que habitan en el maguey, sirven como alimento. Los más comunes e importantes son los gusanos rojos o los chinicuilles y los gusanos blancos,

que viven en la raíz y en las pencas de los magueyes jóvenes.

MS personas comiendo barbacoa o mixiotes y bebiendo pulque, TS de una boca de perfil bebiendo pulque, se ve la hebra que hace el pulque entre el vaso y la boca.

VOZ OFF LOCUTOR: Uno de los productos más importantes del maguey como bebida tradicional es el pulque, que se obtiene de la fermentación del aguamiel.

SECUENCIA XII

EXT/IXMICHILPAN TIANGUIS/DIA

FS de señora cargando un ayate con su mecapan. Se dirige hacia un puesto de ixtle. La señora sale de cuadro y se ve el puesto con pacas de ixtle. ZI/TS de una de las pacas.

Intercortes en TS de los productos de ixtle (mantas, sacate, escobeta, ayates, mecapanes, mecates).

MUSICA FONDEA Y DESAPARECE.

(SONIDO AMBIENTE 1er. PLANO, BAJA Y FONDEA).

VOZ OFF LOCUTOR: De las pencas también se obtienen diversas fibras llamadas ixtle, que se extraen con el raspado de la penca. Del ixtle se elaboran varios productos textiles, como mantas, sacate, escobetas, ayates, mecates y mecapanes.

SECUENCIA XIII

EXT/EL CARDONAL HGO./DIA

FS señora machacando una penca

para extraer el ixtle. TS/paneo del ixtle secándose colgado en una cuerda. Disolvencia a LS del lugar donde está el ixtle secándose. OS de mujer con telar tejiendo ayate. TS tejido de ayate.

(SONIDO DIRECTO DEL TEJIDO)

SEÑORA VOZ OFF: (explica como se extrae el ixtle y como se teje el ayate).

Intercortes de la casa. Se ve la disposición de las pencas, su textura, intercortes del interior. Disolvencia a FS de la casa de pencas.

ENTRA MUSICA 1er. PLANO, BAJA Y FONDEA.

VOZ OFF LOCUTOR: En algunos lugares todavía se utilizan las pencas de maguey para construir techos o casas completas. (testimonio: como se construye, cuanto tiempo dura la casa funcionando, cuándo se seca, que se hace con las pencas).

TS interior de la casa, un fogón con pencas calentando algo. FS de maguey seco, tirado junto a otros plantados. LS de pilas de pencas de maguey secas. FS de burro cargado con pencas secas.

VOZ OFF LOCUTOR: El maguey es tan noble, que aún muerto se le puede aprovechar. De él se saca el forraje para el ganado, la leña para combustible y el abono para la tierra.

SECUENCIA XIV

EXT/SAN A. OMETUSCO/DIA

LS sobre las vías del tren en perspectiva. Disolvencia, en el mismo plano aparece el tren en LS, avanza a cámara, el tren pasa rápidamente, los vagones forman una cortinilla natural, sale de cuadro. Corte a paneo y ZB rápido sobre un vagón del tren hasta descubrir el mural de la estación. Intercortes del mural se ve la llegada del tren, gente esperando, carreta que transporta barriles, magueyes, barriles afuera de la estación.

(SONIDO DIRECTO DEL TREN EN MARCHA A PRIMER PLANO, BAJA Y DESAPARECE)

VOZ OFF LOCUTOR: Los hacendados y los ayuntamientos de los municipios que se beneficiaban con los impuestos de la comercialización del pulque, apoyaron la construcción del ferrocarril a mediados del siglo XIX. Al quedar comunicados por las nuevas líneas férreas la Ciudad de México y los llanos de Apan, se terminó con el riesgo de que el pulque se echara a perder durante la transportación, de esta manera, el auge de la economía magueyera no se hizo esperar. El abaratamiento de los fletes, la rapidez en el abasto y la elevación del consumo, provocó la expansión acelerada

del cultivo del maguey y la producción del pulque.

SECUENCIA XV

EXT/STA. MARIA TECAJETE/DIA

BLS picada de Santa María Tecajete y sus magueyeras. LS tinacal, paneo hasta la barda en primer plano, la entrada principal con los torreones en segundo plano. LS patio principal donde esta carretera. LS puerta principal con torreones. ZI interior de la hacienda. Disolvencia a LS de la sala principal de la hacienda, FS de un cuadro del General Manuel González.

MUSICA 1er. PLANO, BAJA Y FONDEA
(VALS DE JUVENTINO ROSAS)

VOZ OFF LOCUTOR: A partir de entonces,

se construyó toda una infraestructura política y jurídica que favoreció a los hacendados.

Esa élite, en el caso del maguey, acaparó tierras magueyeras y expendios. Todo bajo la mirada cómplice de Porfirio Díaz.

Es así como los hacendados hicieron de sus propiedades una unidad socio-económica autónoma, con grandes instalaciones permanentes que servían para actividades económicas como las agrícolas o pecuarias.

SECUENCIA XVI
EXT/HACIENDA S. ANTONIO
TOCHTLACO/DIA

Disolvencia a BLS
 Calpanería de la hacienda. En primer plano se ven las puntas del maguey, y al fondo en segundo plano, la calpanería con casas de adobe y piedra, con techos de teja. LS de la tienda de raya de San Antonio Ometusco, LS capilla. LS/contrapicada desde el camino de entrada al tinalcal. Las puertas de hierro se abren y se ven el edificio.

MUSICA 1er. PLANO, BAJA Y FONDEA
 CORRIDOS MEXICANOS.

VOZ OFF LOCUTOR: También contaban con cárcel, capilla y tienda de raya que mantenía el endeudamiento permanente del peón acasillado.

Además de las deudas que con frecuencia lo ataban a la hacienda, el acceso que el peón tenía a una parcela propia contribuía a garantizar su permanencia bajo la tutela de los hacendados.

SECUENCIA XVII
EXT/HDS. EL CEBADAL Y MAZATEPEC/
DIA.

Intercortes de los torreones y de la hacienda de Mazatepec. LS/contrapicada entrada hacienda de El Cebadal. En primer plano se ven las puntas de unas pencas dirigiendo la mirada hacia la entrada que está en segundo plano. LS/paneo de la capilla y fachada principal de la hacienda hasta lo que era la tinalcal. Todo en ruinas. FS/contrapicada, paneo

circular del patio interior de la hacienda, se verán en ruinas. Disolvencia interior, a cuadro de Porfirio Díaz, decolorado y viejo.

MUSICA 1er. PLANO, BAJA Y FONDEA
CORRIDOS MEXICANOS

VOZ OFF LOCUTOR: Durante la Revolu-

ción, los hacendados sufrieron serios transtornos con la interrupción del tránsito del ferrocarril. Después de la etapa armada, con la pacificación del país, la nueva constitución política, la recuperación económica y el aumento del consumo del pulque, la industria pulquera tuvo que ampliar su oferta.

Aumentó la producción irracionalmente sin considerar que las tierras, disponibles tenían una capacidad productiva limitada y que era necesario reponer la planta.

SECUENCIA XVIII

(Imágenes de stock sobre la industria de la cerveza de los años 20 a los 30 de este siglo).

VOZ OFF LOCUTOR: El desplome de la producción coincidió con la expansión de las bebidas embotelladas como la cerveza, que llega a mercados más distantes que el pulque y sin riesgo de

que se echara a perder.

SECUENCIA XIX

EXT/SAN ANTONIO OMETUSCO/DIA

BLS/picada, desde la azotea del tinacal, de los campos parcelados frente a la hacienda. En primer plano se ve la puerta de la hacienda, el camino al campo en segundo plano y los campos al fondo en tercer plano.

MUSICA 1er. PLANO, BAJA Y FONDEA

VOZ OFF LOCUTOR: Con el reparto agrario en el periodo cardenista, se agravó la disminución del cultivo del maguey. Los nuevos ejidatarios explotaron irracionalmente las magueyeras capando prematuramente las plantas. Esto hizo que bajara la producción del pulque y que se sustituyeran las plantaciones de magueyes por otros cultivos más rentables.

SECUENCIA XX

EXT/H. VILLA MALOYA/DIA.

FS del marco de una puerta en 1er. plano. En segundo plano, al fondo se ve la maleza. LS/paneo del casco hasta la puerta de entrada, se ve destruida y abandonada.

VOZ OFF LOCUTOR: La virtual desaparición del maguey y el pulque, ha sido provocada por la sobreexplotación, la gran cantidad de publicidad que

promueve la adaptación de nuevas costumbres y el consumo de otras bebidas.

SECUENCIA XXI

EXT/CARR. PACHUCA-IXML./TARDE

Disolvenca a BLS de un llano donde se ve un anuncio publicitario de coca cola.

VOZ OFF LOCUTOR: Aunque las tradiciones y los gustos de la gente cambien es importante rescatar, por su significado ecológico, alimenticio y cultural, a la planta y bebida.

SECUENCIA XXII

EXT/CAMPO DE SAN A. OMETUSCO/TARDE.

MS campesino anciano sentado en una piedra o bordo en actitud triste. CU del anciano mirando a la derecha de cuadro.

LS de un llano donde se ve un maguey en primer plano, el maguey se ve desolado.

(ENTRA SONIDO DIRECTO DEL VIENTO)

El paisaje se vira de color blanco y negro. Aparecen créditos.

ENTRA MUSICA

FADE OUT

G U I O N

I I

"MIRAME BIEN"

PROGRAMA: "MIRAME BIEN"
SERIE: EL Maguey y sus productos
BARRA: CULTURA URBANA
GUION: FELIPE BONILLA AGUILAR
VICTOR FLORES MARTINEZ
TERESITA DE JESUS MENDIOLA QUIROZ
GUSTAVO PICASSO DOMINGUEZ

FADE IN

ENTRADA INSTITUCIONAL

SECUENCIA I

EXT. / H. DE TLAXCALA / DIA

Plano cerrado de las piernas de un tlachiquero caminando junto a una hilera de magueyes. Amanece, se ve poca luz. Cámara subjetiva en LS del tlachiquero que mira el amanecer entre las magueyeras. El campo se ilumina lentamente con la luz del sol. LS del tlachiquero con un burro cargado con castañas. Camina junto a la hilera de magueyes en dirección a la cámara.

Se detiene frente a un maguey, toma el acocote y el raspador que están en el burro y sube a la planta. Una parte de su cuerpo desaparece entre las pencas que están en primer plano.

FS tlachiquero en el maguey. Se dispone a raspar la planta.

En super: (LAS LETRAS EN COLOR CAFE OSCURO) "Mirame bien".

(SONIDO DIRECTO: EN PRIMER PLANO PISADAS SOBRE LA TIERRA)
LA MUSICA ENTRA A SEGUNDO PLANO "CUANDO APARECE EL SOL", FONDEA.

ZI/CU del tlachiquero. Se desafoca la imagen. Disolvencia a FS de maguey fuera de foco. La cámara corrige el foco. Intercortes: TS de la base del moyote; borde de la parte inferior sin espinas de una penca exterior; la punta de una penca exterior; la punta de una penca doblada hacia el centro de la planta; puntas

terminales de las pencas;

VOZ OFF TLACHIQUERO: El tlachiquero hablará sobre la forma de selección de un maguey maduro para ser capado (esta opción esta sujeta a la dicción del entrevistado).

VOZ OFF LOCUTOR: Para que el tlachiquero saque el aguamiel, debe encontrar primero un maguey maduro, que tenga la base del meyolote delgada, los bordes laterales sin púas, los extremos de la penca doblados hacia el centro de la planta, y las púas terminales más agudas y oscuras.

SECUENCIA II

INT/HDA. TETLAPAYAC/DIA

Disolvencia a paneo en BLS del mural del tlachiquero capando un maguey.

Z1 a FS del tlachiquero.

MUSICA EN PRIMER PLANO

SECUENCIA III

EXT/HDA. DE TLAXCALA/DIA

Disolvencia. Plano americano tlachiquero, corta las pencas exteriores del maguey con un machete.

Disolvencia. Plano americano de tlachiquero que corta las púas laterales y terminales de las pencas.

Disolvencia. Plano Americano del tlachiquero que corta la penca más externa del meyolote.

Disolvencia. MS el tlachiquero separa con un machete las pencas del meyolote sin cortarlas.

Disolvencia. TS del quiote del maguey. La punta de una barreta entra a cuadro golpeando varias veces el quiote hasta arrancarlo

Disolvencia. FS del maguey capado con las pencas cortadas en forma de cruz protegiendo el meyolote. ZI a centro del meyolote.

VOZ OFF TLACHIQUERO: Nos hablará sobre la forma de capar un maguey. (esta opción esta sujeta a la dicción del entrevistado).

VOZ OFF LOCUTOR: Después tiene que escoger el ángulo más fácil para llegar al centro del maguey y caparlo. Corta las pencas externas para que no le estorben y elimina las púas laterales y terminales de las pencas por las que se acercará al centro.

Luego, corta la penca más externa del meyolote para después separar las otras aún en formación.

Ya separadas queda visible la yema de crecimiento, que debe arrancarse con una barreta.

Por último, protege la herida con las pencas cortadas y extrae el "huevoito"

del meyolote cortado.

A partir de ese día, el maguey se deja descansar unos seis meses para que se añeje y produzca bastante y buen aguamiel.

Disolvencia en ZI a detalle de donde se cortó el meyolote, hay trozos del meyolote.

Disolvencia, en ZI a detalle más cercano del mezontete. Comienza a verse una cavidad con menos carnosidad.

Disolvencia a TS picada de la cavidad formada en el mezontete. El interior se ve húmedo y carnoso.

VOZ OFF LOCUTOR: Dos semanas antes de comenzar a raspar y extraer aguamiel, se hace la picazón, que consiste en formar una cavidad en el tronco donde escurrirá el jugo de la pencas.

Disolvencia a TS/picada del cajete con aguamiel. Entra a cuadro la mano del tlachiquero con el raspador. Raspa el interior del cajete y saca el material gelatinoso.

Cámara en contrapicada desde el interior del cajete, ve entrar el acocote, en contra luz se ve en CU la silueta del tlachiquero.

MS tlachiquero chupando el aguamiel del cajete, saca el acocote con aguamiel y lo vacía a la castaña que carga el burro. CU del tlachiquero que se lleva el dedo a la boca para probar lo dulce del aguamiel, hace un gesto de agrado. Deja el acocote y

tapa la castaña con la punta de una penca FS de tlachiquero que tapa el cajete con una piedra. Paneo a la izquierda al tlachiquero montándose en el burro, sale de cuadro.

VOZ OFF LOCUTOR: La raspa y la extracción del aguamiel dura de trea a cuatro meses, durante los cuales el tlachiquero visita el maguey una o dos veces al día. En este tiempo la producción total de la planta varía de quinientos a mil litros, pero si la raspa no se hace correctamente, disminuye la producción de aguamiel. Si en cada ocasión no se remueve toda la capa gelatinosa, los vasos por lo que fluye la savia se tapan, y también si se quita una capa muy gruesa los tejidos internos de la piña se endurecen y se acorta la vida del maguey. En el último período de su vida, la producción desciende y el maguey muere.

LS del tlachiquero en burro en dirección a la cámara caminando entre magueyeras. FS de tlachiquero en burro, la cámara los sigue con un paneo en dirección al tinal. Subjetiva de tlachiquero montado en el burro llegando al tinal.

FS del tlachiquero en burro entrando al patio frente al tinalcal.

Disolvencia a FS de tlachiquero descargando las castañas en la puerta del tinalcal.

MUSICA ENTRA A PRIMER PLANO Y FONDEA GUITARRA CAMPIRANA

VOZ OFF LOCUTOR: Al concluir cada recorrido, el tlachiquero se dirige al tinalcal y entrega el aguamiel al mayordomo.

SECUENCIA IV

INT/HDA. TLAYCALA/DIA

Disolvencia. TS/picada de la manta que cubre una tina. Entran a cuadro una manos que levantan la manta.

CU de perfil del mayordomo que mira hacia dentro de la tina. Subjetiva en picada al interior de la tina, se ve la espuma del aguamiel fermentado. MS en perfil del mayordomo con una cubeta se dirige a la tina con semilla, mete la cubeta a la tina y saca aguamiel que lleva y deposita a una tina vacía.

Mientras vacía la semilla canta el "Alabado" ZI/MS del mayordomo CU del mayordomo, se ve la expresión de su rostro cuando canta.

FS del mayordomo que deja la cubeta y sale del tinalcal.

(SONIDO DIRECTO: EL MAYORDOMO CANTA "EL ALABADO")

VOZ OFF LOCUTOR: El proceso de la elaboración del pulque se inicia con la preparación de la semilla que es el aguamiel de más alta calidad y pureza fermentado en pequeñas tinas de 25

litros y protegidas con manta de cielo para evitar que les caiga basura e insectos. A esta primera parte se llama "cortar pie" y dura de 25 a 30 días en invierno y de 8 a 10 días en verano.

Cuando el mayordomo considera que la semilla está lista, vacía porciones de líquidos en las tinas de la elaboración del pulque operación que recibe el nombre de "tender puntas" o "despuntar".

VOZ OFF MAYORDOMO: Habla sobre la preparación de la semilla y de cuanto tiempo tarda en fermentarse, sobre cuál es el objetivo del canto del "Alabado", cuando tiende puntas.

FS exterior, mayordomo que recoge y mete una castaña que está a un lado de la puerta del tinacal, deja la castaña en el suelo. Interior, la cámara sigue con un paneo al mayordomo, quien va por sus instrumentos de medición (cilindro de aluminio y pesa aguamiel), el mayordomo destapa la castaña mete el cilindro a la castaña, lo saca.

TS de las manos del mayordomo sosteniendo el cilindro y el pesa aguamiel. Introduce el pesa aguamiel en el cilindro para

medir los grados de azúcar. FS del mayordomo que devuelve el aguamiel del cilindro a la castaña deja sus instrumentos sobre la tapa de un barril.

La cámara lo sigue. el mayordomo toma la castaña y se dirige a la tina con la semilla preparada. M5 mayordomo de perfil que vacía el aguamiel de la castaña a la tina, sale de cuadro.

VOZ OFF LOCUTOR: Las tinas que recibieron la semilla, se llenan con aguamiel y se espera a que fermenten hasta determinado punto para distribuir el líquido a otras tinas. Acción conocida como "correr puntas" o "cortar segundas puntas".

VOZ OFF MAYORDOMO: Explica como saba cual es el momento para "correr puntas".

TD al aguamiel de la tina, el líquido se ve con una ligera nata en la superficie. Disolvencia a una tina con aguamiel fermentado, la superficie se ve espumosa. ZB/FS del mayordomo que se acerca a sacar aguamiel de esa tina con una cubeta. Vacía el aguamiel en la tina. Disolvencia a espuma de aguamiel fermentado. Disolvencia a LS de mayordomo que vacía el aguamiel en la tina. Disolvencia a espuma de aguamiel fermentado. Disolvencia a LS de mayordomo que vacía el aguamiel a una tina, al fondo se ven otras tinas, el mayordomo sale de cuadro. Travelling hacia la tina que acaba de recibir el aguamiel.

Se ve el aguamiel fermentado sobre el mismo encuadre. Disolvencia al contenido de la tina, que es el pulque.

VOZ OFF LOCUTOR: Estas nuevas tinas se vuelven a llenar con aguamiel, que al cabo de 24 o 48 horas, según la estación del año, se transforman en el pulque. Esta bebida es un producto "del día", que puede descomponerse con facilidad. Muchas veces, el descuido en el aseo del tinacal y de los instrumentos, el empleo de aguamiel delgadas, o el uso de semilla mal preparada, entre otras cosas, ocasiona la pérdida del producto.

El pulque es tan delicado que si se detiene el proceso de fermentación se acaba con sus propiedades alimenticias, con toda esa flora y fauna que aporta la bebida, vitaminas, minerales y proteínas.

Estas características han evitado el desarrollo de la industria pulquera, pues los intentos para envasarlo ya sea en botella o en lata, han fracasado.

VOZ OFF MAYORDOMO: Responde a la pregunta de qué tan cierto es el uso de la "muñeca", en la preparación del pulque, qué sustancias utilizan para avivar la preparación, por qué se dice que las mujeres no pueden entrar al tinacal.

SECUENCIA IV

EXT/TLAXCALA/DIA

Paneo de la tina con pulque hacia el marco, se ve el interior en penumbras, al fondo del cuadro, se ven las casas de los peones al atardecer.

SECUENCIA V

INT/HDA. OMETUSCO/DIA

Disolvencia. ZI/LS de la reja principal de S.A. Ometusco. Disolvencia. Las rejas se abren ZI/FS de la puerta del tinacal. Las puertas se abren, la cámara entra y se ve la pagaduría. Paneo a la izquierda hasta ubicar el primer mural. Con el movimiento se ve la gran dimensión, y el abandono de la construcción. FS de los seis murales: "La Leyenda de Xochitl", "La Garita de Peralvillo", "El Expendio del Pulque en México", "La Garita de Pulque en la Estación", "Expendio de Pulque", "Conducir el Pulque a México". Paneo con TD de último mural a LS del tinacal.

SECUENCIA VI

INT/TETLAPAYAC/DIA

Disolvencia a LS del tinacal con murales en Tetlapayac. ZI a murales que representa a un

tinacal de principios de siglo en el que hay tinas, un mayordomo, 4 ayudantes. En las paredes de este tinacal hay murales.

SECUENCIA VII

INT/MAZATEPEC/DIA

Disolvencia a LS del interior del tinacal de Mazatepec, en primer plano se ven dos hileras de tinas y en la pared del fondo un nicho y la pintura de un tlachiquero junto a un maguey.

SECUENCIA VIII

INT/OMETUSCO/DIA

LS del interior del tinacal de la tienda de raya de S. A. Ometusco. Intercortes de los diferentes tipos de tinas: fibra de vidrio, madera y piel de becerra; castaña de madera y fibra de vidrio con su tapa de punta de maguey; acocotes de plástico y natural en mantas, cubetas, jicaras, cuerdas, instrumentos de limpieza, raspadores, conformación y textura del piso, altar, semilla (tina cubierta con una manta de cielo).

ENTRA MUSICA A PRIMER PLANO, BAJA Y FONDEA. ALLEGRETO DE CUERDAS.

VOZ OFF LOCUTOR: En términos generales

el tinacal es un edificio largo de 5 o 6 metros de altura, ventilado en su parte superior. El piso suele ser de cemento, con un ligero desnivel para que escurran los sobrantes de aguamiel y pulque.

El mayordomo vierte el aguamiel en grandes tinas de madera y fibra de

vidrio, con capacidad de 500 a 800 litros cada una. Este ultimo recipiente vino a sustituir al de piel de vacuno sin curtir, que era menos práctico y menos durable.

SUBE MUSICA A PRIMER PLANO Y SE MANTIENE.

SECUENCIA IX

EXT/HDA. TLAXCALA/DIA

LS de las casas de los peones en picada, desde la azotea de la casa principal. TU y ZI a la magueyera que está detrás de las casas de los peones, paneo a la izquierda hasta ver el camino de entrada a la hacienda.
Empieza o obscurecer.

SECUENCIA X

EXT/HDA. TLAXCALA/MADRUGADA

Disolvencia al camión llegando por la puerta principal, es de madrugada, está oscuro vemos que al fondo se acercan un par de luces de un camión. FS de camión que se acerca, la cámara lo ve pasar, sale de cuadro la cámara está en la plataforma derecha del tinacal, se ve el camión estacionado en la plataforma opuesta de donde va a recoger los barriles con pulque, apaga las luces de las calaveras.

Entra a cuadro un machetero, abre las puertas de la caja del camión y comienza a bajar los barriles al tinacal.

LS del mayordomo en el interior del tinacal, llena un barril con pulque, lo tapa. Un machetero saca el barril del tinacal.

La cámara está arriba del camión. FS del machetero que sube un barril y los acomoda.

baja del camión y sale de cuadro. Disolvencia FS del machetero que sube otro barril lo acomoda baja y cierra las puertas, se ve el camión lleno de barriles. Subjetiva de la cámara desde la cabina del camión, viendo en LS el camino obscuro.

MUSICA ENTRA A PRIMER PLANO

SECUENCIA XI

EXT/ADUANA DE TICOMAN/DIA

LS de la entrada de la aduana de Ticomán, se ve un camión entrar.

Paneo LS de la barda donde se lee CONAZA.

LS sobre un andén en perspectiva, se estaciona el camión en reversa. Sobre el andén hay barriles. FS de la parte trasera del andén, se ven unos macheteros descargar barriles del camión. Sobre el andén FS de los macheteros acomodando los barriles.

LS de los barriles alineados de frente a la cámara y sobre el andén. Entra a cuadro un inspector y se dirige a los barriles. MS del inspector de Salubridad sacando muestras de un barril con pulque. El inspector pone las muestras sobre un barril en un frasco de vidrio, el inspector sale de cuadro.

FS del inspector que se dirige al laboratorio entra; OS del inspector que mira por un microscopio. Se ve el microscopio y la muestra que examina.

Two Shot del inspector de salubridad y el vendedor en uno de los andenes. El inspector sella el comprobante de calidad de la bebida, el vendedor recibe el documento. Subjetiva TS del documento, MS del vendedor que deja el comprobante sobre la mesa. LS del andén en perspectiva, sobre el andén platican el

inspector y otro vendedor, junto a ellos está una persona que tira el pulque de un barril. FS de frente de la misma persona que sigue tirando el pulque. TS del orificio de donde esta saliendo el pulque. TS sobre el chorro hasta que llega al piso donde se expande.

FS de un comprador y vendedor junto a unos barriles en hileras, el vendedor grita ofreciendo su producto, el comprador se acerca a un barril, lo destapa, introduce un vasito tequilero que pende de una cuerda. MS de comprador que saca el vasito con pulque, lo prueba y baja el vaso con intención de tirar el sobrante. Intercortes del líquido que cae formando hebra.

Two Shot de comprador y vendedor negociando la compra-venta de los barriles con pulque MS del señor Laureano Sierra en entrevista, en segundo plano se ven macheteros terminando de carga un camión, el camión sale de cuadro.

MUSICA BAJA Y DESAPARECE

(SONIDO AMBIENTE SEGUNDO PLANO)

VOZ OFF LOCUTOR: El pulque que entra a

la Ciudad de México por las aduanas de Pantaco y Cuatepec o Ticomán quizá represente al 40 o 50 por ciento del consumo en la capital. El resto llega en camiones y camionetas para venderse en pequeños puestos y en los "toreos", que son pulquerías clandestinas ubicadas en colonias periféricas y lejos de cualquier control sanitario,

fiscal o policiaco.

VOZ OFF SEÑOR LAUREANO SIERRA: Hablará acerca de los años que está trabajando en la aduana cómo ha cambiado la industria pulquera, cómo cata el pulque, cómo revisan el pulque en salubridad, qué es el lance, cómo ha disminuido la cantidad de pulque que llega a la ciudad de México, por qué lo tiran, cuándo saben ellos que el pulque está malo.

SECUENCIA XII

EXT/PULQUERIAS/DIA

Subjetiva desde el camión que lleva los barriles con pulque. LS de la calle donde se encuentra la pulquería "Mirame Bien". El camión se detiene frente a la pulquería, la cámara panea hacia la fachada. ZI al nombrar la pulquería, el letrero dice "Mirame Bien".

SECUENCIA XIII

EXT/PULQUERIA "EL CAÑON DE LARGO ALCANCE"/DIA

TS al letrero de otra pulquería que dice: "EL cañon de largo alcance".

SECUENCIA XIV

EXT/PULQUERIA "CONTIGO HASTA LA MUERTE"/DIA

ZB/FS de la fachada de la pulquería "Contigo Hasta la Muerte".

SECUENCIA XV

EXT/PULQUERIA "POR TI HASTA MODERADO SOY"/DIA

Paneo ZB del nombre de la pulquería dice: "Por tí Hasta Moderado Soy", hasta tenerla en FS.

SECUENCIA XVI

EXT/PULQUERIA "LOS RECUERDOS DEL PORVENIR"/DIA

FS/TU de la fachada de la pulquería "Los recuerdos del Porvenir".

SECUENCIA XVII

EXT/PULQUERIA "LA POSTURA CORRECTA ANTE LO PREVISTO"

Plano Holandés en FS de la fachada de la pulquería "La postura correcta ante lo previsto".

ENTRA MUSICA A PRIMER PLANO, BAJA Y FONDEA "MEXICO D.F." DE CHAVA FLORES
VOZ OFF LOCUTOR: Lo primero que llama

la atención de las pulquerías, son su nombres pintados en las paredes, que desbordan imaginación gracia y picardía. Ese pinchazo imaginario característico de la cultura urbana.

SECUENCIA XVIII

EXT/PULQUERIA/DIA

FS de la puerta de entrada de "La otra", se abren las puertas, vemos imágenes incrustadas del interior de varias pulquerías.

Intercortes de vitrioleras con curados de "La Titina"; barril con pulque blanco de "La Elegante"; molcajete con salsa y tortillas de "El Tinacal". Paneo completo de "La Unica", se ve el ambiente, la decoración y la limpieza en la pulquería. F.O.

VOZ OFF LOCUTOR: Cada pulquería se gana el prestigio con la calidad de sus curados y el pulque blanco, con la botana que sirve, la concurrencia su ambiente y decoración interior.

También se preocupan en cumplir con el reglamento vigente al evitar pleitos y a mantener las condiciones mínimas de limpieza, así como la separación de sexos con el característico departamento de mujeres.

SECUENCIA XIX
INT/LA OTRA/DIA

F.I. Pulquería "LA OTRA". FS del interior del departamento de mujeres, en primer plano se ven dos mujeres sentadas en unos bancos bebiendo pulque, al fondo se ve la ventana que comunica a la barra de la pulquería ZI a la parte superior de la barra el jicarero sirve pulque a unos clientes.

(SONIDO AMBIENTE EN PRIMER PLANO BAJA Y FONDEA)

VOZ OFF LOCUTOR: Todas las pulquerías tienen dos entradas: una corresponde al departamento de mujeres, por donde

también entran niños a comprar pulque para llevar a sus casas, la otra da acceso al local grande, exclusivamente para hombres.

Travelling a lo largo de la barra, se ven en FS los barriles alineados y sobre ellos, en unas tablas, las medidas con las que se sirve el pulque. TS/paneo de los vasos que están sobre la repisa. Con el movimiento se ve un juego de reflejos.

SECUENCIA XX

INT/"LA TITINA"/DIA

Disolvencia. TS/paneo de los vasos que están en la repisa (macetas, tornillos, cacarizas, chivatos). ZB/MS de gente en la barra bebiendo pulque en un vaso llamado "camión". FS de varias personas que están sentados a una mesa sirviéndose pulque de una jarra. En segundo plano está la barra. TU/ZI a las vitrioleras con "curados" sobre una repisa detrás de la barra.

(SONIDO AMBIENTE EN SEGUNDO PLANO)

VOZ OFF LOCUTOR: La barra por lo general es de concreto y está cerca de la puerta. Unas tienen un acabado de mosaico o formaica, con orilla de aluminio; muy pocas son de madera cubierta con hule negro. Atrás de la barra se encuentran los barriles, con capacidad de 150 a 250 litros. En

algunas pulquerías los barriles están pintados de colores vistosos, encima de ellos se coloca una tabla con las medidas para servir y colar el pulque.

Los famosos vasos y jarras de vidrio verde y azul en los que se servían el pulque, esas "nacetas" y "camiones", exclusivos de los grandes bebedores, así como los "Tornillos y las Cacarizas", prácticamente han desaparecido. Ahora, quienes asisten a las pulquerías, beben en vasos grandes o chicos, comunes y corrientes, de los que venden en los mercados y tiendas de autoservicio.

SECUENCIA XXI
INT/"LA UNICA"/DIA

Disolvenca. TS de vitrioleras en perspectiva. Paneo a la derecha, van entrando a cuadro las vitrioleras de diferente color, una a una. La cámara corrige. ZB se ve a cuadro al jicarero que llena un vaso con curado, voltea, lo pone sobre la barra. MS de jicarero detrás de la barra (entrevista).

MUSICA A PRIMER PLANO BAJA Y DESAPARECE
 (CUANDO COMIENZA A HABLAR EL JICARERO.
 ENTRA SONIDO AMBIENTE EN SEGUNDO PLANO)
ENTREVISTA A JICARERO: Que nos hablará

de: cuánto tiempo tiene trabajando,

cuál es su horario de trabajo, cuál es el personal que labora en la pulquería, cuánto venden al día, cuánto cuesta un curado, de qué los hacen, cómo los conservan, cómo los preparan, cómo es el ambiente, qué tipo de gente viene, qué tipo de problemas enfrentan, había o hay en esta pulquería algún tipo de juego.

Intercortes. CU de personas que se preparan un taco de salsa, junto a él se ve el molcajete y tortillas. MS de un joven que prepara una cacerola con botana se ve el vapor que desprende la comida. FS de señores sentados a la mesa taqueando y bebiendo pulque, se ve el ambiente a la hora de la botana. Testimonios de clientes de la pulquería.

VOZ OFF CLIENTES: Hablarán sobre el pulque. Cómo distinguen un buen pulque, por qué visitan esa pulquería, por el ambiente, por la botana, por el pulque, por los juegos.

SECUENCIA XXII

INT/LA ELEGANTE/DIA

LS de la pulquería "La Elegante", en primer plano se ve mucha gente de pie, junto a unos barriles que se utilizan como mesa, en segundo plano al fondo está la barra, en donde se observa el jicarero sirviendo pulque, se ven los precios del pulque blanco y del curado.

(SONIDO AMBIENTE EN PRIMER PLANO)
MUSICA EN SEGUNDO PLANO

SECUENCIA XXIII

INT/"EL TINACAL"/DIA

Travelling en FS hacia el fondo de la pulquería. Se ve a unas personas riendo y gritando alegremente. La cámara se acerca y descubre que están lanzando una moneda sobre una tabla con un círculo al centro (juegan rayuela).

MS de frente de una persona que se dispone a lanzar una moneda sobre la tabla.

Lanza la moneda. TS picada de la tabla. Entra a cuadro una moneda y cae en la tabla, lejos del círculo. Entra a cuadro otra moneda y cae en la tabla cerca del círculo. MS de la persona que hizo el tino más certero, su expresión es de alegría. CU del que perdió con actitud molesta. MS en 3/4 del perdedor que se coloca detrás de la raya listo para tirar. Voltea a ver a su oponente. CU a su oponente con gesto burlón. MS en 3/4 del perdedor que tira la moneda. El vuelo de la moneda hacia la tabla en un slow motion.

Contracampo, la cámara en contrapicada, simulando la tabla, ve caer las monedas sobre la lente

(cubierto con vidrio protector), en slow motion. Al fondo y en segundo plano, en fuera de foco se ven los jugadores.

(SONIDO AMBIENTE EN PRIMER PLANO SE MANTIENE BAJA Y FONDEA).

VOZ OFF LOCUTOR: Otra expresión cultural que caracterizó a las pulquerías, fue la de los juegos: algunos con baraja como el conquíán, la brisca y el rentoy; otros de habilidad

física como la rayuela, que consiste en arrojar una moneda a un círculo pequeño o una raya situados a determinada distancia, acordada por los jugadores. Gana el que haya lanzado la moneda lo más cerca de la raya o del centro del círculo. El premio es dinero o unos litros de pulque.

(SONIDO AMBIENTE SUBE A PRIMER PLANO
SONIDO DIRECTO: ECO A PRIMER PLANO DE
LA MONEDA CUANDO CAE)

Disolvençia FS de 4 personas sentadas a una mesa jugando baraja (rentoy). "B" está en primer plano y a la izquierda del cuadro, "A" a la derecha y en segundo plano, en tercer plano "C" y "D". sobre la mesa cada uno tiene un vaso con pulque. "D" reparte las cartas a cada uno de los jugadores hacia la derecha. "A" corta las cartas y recoge sus cartas. CU de cada uno de los jugadores. Se ven las expresiones y gestos, miradas que dirigen a su pareja. OS de cada una de las personas, se ve el juego que tienen. Plano cerrado sobre las cartas en la mesa.

(SONIDO AMBIENTE EN PRIMER PLANO BAJA Y FONDEA)
VOZ OFF LOCUTOR: El rentoy, el más significativo de los juegos con baraja

y prohibido desde la colonia, se juega entre dos parejas. Se reparten tres cartas a cada uno y se pone la muestra que indica el "triunfo".

Tiene un cierto parecido a la brisca con la diferencia de que los compañeros pueden comunicarse entre sí con señas rápidas y que no se noten.

Los que pierden el juego, pagan la tanda de pulque a los ganadores y a los mirones.

(SONIDO AMBIENTE SUBE A PRIMER PLANO SE MANTIENE).

MCU de la persona "A" que voltea a ver a su compañero "C". La cámara panea hacia "C" que está en MCU. "C" voltea hacia "B" y la cámara hace ZB/MCU de perfil de "B" que esta mirando a "A". La cámara panea a MCU perfil de "A" Cuando "A" voltea hacia "D", el lugar está vacío. La cámara afoca el lugar de "D" y panea hacia "C" y "B" con ZB/LS de la pulquería vacía, comienza a apagarse la luz una por una hasta que se ve obscuro.

(SONIDO AMBIENTE BAJA Y DESAPARECE)
VOZ OFF LOCUTOR: La desigual competencia del pulque frente a la cerveza y el vino, las reglamentaciones obsoletas, las adulteraciones y la

falta de higiene en la elaboración del pulque y los curados en algunas pulquerías sin control, y el desprecio y la discriminación de formas de vida y tradiciones populares, están ocasionando la virtual desaparición del pulque.

MUSICA ENTRA EN PRIMER PLANO.

FADE OUT

CREDITOS

P R E P R O D U C C I O N

PROYECTO DEL MAGUEY

(PRIMER TENTATIVA)

PRODUCCION:

Tlaxcala	-2 días	30-abril-90 1-mayo-90
Hidalgo	-4 días	2,3,4,5-mayo-90
Ixmiquilpan	-2 días	6,7,8-mayo-90
Pulquerías	-2 días	14,15-mayo-90
Aduana	-1 día	16-mayo-90

CALIFICACION

La calificación de todo el material será en 4 días, 17,18,21,22-mayo-90

POST/PRODUCCION:

Locución	-2 días (2 guiones)
Musicalización	-1 día (2 programas)
Corte Directo	-3 turnos (por programa)
Convergence	-4 turnos (por programa)

"Las Puntas de la Vida"

Locución: 23-mayo-90

Musicalización: 24-mayo-90

Corte Directo: 28,29-mayo-90

Convergence: 30,31-mayo-90

"El Recreo de Mis Placeres"

Locución: 25-mayo-90

Musicalización: 24-mayo-90

Corte Directo: 4,5-junio-90

Convergence: 6,7-junio-90

PREPRODUCCION HECHA

Investigación de campo completa

Lugares:

HIDALGO

- Singuilucan
- El Cebadal
- Varal
- Santa María Tecajete
- Santo Tomás de los Magueyes
- San Antonio Tochatlaco
- Tetlapayac
- Mazatepec
- Planta CONAZA en Tecajete

TLAXCALA

ESTADO DE MEXICO

- San Nicolás
- Axapusco
- Planta CONAZA
- San Antonio Ometusco
- Hacienda de Xala

D.F.

- Pulquerías (12 entre el Edo. y D.F.)
- Aduana de Ticomán
- Museo de Culturas Populares
- Investigación biblio y hemerográfica
- Jardín Botánico

TIEMPOS REALES DE PRODUCCION

Producción

Tlaxcala	-3 días 1,2,3-mayo-90
Edo. de México	-3 días 4,5,6-mayo-90
Hidalgo	-2 días 7,8-mayo-90
Pulquerías	-2 días 9,11-mayo-90
Aduana	-1 día 12-mayo-90
Jardín Bot.	-1 día 30-mayo-90

Calificaciones

Calificación de todo el material los días 16,17 y 18 de mayo del 90

Postproducción

Locución	1 turno (2 programas)- 8 horas
Musicalización	1 turno (2 programas)- 8 horas
Corte Directo	9 turnos (2 programas)- 72 horas programa 1-5 turnos - 40 horas programa 2-4 turnos - 32 horas
Postproducción	4 turnos (2 programas)- programa 1-2 turnos - 16 horas programa 2-2 turnos - 16 horas correcciones programas 1 y 2 1 turno - 8 horas

COORDINACION DE DIFUSION CULTURAL

Dirección General de Televisión Universitaria

SUBDIRECCION DE PRODUCCION

PRESUPUESTO BASICO PARA LA PRODUCCION DE PROGRAMAS

Serie CULTURA URBANA Género DOCUMENTAL

Programa "Las Puntas de la Vida" "Mirame Bien" No. _____

Realizador _____

Productor _____

Fecha de transmisión o entrega _____

Fecha de elaboración del presupuesto _____

Síntesis del programa _____

Objetivos del programa _____

Observaciones Los costos de producción, corresponden al mes de mayo de
1990. Cuando el salario mínimo en México, era de \$10.000.00 diarios.

PRESUPUESTO GLOBAL

I	MATERIALES	<u>\$ 1.327.300,00</u>
II	SERVICIOS PROFESIONALES	<u>\$ 7.200.000,00</u>
III	GASTOS DE PRODUCCION	<u>\$39.815.800,00</u>
	TOTAL PARCIAL	<u>\$48.343.100,00</u>
	IMPREVISTOS (10%)	<u>\$ 4.834.310,00</u>
	TOTAL GLOBAL	<u>\$53.177.410,00</u>
	FECHA	<u>4 de abril de 1990</u>

PRODUCTOR

REALIZADOR

SUBDIRECCION DE PRODUCCION

COORD. DE SERV. PARA LA PRODUCCION

DIRECCION GENERAL

PRESUPUESTO DETALLADO

I MATERIALES

Concepto		Cantidad	Precio x Unidad	Total Parcial	Observaciones
Videocassette 3/4	20 min.	20	\$40,000.00	\$ 800,000.00	
	30 min.	8	\$50,000.00	\$ 400,000.00	
	60 min.				
Videocassette 1/2	L 250	3	\$10,000.00	\$ 30,000.00	
	L 500				
	L 750				
Audio cassette	30 min.	2	\$ 4,000.00	\$ 8,000.00	
	60 min.				
	90 min.				
Audio cinta	600 p.				
	1,200 p.				
SUBTOTAL				\$1,238,000.00	

Concepto		Cantidad	Precio x Hora	Total Parcial	Observaciones
Material fílmico y/o video tape (transfers)	16mm.				
	35mm.				
	1 pul.				
	otros				
			SUBTOTAL		

	Descripción:
Material	3 Rollos 35 mm. 36 exp. color
Fotográfico	
	SUBTOTAL \$40.000,00
	Descripción:
Material	
Gráfico	
	SUBTOTAL

11 SERVICIOS PROFESIONALES (contratos free lance)

Concepto	Si No	Nombre (s)	Honorarios
Investigador	X		\$1,200,000.00
Guionista	X		\$1,200,000.00
Realizador	X		\$2,200,000.00
Asistente de realización			
Productor	X		\$2,000,000.00
Asistente de producción			
Actores 1 2 3			
Conductores 1 2			
Locutores 1 2	X		\$ 300,000.00
Musicalizador	X		\$ 300,000.00
Otros:			

Total por servicios profesionales

\$7,200,000.00

III GASTOS DE PRODUCCION

PREPRODUCCION

Día	Mes	Número de Personas	Alimentos (Marque con X)			Gasolina	Otro Gasto; Especifique Concepto y Costo	Total por Día	Observaciones
			D	C	C				
24	II	4		X		\$20,000	peaje/10,000	70,000	(10,000 por cada comida)
25	II	4		X		\$20,000	peaje/10,000	70,000	
26	II	4		X		\$		40,000	
27	II	4		X		\$		40,000	
						\$			
						\$			
						\$			

SUBTOTAL 220,000

PRODUCCION: AREA METROPOLITANA Y/O EN ESTUDIO

Día	Mes	Hora de Llamado y Fin de Grabación		Staff Número	Número de Personas	Alimentos (Marque con X)		Gasolina y Lubricantes	Total por Día	TRANSPORTE -Minibus -Camioneta -Otro	Observaciones (Locaciones)
		D	C			D	C				
14	V	5:30 a 16:00			6	X		\$	60,000	Camioneta	Aduana Ticomán
15	V	9:00 a 13:30			6	X		\$	60,000	Camioneta	Pulquerías
16	V	10:00 a 13:00			6	X		\$	60,000	Camioneta	Jardín Botánico
		a						\$			
		a						\$			
		a						\$			
		a						\$			
		a						\$			
Número de Horas		Ext.	Est.	Parciales		SUBTOTAL			\$180,000		

OTROS GASTOS	
DE	
PRODUCCION	

PRODUCCION: EN PROVINCIA (EN CASO DE COPRODUCCION)

Día	Mes	Lugar (es)	Staff	Número de Personas	TRANSPORTE -Terrestre -Aéreo	VIATICOS (Alimentos Hospedaje)	Gasolina y Lubrificantes	Total por Día	Observaciones
30	IV	EDO. MEX.		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
1	V	EDO. MEX.		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
2	V	HIDALGO		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
3	V	HIDALGO		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
4	V	HIDALGO		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
5	V	HIDALGO		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
6	V	HIDALGO		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
7	V	HIDALGO		7	camioneta	\$515,000	\$20,000	535,000	
8	V	HIDALGO		7	camioneta	\$105,000	\$20,000	125,000	
						\$	\$		
						\$	\$		
						\$	\$		

SUBTOTAL \$4,405,000

P R O G R A M A C I O N

ACTIVIDAD	FECHAS	NOMBRES STAFF Y TECNICOS	OBSERVACIONES
Grabación Exteriores y/o Estudio	30/IV/90-1/V/90	TLAXCALA	
	2/V/90-5/V/90	HACIENDA DE HIDALGO Y EDO. DE MEX.	
	6/V/90-8/V/90	IXMIQUILPAN, HIDALGO	
	14 y 15/V/90	PULQUERIAS, D. F.	
	16/V/90	ADUANA Y JARDIN BOTANICO UNAM	
Calificación de Material	17/V/90		
	18/V/90		
	21/V/90		
	22/V/90		
Post-Producción A Corte	"LAS PUNTAS DE LA VIDA"	"MIRAME BIEN"	
	28/V/90	4/V1/90	
	29/V/90	5/V1/90	
	30/V/90	6/V1/90	
Convergence	31/V/90	7/V1/90	
Cabina de Audio	23/V/90	25/V/90	
Musicalización	24/V/90	24/V/90	

SERVICIOS DE PRODUCCION

Sistema portátil	300 DLS/DIA	3,600 DLS
Post-producción	80 DLS/88 Hrs.	7,040 DLS
Cabina de audio	60 DLS/10 Hrs.	600 DLS
Copiados		196 DLS
Operadores de post-producción (4)		2,990,000 Pesos

TOTAL DLS.- 11,436 dls. x 2,800 pesos

- 32,020,800 pesos

+ 2,990,000 pesos

.....

35,010,800

TOTAL - 35,010,800 pesos

PLAN PREVIO DE GRABACION

TLAXCALA

SEC III

EXT/HACIENDA XOCHIUCA/DIA

Capado

Picado

Raspa

Transportación en burro

INT/HACIENDA XOCHIUCA/DIA

Elaboración del pulque

SEC V

INT/ EXT/HACIENDA XOCHIUCA/TARDE

Del tinacal al patio de la hacienda

SEC X

EXT/TLAXCALA/TARDE

LS de las casas de los peones, picada de la azotea de la casa principal

SEC XI

INT-EXT/HACIENDA XOCHIUCA/MADRUGADA

Llegada de el camión al tinacal, se estaciona y descargan los barriles para
llenarlos de pulque

SEC I

EXT/HACIENDA XOCHIUCA/AMANECER

Amanecer, el tlachiquero camina por las magueyeras, se detiene frente a un maguey y sube en él con su acocote y raspador. Intercortes de un maguey maduro.

TETLAPAYAC

SEC II (G 2 P. 2)

Mural de tlachiquero capando un maguey

SEC VII

Tinacal con murales, mural de tinacal

Intercortes

Exteriores e interiores hacienda

TECAJETE

SEC IX (G 1 p. 9)

Entrevista con Biólogo de CONAZA

SEC XV (G 1 p. 14)

Hacienda de Tecajete, exteriores e interiores

TOCHATLACO

SEC XVI (G 1 p. 15)

Casco y calpanería de la hacienda tomando 2 ángulos: uno de ellos por donde se vean completas las casas de los trabajadores; otro donde se vean en ruínas.

Tomas de las magueyeras

MAZATEPEC

SEC XVII (G 1 p. 15)

Fachada con torreones, intercortes del interior.

SEC VIII (G 2 p. 8)

Interiores del tinacal

OMETUSCO

SEC II (G 1 p. 1)

Anciano sentado sobre una piedra, esperando algo.

Efecto de las nubes pasando a gran velocidad.

Un árbol solo sobre el llano.

La sombra de las nubes pasan a gran velocidad.

Par de ramas caen al suelo y se rompen.

SEC XXII (G 1 p. 17)

El anciano sentado en una piedra.

Un maguey solo en un llano.

SEC XIV (G 1 p. 13)

Estación del tren.

Efecto del tren que aparece sobre la vía.

SEC XVI (G 1 p. 15)

Fachada principal de la hacienda, capilla y tinacal.

SEC XIX (G 1 p. 16)

Desde la azotea del tinacal, se ven los campos áridos.

SEC VI (G 1 P. 7)

Entrada al tinacal desde la puerta de hierro, vemos el edificio y sus murales uno por uno.

SEC IX (G 2 p. 8)

Interior del tinacal de la tienda de raya, se ven todos los utensilios de trabajo y el ambiente del lugar.

LLANOS DE APAN

SEC II (G 1 p. 1)

Arbol solo en llano, las sombras de las nubes pasan sobre él rápidamente.

Par de ramas caen al suelo y se rompen.

SEC XXII (G 1 p. 17)

Maguey solo en el llano.

EL CEBADAL

SEC VIII (G 1 p. 6)

Magueyes camino a la hacienda.

SEC VIII (G 1 p. 8)

Distintos cultivos: contracruz, tresbolillo, terrazas

SEC XVII (G 1 p. 15)

Varias tomas sobre la fachada de la hacienda (la puerta de entrada, la capilla, el tinacal, el patio).

Intercortes del interior, cuadro de Porfirio Díaz.

VILLA MALOYA

SEC XX (G 1 p. 17)

Fachada interior de la hacienda en ruinas.

EL BORREGO DE ORO

SEC XI (G 1 p. 10 y 11)

Comida: barbacoa, mixiotes, gusanos, pulque.

CARRETERA A SINGUILUCAN

SEC VII (G 1 p. 7)

Vivero de mecuates.

IXMIQUILPAN

SEC I (G 1 p. 1)

Tarde, camino a Ixmiquilpan.

Paisaje árido al atardecer.

SEC III (G 1 p. 3)

Tarde camino a Ixmiquilpan, se ven magueyeras.

SEC VI (G 1 p. 6)

Camino a Ixmiquilpan, un maguey con flor e hijuelos.

SEC VII (G 1 p. 6)

Las semillas de la flor caen con el viento.

TIANGUIS DE IXMIQUILPAN

Tomas de las mantas que sirven de techo a los puestos, intercortes de varios puestos.

SEC XII (G 1 p. 12)

Señoras en el mercado cargando ayates con su mecapal.

Puesto de ixtle.

EL CARDONAL

SEC XII (G 1 p. 12 y 13)

Mujeres sacando ixtle de las pencas y tejiendo ayates, hacen casas de pencas, leña de maguey, vemos a un burro con leña.

CARRETERA PACHUCA-IXMIQUILPAN

SEC XXI (G 1 p. 17)

Anuncio publicitario sobre la carretera en despoblado.

D. F. ADUANA TICOMAN

SEC XI (G 2 p. 10)

Fachada donde esta el letrero de CONAZA.

Andenes donde se observa la actividad de compra-venta, descarga y traslado de barriles y el trabajo de los inspectores de salubridad.

SEC XII (G 2 p. 12)

Fachada de la pulquería "Mirame Bien".

SEC XIII (G 2 p. 12)

Fachada y letrero de la pulquería "El Cañón de Largo Alcance".

SEC XIV (G 2 p. 12)

Fachada y letrero de la pulquería "Contigo Hasta la Muerte".

SEC XV (G 2 p. 12)

Fachada y letrero de la pulquería "Por tí Hasta Moderado soy".

SEC XVI (G 2 p. 12)

Fachada y letrero de la pulquería "Los Recuerdos del Porvenir".

SEC XVII (G 2 p. 12)

Fachada y letrero de la pulquería "La Postura Correcta Ante lo Previsto".

SEC XVIII (G 2 p. 13)

Fachada y letrero de la pulquería "El Amor Tranquilo", tomas del interior de las siguientes pulquerías: "La Titina", "El Tinacal", "La Unica" vitrioleros con curados, barriles de pulque, molcajetes con salsa, decorados y ambiente.

"EL AMOR TRANQUILO"

SEC XIX (G 2 p. 14)

Interior del departamento de mujeres.

Tomas de las repisas con vasos.

"LA TITINA"

SEC XX (G 2 p. 14)

Interior de la pulquería, se ven vasos típicos y vitrioleros de curados.

"LA UNICA"

SEC XXI (G 2 p. 15)

Varias tomas de vitrioleros con curados, el trabajo del jicarero y el ambiente durante la botana (entrevista con el jicarero y clientes).

"LA ELEGANTE"

SEC XXII (G 2 p. 16)

Interior de la pulquería donde se verá el ambiente, la barra y los precios de los curados.

"EL TINACAL"

SEC XXIII (G 2 p. 16, 17 y 18)

Tomas del ambiente del lugar, tomas de señores que están jugando la rayuela y el rentoy.

MEMORIA DE PREPRODUCCION

- 30-enero-90 Reunión con Inv. Jorge Zavaleta, del museo de Culturas Populares. Se comparan datos recibidos, con la investigación de la exposición "El Arbol de las Maravillas", montada por el mismo museo.
Se elabora lista de contactos para el scouting, se recorre la exposición del maguey y se solicita permiso para poder grabarlo.
- 31-enero-90 El proyecto es presentado en forma al subdirector de producción de TV UNAM, para formalizar la petición de ayuda técnica. Se llega a un acuerdo: entrega de guiones para evaluación.
- 9-febrero-90 Reunión con la dirección de TV UNAM; el proyecto de tesis es explicado y se analizan las posibilidades de realizarlo en la dependencia; las condiciones no sólo son los guiones, sino un elaborado plan de producción.
- 14-febrero-90 Se entrega al Jefe de Producción, un detallado informe de cómo serían los programas, así como la fecha tentativa de su realización.

- 16-febrero-90 Se buscan los canales adecuados para solicitar una cita con el Maestro Celorio, Director de la Coordinación de Difusión Cultural, UNAM para la realización del proyecto de tesis. El proyecto es llevado al Gobierno del Estado de Tlaxcala el cual otorga, en caso de no ser realizado en TV UNAM, el apoyo en equipo de televisión. Se habló con el Gobierno del Estado de Hidalgo. El proyecto les interesa, por ello solicitan una carta de intensión por parte de TV UNAM, documento que contendría las necesidades requeridas; de esta manera, se evaluaría y se buscaría la forma de integrarlo en el presupuesto.
- 21-febrero-90 Reunión con el Maestro Celorio, se explica el proyecto de el maguey y el pulque, y las negativas de TV UNAM para apoyarnos. El proyecto le parece interesante y exige responsabilidad en los requisitos que pide TV UNAM (guiones, plan de producción, escaletas, presupuestos, etc.).
- 22-febrero-90 Se nos solicita presentarnos con la Dirección de TV UNAM, se aclaran diferencias y se determinan requisitos, fechas y apoyo técnico, así como la redacción de una carta de presentación del equipo, apoyada por TV UNAM, a posibles co-productores.

- 1-marzo-90 Con la información recabada se termina el presupuesto, plan de producción, escaletas de programas, ruta de producción y listado de posibles co-productores, a los cuales se les debe llevar carta solicitando apoyo.
- 4-marzo-90 Se inicia la primera secuencia del guión Las Puntas de la Vida.
- 5-marzo-90 Se recogen cartas de apoyo, firmadas por Rosa Martha Fernández, y se organiza su entrega inmediata.
- 6-marzo-90 Se solicita la ayuda al realizador y guionista Fernando Montaña para aclarar las dudas técnicas y de lenguaje narrativo, acerca del guión televisivo.
- 7-marzo-90 Se define el guión literario para el desarrollo de todas las secuencias del primer guión.
- 14-marzo-90 Se termina el primer tratamiento del guión "Las Puntas de la Vida" y de inmediato se entrega a la Dirección de TV UNAM una copia, al igual que al asesor de guión (y al Director de Tesis).

15-marzo-90

En la Dirección General de Culturas Populares se presenta el proyecto del Maguey Pulquero, acompañado con carta de apoyo, escaletas, plan de producción, presupuesto y guión. Para entonces la Subdirección de Difusión de Culturas Populares enfrenta problemas laborales, por lo cual se tienen que dejar solamente.

Mientras tanto se habla al Sindicato Minero para pedir apoyo, concerniente en hospedaje, sin tener respuesta alguna. Lo mismo se hace con la Comisión Nacional de Zonas Áridas (CONAZA) quienes ven posibilidades de apoyarnos.

Debido a los cambios internos de la Dirección General de Televisión Universitaria, se tiene que volver a plantear el proyecto de dos programas de televisión del maguey pulquero, al nuevo subdirector de producción, Albino Alvarez, quien no se compromete a nada sin la autorización de la Directora de TV UNAM, a quien posteriormente vería para tratar nuestro proyecto.

19-marzo-90

Se viaja a Pachuca, Hidalgo, para entrevistarse con el Director de Comunicación Social, para saber sobre el apoyo que se solicitó, quienes debido a lo tardado de la carta y los cambios dentro de la dependencia Universitaria, revaloran el proyecto, pronto darían respuesta.

Se plantea a Jorge Chávez, de efectos especiales de TV UNAM, la animación que se necesita y la posibilidad de no ser cobrada por tratarse de una tesis. El resultado es positivo, la animación se comenzaría hacer en su momento y sin ningún costo.

21-marzo-90 Se reestructura parte del primer tratamiento del guión por cuestión de ritmo. Junto con el asesor de guión se analizan las diversas posibilidades para mejorarlo. Para entonces el equipo, visualiza mejor las alternativas existentes. Ese mismo día se elabora el documento de necesidades de producción, recursos y calendario de grabación tentativo.

30-marzo-90 Por orden de la Subdirección de Producción se entrega calendario de actividades a la Coordinación de Servicios para la Producción.

03-abril-90 Se concluye el guión técnico, el definitivo, del programa "Las Puntas de la Vida".

04-abril-90 Se entrega presupuesto a la coordinación de servicios para la producción de TV UNAM, donde se desglosa el costo de hospedaje, alimentación, transporte y viáticos, solventados por el grupo y coproductores. Se entregan copias de guión.

10-abril-90 Se inicia el segundo guión con el nombre "Mirame Bien" el cual se modificó anteriormente se había decidido llamar "El Recreo de Mis Placeres".

El ritmo de trabajo en este guión, se hizo más rápido y fácil por la experiencia adquirida en la elaboración del primero, la dinámica es más rápida en cuanto a imagen y discurso narrativo.

11-abril-90 Otro de los obstáculos a los que debimos enfrentarnos fue la falta de transporte para la producción, para ello se buscó ayuda en la Fundación Banamex, NISSAN, y la Dirección General de Culturas Populares, no se logró obtener ninguna ayuda.

19-abril-90 Habla el Gobierno del Estado de Hidalgo para informarnos que lamenta mucho el no poder ayudarnos en la grabación debido a lo tardado de los trámites, lo cual provocó que no entrara en el presupuesto anual. Por su parte, uno de los dueños de haciendas pulqueras nos informa que nos apoya en el hospedaje en su Hacienda Xochiuca, en Tlaxcala. El dueño de la Hacienda de Tochatlaco autoriza su grabación; así como el de la Hacienda de Tecajete.

- 23-abril-90 Cita con el administrador de la Hacienda de Ometusco para formalizar la grabación de la Hacienda y los murales del Tinacal, a cambio de una copia de los programas y material bibliográfico referente a las Haciendas.
- 24-abril-90 Obligados a resolver el problema del transporte se va a la Dirección General de Protección a la Comunidad, UNAM, para solicitar un transporte. La jefatura de transporte nos informa sobre los requisitos necesarios para obtener un transporte, concerniente en una carta de la Directora de TV UNAM, Rosa Martha Fernández solicitando el préstamo de un vehículo, especificando para que sería utilizado, los días de grabación, pago de viáticos, alimentación y hospedaje para el chofer, dirigido al Lic. Brígido Navarrete Fimbres.
- 25-abril-90 Elaborada la carta de apoyo se entrega a la Dirección General de Protección a la Comunidad y se comprometen a informarnos lo más rápido posible.
- De regreso a TV UNAM, se habla con el encargado en turno de la Jefatura de Producción, quien da su apoyo y acepta las fechas de grabación (2 al 9 de mayo) asumiendo la responsabilidad de arreglar los últimos detalles con la Subdirección de Producción. Ese mismo día, se concluye con el segundo guión "Mirame Bien".

- 26-abril-90 Se entregan copias del segundo guión a TV UNAM, cumpliendo con ello el compromiso de no salir a grabar sin los guiones terminados. También se entrega el segundo guión a Sergio Vega, asesor de tesis y al fotógrafo que nos ayudará.
- 27-abril-90 Se elabora la junta de producción con el fotógrafo, Sergio Franco. Se describen claramente las imágenes que se requieren. También se observan fotografías de las locaciones y se discute la manera de resolver ciertas secuencias y se avisa que hasta el día siguiente se confirma la hora de salida del martes. El vehículo es una Cheyene (Chevrolet). Se elaboran todos los trámites necesarios para que la Subdirección de Producción autorice la dotación de cassettes y nos firme una serie de cartas de producción para el Municipio de Ixmiquilpan y las autoridades civiles. Se establece el horario de salida, y se pide al staff que cheque el equipo solicitado para dejarlo guardado en bodega. Se elabora Break de grabación.
- 28-abril-90 Como última actividad por confirmar se va a la Aduana de Ticomán para informar a los dueños de las pulquerías seleccionadas que de regreso de las locaciones en el interior de la República se harían las grabaciones correspondientes en sus pulquerías (los días 9, 11 y 12 de mayo).

30-abril-90

Se elabora segundo break de grabación. se checa equipo que se usará y se entregan copias de todos los memorándums, hojas de servicio, materiales y trámites a la jefatura de producción.

EQUIPO PRESTADO POR TELEVISION

UNIVERSITARIA

- 1 cámara Ikegami
- 1 grabadora Sony 110
- 1 micrófono Senheiser
- 2 micrófonos Lavalier con caja
- 1 cable VTR
- 1 cable BNC
- 2 cables de audio
- 3 cables AC
- 1 O'Conors triple
- 2 col. 650 5/cort
- 3 pp 14 (pilas)
- 3 BP 90 (pilas)
- 3 estuches
- 1 audífonos DAM
- 1 monitor Sony c/ac
- 1 cargador para pp 14
- 1 cargador para BP 90
- 1 AC-500 c/ac y c/4 pines
- 2 sun-gun completos
- 1 kit completo de iluminación
- 1 pinzas de luz

1 caña
1 extensión de AC rudo
1 ME-88

DEPARTAMENTO DE ILUMINACION

1 minibruto de 6 unidades
1 cuarzo de ref. cazuela
1 cazuela
1 reflector Flood
6 extensiones de 10 mts.
1 extensiones de caimán
1 hole
3 tripies de iluminación

BREAK DOWN

1er. DIA/MARTES 1° DE MAYO

TLAXCALA

SEC II (G 1 p. 2)

* planos cerrados de magueyes, puntas, pencas, espinas.

SEC III (G 1 p. 3)

* punta de maguey que pincha una nube.

* una gota de agua cae sobre la penca.

SEC VI (G 1 p. 5)

* dar la sensación de que las pencas crecen en forma de roseta.

* TD de una penca de maguey en donde se ve caer el agua al centro de la penca.

* vemos la carnosidad de las pencas a través de un corte de penca.

SEC VII (G 1 p. 7)

3 hileras de magueyes con mecuates.

SEC V (G 2 p. 7)

* hileras de magueyes con mecuates.

SEC V (G 2 p. 7)

* interior del tinacal, exterior de la hacienda y casas de los peones.

SEC IX (G 2 p. 9)

* panorámica de la hacienda y las casas de los peones y las magueyeras.

SEC I (G 2 p. 1)

- * interiores de un maguey maduro.

2° DIA/MIERCOLES 2 DE MAYO

TLAXCALA HACIENDA DE XOCHIUCA

SEC I (G 2 p. 1)

- * amanecer en las magueyeras, el tlachiquero camina por las magueyeras, se detiene frente a un maguey, sube al maguey con su acocote y empieza a raspar.

SEC III (G 2 p. 2 y 3)

- * proceso de capado de un maguey
- * proceso del picado de un maguey
- * proceso de la raspa de un maguey
- * transportación del aguamiel en burro a la hacienda
- * entrevista a un tlachiquero, nos hablará de la selección de los magueyes, de la raspa, de cómo se capan, y cómo se pican y de el por qué es tlachiquero.

3er. DIA/JUEVES 3 DE MAYO

TLAXCALA HACIENDA DE XOCHIUCA, TINACAL

SEC IV (G 2 p. 5, 4 y 6)

- * elaboración del pulque.

- * cómo se corta pie.
- * cómo se tienden puntas.
- * canto del "Alabado".
- * cómo se corren puntas, el mayordomo mide el aguamiel y lo vacía a las tinas con semilla.
- * el mayordomo llena una vez más las tinas hasta obtener el pulque ya fermentado.
- * entrevistas con el mayordomo, quien nos dirá qué es la semilla.
- * qué es despuntar, tender puntas, cortar puntas.

SEC X (G 2 p. 9 y 10)

- * llegada del camión a la hacienda, se estaciona, descarga, se llenan los barriles de pulque y se vuelven a cargar en el camión.

4* DIA/VIERNES 4 DE MAYO

HACIENDA DE TECAJETE

SEC IX (G 1 p. 9)

- * entrevista con el biólogo de CONAZA.

SEC XV (G 1 p. 14)

- * hacienda de Tecajete, exteriores e interiores.

HACIENDA DE MAZATEPEC

SEC XVII (G 1 p. 15)

- * fachada con torreones, intercortes del interior.

SEC VII (G 2 p. 8)

* interior del tinacal.

HACIENDA DE TETLAPAYAC

SEC XVI (G 1 p. 15)

* casco y calpanería de la hacienda, murales, hacienda en ruinas, panorámica del valle.

5° DIA/SABADO 5 DE MAYO

HACIENDA DE SAN ANTONIO OMETUSCO

SEC II (G 1 p. 1)

- * se ve un anciano sentado sobre una piedra en espera de algo.
- * efecto de nubes que pasan a gran velocidad.
- * árbol sobre un llano, la sombra de las nubes pasan por él.
- * tomas de las ramas que caen, se rompen.

SEC XXII (G 1 p. 17)

- * un anciano sentado en una piedra.
- * un maguey solo en un llano.

SEC XVI (G 1 p. 15)

- * fachada principal de la hacienda.
- * toma de el tinacal en ruinas y de la capilla.

SEC XIX (G 1 p. 16)

* desde la azotea del tinacal, panorámica de los campos áridos.

SEC V (G 2 p. 7)

* entrada al tinacal desde la puerta de hierro, se ve el edificio y sus murales uno por uno.

SEC VIII (G 2 p. 8)

* interior del tinacal de la hacienda de raya, se ven los utensilios de trabajo y el ambiente del lugar.

SEC XIV (G 1 p. 13)

* estación del tren, efecto del tren que aparece sobre la vía.

* tren que se va.

6° DIA/DOMINGO 6 DE MAYO

EL BORREGO DE ORO

SEC XI (G 1 p. 10 y 11)

* comidas, barbacoa, mixiotes, gusanos, pulque.

HACIENDA EL CEBADAL

SEC VII (G 1 p. 6)

* magueyes que se encuentran camino a la hacienda.

SEC VIII (G 1 p. 8)

* tipos de cultivo, contracruz, tresbolillo y terrazas.

SEC XVII (G 1 p. 15)

- * tomas cerradas de la fachada de la hacienda: puertas de entrada, la capilla en ruinas, el tñascal, el patio, intercortes del interior de la hacienda y cuadro de Porfirio Díaz.

HACIENDA DE VILLA MALOYA

SEC XX (G 1 p. 17)

- * fachada; intercortes de la hacienda en ruinas.

CARRETERA A SINGUILUCAN

SEC VII (G 1 p. 7)

- * vivero de mecuates.

CARRETERA PACHUCA-IXMIOUILPAN

SEC XXI (G 1 p. 17)

- * anuncio publicitario sobre la carretera y llanos.

7° DIA/LUNES 7 DE MAYO

TIANGUIS DE IXMIQUILPAN

SEC X (G 1 p. 10)

- * tomas de las mantas que sirven de techo a los puestos, intercortes de algunos puestos y gente que compra.

SEC XII (G 1 p. 12)

- * señora en el mercado cargando un ayate, un mecapal, puesto de ixtle, gente tozando pulque.

EL CARDONAL

SEC XIII (G 1 p. 12 y 13)

- * mujeres sacando ixtle de las pencas, otras mujeres tejen ayates.
- * señoras que construyen casas de pencas.
- * montones de leña de las pencas de maguey
- * burro cargando leña.

8° DIA/MARTES 8 DE MAYO

CAMINO A IXMIQUILPAN

SEC VI (G 1 p. 6)

- * un maguey con flor e hijuelos.

SEC VII (G 1 p. 6)

* semillas de la flor que caen con el viento.

SEC III (G 1 p. 3)

* tarde, camino a Ixmiquilpan, se ven campos con magueyes.

SEC I (G 1 p. 1)

* tarde; camino a Ixmiquilpan se ven paisajes áridos y el atardecer.

9° DIA/MIERCOLES 9 DE MAYO

D. F.

SEC XIX (G 2 p. 13)

* se captará el ambiente, la botana, los pulques y curados de las pulquerías: "La Titina", "La Unica" y "La Elegante".

"LA TITINA"

SEC XXI (G 2 p. 14)

* vasos diferentes: tornillos, macetas, camiones, etc.

"LA UNICA"

SEC XXII (G 2 p. 15)

* tomas de curados, la botana, testimonios de clientes.

"LA ELEGANTE"

SEC XXIII (G 2 p. 16)

- * ambiente, venta de curados y pulque blanco.

10° DIA/VIERNES 11 DE MAYO

"EL TINACAL"

SEC XXIII (G 2 p. 16, 17 y 18)

- * en esa pulquería se grabarán los juegos de las pulquerías que antes se practicaban: la rayuela y el rentoy.

SEC XVI, XVII, XVIII, XIX Y XX (G 2 p. 12 y 13)

- * exteriores de fachadas, varias.

11° DIA/SABADO 12 DE MAYO

ADUANA TICOMAN

SEC XII (G 2 p. 10 y 11)

- * aduana, llegada de camiones.
- * macheteros cargando y descargando barriles con y sin pulque.
- * inspector de salubridad.
- * compra-venta de pulque.
- * entrevista al señor Laureano Sierra, introductor de pulque. El nos hablará del "lance", decadencia del consumo y venta.

JARDIN BOTANICO

SEC II (G 1 p. 2)

* Jardín Botánico, aspectos de maguey y Top.

SEC V (G 1 p. 4)

* entrevista al M. en C. Abizal.

2-MAYO-1990

- 6:00 El staff parte a grabar al campo magueyero en compañía del Tlachiquero, Aristeo Carmona quien mostraría el proceso de raspa y extracción del aguamiel.
- 9:30 Se discute la posibilidad de volver a grabar al Tlachiquero, debido a que no se ajustó a la velocidad de su trabajo de extracción. Se habla con Aristeo y se explica que la grabación de su trabajo se repetirá en la tarde.
- 10:00 Se desplaza al cerro que está junto a la Hacienda para hacer unas panorámicas del lugar, los cerros aledaños, el casco de la Hacienda, las formas de cultivo y por último, se regresa al campo magueyero para hacer tomas de protección de los magueyes.
- 10:30 Se habla de larga distancia a CONAZA, Ajapusco Estado de México, para confirmar grabación, y a Ixmiquilpan, Hidalgo, para avisar al guía Maestro Adolfo Pioquinto, sobre la próxima llegada a la comunidad Otomí.
- 12:00 Se parte a la Hacienda de Tetlapayac, para entrevistarse con el propietario, Guadalupe López Calderón, quien confirma el permiso para grabar los murales que se encuentran en el Tinacal de la Hacienda.
- 17:30 El staff sale a grabar, junto con el Tlachiquero, el proceso de raspa y extracción de aguamiel.
- 18:30 Se graba la llegada del camión a la Hacienda. Se registran la carga y descarga de barriles, así como su transportación rumbo a los centros de consumo en la ciudad.

20:00 Terminadas las actividades del día, el staff informa sobre la carga que reciben las pilas de la planta de luz (existe variación de voltaje).

Se decide recargar los cinturones de sun-gun, las baterías de cámara y cassette en una casa de Tlaxco. El staff se queda con un par de baterías para el inicio de actividades del día siguiente.

3-MAYO-1990

6:30 El equipo de grabación sale a registrar las tomas del Tlachiquero caminando por magueyeras. los magueyes muertos son utilizados como leña.

6:30 Producción sale a recoger baterías cargadas.

7:30 Se realiza entrevista a Tlachiquero. Debido a que las sombras del micrófono eran muy notorias por la ubicación del sol, no alcanzó el Boom a grabar los incidentales de una parte del trabajo del Tlachiquero.

9:30 Se consigue en la Hacienda el cuchillo y la barreta adecuados para el capado y picado del maguey.

10:15 Se graba todo el proceso de capado y picado del maguey.

12:30 Mientras se termina de grabar en el campo magueyero, en la Hacienda se prepara el equipo de iluminación que se va a utilizar en el Tinacal (se saca planta de luz, se arman lámparas y se tienden líneas).

- 13:00 El equipo de grabación llega al Tinacal y se procede a colocar la iluminación en el lugar adecuado. Ahí se graba el trabajo del Mayordomo, el canto del "Alabado", la medición del aguamiel y la entrevista al Mayordomo sobre la elaboración del pulque.
- 14:00 Las descargas de la planta de luz quemó un transistor de la fuente de poder, por lo tanto es necesario regresar a México por una.
- 17:00 Se visita Tetlapayac y se contemplan las necesidades de iluminación.
- 18:00 Se parte al Hotel de Xala, Estado de México.
- 21:30 Llegada al Hotel Xala.

4-MAYO-1990

- 9:30 Se visita estación Ometusco y a las 14:00 hrs. se regresa al Hotel para esperar al staff.
- 21:00 Llega el equipo de grabación al Hotel Xala.
- En Tetlapayac se graba el casco de la Hacienda y los Murales que están en su tinacal.
- En el Cebadal se toman aspectos de su hacienda destruida y sus campos.
- En la Hacienda de Tecajete, debido a la lluvia sólo se lograron algunas tomas exteriores, los interiores del Tinacal y su sala de principios de siglo donde está el retrato de Manuel González.

5-MAYO-1990

- 7:00 Se parte a grabar la Hacienda de San Antonio Ometusco.
- 8:00 Se hacen los trámites necesarios con el encargado de la hacienda y se comienza a grabar:
Exteriores del tinacal, fachada principal de la Hacienda, tinacal de la tienda de raya (interior y exterior).
- 10:00 Se graba el movimiento de las nubes en el cielo y las sombras de estas sobre un árbol que se encuentra solo en un llano.
Terminada la grabación en la azotea del tinacal el equipo se traslada a la parte baja de la Hacienda para grabar el efecto de la penca cuando toca una nube, el viejo sentado en un llano árido, y los efectos de razas que caen de un árbol.
Como última actividad se graban los murales del tinacal referentes a la Reyna Xochitl, La Transportación de pulque, La Estación Ometusco, la Garita de Peralvillo, Los Expendios de Pulque y La Dama de las Camelias.
- 16:30 Se regresa a comer al Hotel de Xala y se cargan pilas de cámara y cassetteera.
- 17:30 Salida a la carretera México-Pirámides, a visitar a Don Margarito Flores, dueño del local el Borrego de Oro, que se grabará al día siguiente.
- 21:00 Se revisa el material y se observa que está lleno de drops y rayas en su gran mayoría. Se procede a limpiar con alcohol la grabadora y el resultado es óptimo, los drops ya no son tan notorios, pero algunas rayas ya estaban en los cassettes.

6-MAYO-1990

- 7:00 Se realiza grabación en el Borrego de Oro, durante las primeras horas de trabajo se registran todas las actividades del establecimiento; desde que se destapa el horno donde se hace la barbacoa y el consomé, hasta la manera tradicional de anunciar sus productos y la forma en que se consume ahí.
- 11:00 Se graba la extracción del mixiote y la corta de pencas para la barbacoa.
- 12:00 Terminadas las labores en el Borrego de Oro, el staff se dirige a la antigua estación de Ometusco donde se graban exteriores de la estación y el tren
- 13:00 Por no considerar imprevistos en la grabación se agotan los cassettes, esto obliga a trasladarse a México por material

7-MAYO-1990

- 9:45 Llegada a Ixmiquilpan, se arregla el apoyo de hospedaje y alimentación con el Municipio de Ixmiquilpan y el Hotel Palacio, así como la ayuda por parte de la Academia Hñahñu para el recorrido de la zona y el trabajo de traducción.
- El equipo de producción se encarga de grabar la sección del ixtle, la comida y la venta de pulque del mercado. Desafortunadamente la comunidad Otomí en su mayoría, rechaza la presencia del equipo de producción por sentirse utilizados y engañados, por experiencias

sufridas con anterioridad, como lo hicieron otros equipos, específicamente Televisa y el INI.

14:00 El Coordinador de la Academia Hñahnu, el Maestro Vicente Lara, se ofrece a llevarnos al pueblo Boxhuada, en la sierra, para conocer las casas de penca y platicar con las personas que trabajan el ixtle.

15:30 La ayuda del Maestro Lara facilitó el trabajo de scouting, la población nos aceptó con rapidez.

8-MAYO-1990

6:00 Salida del Hotel Palacio rumbo al pueblo Boxhuada; el asistente de cámara enferma y permanece en el Hotel; un integrante de producción se compromete a asistirle al camarógrafo durante la locación. Una hora más tarde se recoge al Maestro Vicente.

10:00 Se registran las tomas referentes a la casa de pencas de maguey, interior y exterior, los magueyes en terrazas, el raspado de la penca para la extracción del ixtle, el hilado del ixtle con malacate y el trabajo de telar de cintura y la entrevista del maestro Vicente.

14:30 Se llega al Municipio de San Francisco donde se graban magueyeras a contraluz situados en un ejido.

Cuando se realizaban las últimas tomas aparecen dos ejidatarios quienes no permiten grabar más, si no se les da dinero o se les enseña un papel autorizando la grabación. Como no aceptan el documento firmado por el Gobierno del Estado de Hidalgo por no

saber leer, se les ofrece dinero para podernos retirar. El retraso ocurrido en el lugar nos impide llegar a otra locación que queríamos aprovechar. Oscurece y se inicia el regreso a México.

20:30 Llegada a TV UNAM, se descarga el equipo y se checa la programación del día siguiente, para confirmar llamado (grabación en Pulquerías).

9-MAYO-1990

9:00 Salida de TV UNAM.

10:00 Se llega a la pulquería "La Titina" ubicada en la Calzada de los Misterios; ahí se graban aspectos de su interior, la barra, el ambiente, los vasos. Al principio de la grabación se comete el error de no balancear a blancos (ajustar los niveles de cámara), lo cual nos obliga a regrabar algunos aspectos.

11:30 El equipo de grabación comienza a grabar en la pulquería "La Única", en Peralvillo. Ahí se registran tomas exteriores e interiores del lugar (fachada, el departamento de mujeres, el salón principal, la barra, el altar, la compra y venta de pulque, los curados, la botana y el ambiente). Debe mencionarse que debido al ambiente de ese expendio el equipo de grabación se cohibió, tornándose agresivo el trabajo para todos.

14:00 Enterados de la riqueza visual e histórica de una pulquería de las primeras décadas del siglo XX se graba el expendio llamado "Mis Amores", por Peralvillo; quedan grabadas las entradas principales

del expendio, los vasos y jarras que se usaban anteriormente y el trabajo del jicarero.

15:00 Una vez concluida la grabación en la pulquería "Mis Amores" el staff se dirige a la última locación señalada en el Break de producción, la pulquería "El Amor Tranquilo", donde se registra la fachada del lugar, la barra donde se sirve el pulque, los vitroleros con curados, el ambiente, así como las entrevistas con el jicarero referente a la elaboración de los curados y los puntos de vista de algunos clientes. Terminados todos los aspectos del establecimiento el equipo de grabación regresa a TV UNAM.

11-MAYO-1990

9:00 Salida de TV UNAM, se pasa a recoger al dueño de la pulquería "El Tinacal", ubicada en Cuauhtepac, a la Aduana de pulque en Ticomán. En ese expendio se tiene programado la grabación de los juegos conocidos, como la rayuela y el rentoy, juegos típicos de las pulquerías. Lo complicado de los juegos obligó al staff a tardarse aproximadamente 4 horas. A pesar de que no se resolvió adecuadamente el rentoy por desconocer en su totalidad las suertes, y porque no se aplicó bien el cambio de ejes en los encuadres.

Antes de terminar la grabación se registran tomas generales de la gente que asiste a ese lugar, su altar y una entrevista más sobre la elaboración de los curados.

16:00 Como último trabajo señalado en el Break, nos dedicamos a grabar las fachadas de las pulquerías "Mirame Bien". "El Centro de los Amigos" y "Voy más a Mí".

12-MAYO-1990

5:30 Reunión en TV UNAM, se arregla el equipo y se traslada a la Aduana de Ticomán, donde se grabará toda la actividad del lugar. Se inicia con la grabación de los andenes donde se ubican los barriles de pulque, la carga y descarga de los camiones, los arreglos de compra y venta entre productor e introductor, las labores de los inspectores de salubridad, el derrame del pulque malo en el andén y la entrevista con el introductor Laureano Sierra.

10:30 Una vez acabada la grabación en la Aduana el staff se dirige a la carretera México-Pachuca para grabar los letreros en llanos, necesarios para un programa; así como magueyes con floración detectados en esa zona.

16:00 Se regresa a TV UNAM y se descarga el equipo.

30-MAYO-1990

10:00 Se graba en el Jardín Botánico de la UNAM los agaves existentes, una entrevista con el Maestro Abizai García. Terminado esto se regresa a TV UNAM.

P O S T - P R O D U C C I O N

0 Magueyes en ringleras
46" Puntas de maguey, al fondo cielo
1'02" Paneo derecha sobre ringleras, rápido
2'26" Maguey fijo al fondo cielo
3'02" Paneo sobre maguey
3'46" Paneo cerrado sobre espinas de maguey, hasta puntas
4'22" TU paneo espinas, maguey-punta (seco)
5'06" Paneo a contraluz, puntas de maguey
5'42" Toma 2
6'34" Toma cerrada, base maguey, forma roseta
7'20" TS espina de maguey semeja seno
7'32" Cambio de foco entre 2 pencas, espinas
8'02" TU sale de foco a espinas, hasta puntas
8'42" TU fuera de foco a espinas, más abierto
9'03" TU base de maguey, puntas cielo azul, nubes
10'33" TD base maguey puntas, cielo azul
10'55" Agua corriendo hacia la base del maguey (varias tomas)
12'22" Paneo maguey solo con mecuate
14'05" Fija de maguey con mecuate, contraluz
14'07" Hileras de mecuate, maguey madre
15'02" Mecuato solo, PD a maguey madre
15'02" ZB mecuates en hilera
15'31" Toma 2
16'15" ZB mecuato a madre

V.C. = 2 XOCHIUCA

- 20" Magueyes en hileras, se ven puntas
- 37" Fuera de foco maguey solo
- 1'22" Foco selectivo, puntas terminales de maguey en perspectiva
- 2'08" Picada, centro de maguey, P/hacia magueyes grandes (3 tomas)
- 3'51" Tlachiquero caminadno entre magueyes con burro
- 4'06" ZB meyolote maguey
- 5'00" TD puntas terminal, meyolote
- 5'18" Espinas maguey semejando senos
- 6'02" Tlachiquero caminando, contrapicada, sube a raspar un maguey
(cinta doblada)
- 6'38" Raspa y tira la pulpa
- 7'00" Tlachiquero termina de raspar, tapa el maguey y se va
- 7'13" OS se ve su mano raspando el cajete y la tapa
- 7'29" Contra picada, acaba de raspar, tapa el cajete y con el acocote se
dirige a descargar en las castañas
- 8'20" OS sobre los pies, camina y sube a raspar un maguey
- 8'40" Succiona aguamiel, CU la cara y acocote, raspa el cajete
- 9'04" Tlachiquero caminando de frente entre magueyeras, desaparece
- 9'32" Raspando, luz de amanecer entre magueyes
- 10'00" Detalle de pies sobre pencas, caminando, luz de amanecer, sube a
otra penca.

- 11" Tlachiquero de espaldas raspando, se dirige al burro a dejar aguamiel, en una penca hace un tapón para la castaña
- 3'46" PD hileras de magueyes de lado, sólo se ven magueyes en desorden
- 5'20" Magueyes en desorden, toma abierta
- 6'15 Magueyes en desorden, toma abierta ya se ven alineados
- 6'52" Fija de la hacienda, al fondo se ven hileras de magueyes
- 7'16" PD magueyes, toma cerrada (drops y rayas)
- 7'54" Hileras de magueyes
- 8'38" Hacienda fija, al fondo magueyes
- 9'26" ZB de magueyes a hacienda
- 10'05" ZB de magueyes a hacienda
- 10'36" ZB de magueyes a hacienda
- 11'07" ZB de magueyes a hacienda
- 11'36" PD magueyeras desde peñascos
- 12'26" Fija de magueyeras
- 13'11" TU magueyeras alineadas, ringleras (movida)
- 13'48" TU magueyeras alineadas, ringleras (movimiento rápido)
- 14'33" TU magueyeras alineadas
- 14'57" TU magueyeras alineadas toma cerrada
- 15'45" TD magueyeras alineadas toma cerrada
- 15'45" Camión pasando entre magueyeras

- 16'38" Cerrada de hacienda, las vacas salen
- 17'18" Tlachiquero recogiendo pencas secas para leña, corta con su hacha
intercortes, contrapicada, CU
- 21'05" Maguey seco, mezontete junto a uno maduro

V.C. # 4 XOCHIUCA

- 16" Mecuate, magüey maduro, mezontete
- 1'40" Tlachiquero caminando con leña entre magüeyeras
- 2'03" Tlachiquero capando magüeyes, abriendo puerta, cortando pencas
- 4'00" Cortando el meyolote, abriendo el meyolote capado
- 5'19" Capando, contrapicada, cielo azul, nubes, quita el huevito con la barreta
- 7'15" Capando, contrapicada, obtiene el huevito cortándolo
- 8'12" Detalle del huevito sobre pencas
- 9'06" Magüey capado, fija contrapicada, fondo azul (cielo)
- 9'25" Toma 2
- 10'03" PD hojas cortadas, suelo magüey capado
- 10'28" Marca un magüey con un cuchillo la fecha
- 10'47" TD PD carnosidad de la planta, corte transversal
- 12'05" Detalle del meyolote capado TU base hasta puntas, varias tomas
- 16'43" Picada TD puntas de magüey, meyolote capado, intercortes, puntas magüey apuntando al cielo
- 17'40" Tlachiquero haciendo un vaso con una penca de magüey, toma aguamiel CU bebiendo
- 19'09" Tlachiquero picando magüey

V.C. = 5 XOCHIUCA

- 18" Picando el maguey, quitando el meyolote con una barreta, forma el cajete
- 1'42" Contrapicada, señor picando un maguey
- 2'17" Detalles del Sr. Aristeo formando cajete y tapa con el mismo meyolote la herida
- 3'06" Camión entrando en la hacienda, se estaciona
- 4'48" Bajando los barriles del camión
- 6'05" Subiendo los barriles llenos de pulque al camión
- 7'48" Tlachiquero entrando en la hacienda a dejar su aguamiel (baja luz)
- 9'10" Camión partiendo de la hacienda
- 10'00" Tlachiquero caminando a la orilla de magueyes, se sube a raspar de espaldas ZI fuera de foco
- 11'04" Espinas semejan senos
- 12'12" TU espinas semejan senos
- 12'50" Espinas semejan senos
- 14'12" Entrevista con el Sr. Aristeo (tlachiquero) sentado en maguey

V.C. # 7 XOCHIUCA

- 12" Interior del tinacal, el Sr. Agustín mece al tinacal castañas,
pesan las castañas
- 44" Toma 2, pesan y miden
- 2'14" Intercortes las pesan
- 2'32" Toma 2 el Sr. Agustín rectifica
- 2'40" Miden el aguamiel
- 3'33" Vacían las castañas
- 4'18" Vacían otras castañas, Pl se ve otra tina con espuma, PD a la
primera tina
- 5'51" Tina con zurrón
- 6'12" Tina de fibra de vidrio Don Agustín se ven dos tinas
- 6'54" Toma 2 más cerrada
- 7'39" Toma cerrada de tina de madera
- 7'43" Meten un posillo a una tina, sirven pulque en 2 jicaras, MCU de
señores tomando pulque
- 9'09" Toma 2 Sr. Aristeo
- 10'09" Sr. Agustín vacía pulque de una tina con zurrón a otra 3 veces
canta el "Alabado"
- 10'45" Toma 2
- 11'25" Cubeta, Sr. Agustín baja la cubeta y vacía pulque de una tina a
otra 3 veces, sale de cuadro
- 12'34" MCU, Sr. Agustín que vacía las cubetas
- 13'16" Zurrón de una tina

13'35" Zurrón de otra tina
13'59" Tina de madera T/PD/ Sr. Agustín
14'28" Tinajas FS
15'27" Tinajas FS/PD
15'55" Toma 2
16'29" Salida del tinacal parte de tina y Sr. en FS
16'34" Toma 2 PI de tinajas
17'33" Toma 3
18'10" Salida y tina, Sr. Agustín entra y se persigna, sale
18'58" Barriles, tinajas, salida, PI
19'50" Toma
29'31" PI tinajas toma 3

V.C. = 8 XOCHIUGA/IXMIQUILPAN

- 20" Entrevista al Sr. Agustín Martínez Pastén
- 2'36" Plano americano Sr. Agustín lava el colador ZI a manos ZB a él
- 3'12" Manos, TU/CU regresa, sale del tinacal, sacude el colador ZI a entrada al tinacal, sale de cuadro, se ven las casas de los peones
- 4'45" Se ven las casas de los peones y barriles LS, sale el Sr. Agustín y sacude la manta o colador
- 5'15" Sr. Agustín lava una cubeta
- 9'01" Toma 2 sigue lavando la cubeta, la coloca en la pared, la cuelga

IXMIQUILPAN

- 9'45" Jóvenes que amarran la fibra
- 10'14" TS Manos en la fibra amarrándola
- 10'23" Señora de espaldas cargando un ayate
- 10'29" TS manos amarrando fibra
- 10'38" Señora de espaldas camina cargando un ayate
- 10'51" Señora con ayate, MS señora, TD ayate
- 11'43" Toma 2
- 11'53" Otra señora ayate y fibras camina en el mercado
- 12'16" MS señora cargando ayate
- 12'34" Misma señora compra chiles CU

13'27" LS mercado, mantas y gente
14'02" Señora cargando ayate
14'32" Señora con niños cargando ayates
15'17" Señor recoge fibras
15'31" Señora MCU carga ayate
15'55" Misma señora descarga
15'58" Señora camina en el mercado MS carga ayate
16'04" Niña con ayate
16'27" Gente camina con ayate
17'00" Viejita recoge la fibra del montón
17'39" Señora escogiendo fibra del montón
17'51" Mecates tirados

V.C. # 9 TETLAPAYAC

- 17" BLS Hacienda Tetlapayac
- 43" Entrada a la Hacienda de Tetlapayac
- 1'43" Hacienda Tetlapayac toma más cerrada
- 2'27" Calpanería Hacienda Tetlapayac, PD, toma 2
- 4'31" Casco de la Hacienda
- 4'56" Magueyes, Hacienda al fondo
- 6'28" Foco selectivo magueyes y fachada de la Hacienda
- 7'08" Patio principal de la Hacienda ZB
- 7'39" Toma 2 más cerrada ZI
- 8'43" Calpanería
- 9'31" Aspectos de la Hacienda y personas
- 11'02" FS calpanería paneo
- 11'40" Exterior del tinacal
- 11'56" Jardín del interior de la Hacienda toma 2
- 13'29" Tozas del patio interior
- 14'33" Pasillos de la Hacienda PD del jardín
- 15'41" Contrapatio
- 16'05" Detalles de las orillas de la Hacienda techo
- 16'49" Murales: zona magueyera, general, planos cortos en campesinos, calpanería y magueyes
- 20'21" Capazón de maguey, al fondo se ven volcanes, genral, planos cortes de acciones de tlachiquero y capataz

V.C. # 10 TETLAPAYAC/TECAJETE

- 21" Mural de la raspa: toma general, planos cortos de tlachiquero y burros
- 1'40" Tlachiquero raspando
- 3'46" Mural mayor con tinas: general, tomas cerradas de personas en el tinacal, murales del mural
- 3'53" Mural de transporte de barriles; movimientos (toma 2)

TECAJETE

- 8'12" Tinacal de Tecajete, aspectos de interior
- 9'35" Tina con pulque
- 10'44" Altar del tinacal
- 11'00" Piso y techo
- 12'10" Exterior del tinacal de Tecajete
- 13'30" Fachada de Tecajete Toma 2
- 14'50" Arquitectura de la Hacienda
- 15'26" Interior de la Hacienda
- 16'21" Cuadro de Manuel González
- 17'50" Toma del espejo
- 19'13" Toma del espejo buena

V.C. # 11 OMETUSCO

- 19" Entrada al tinacal de Ometusco toma 2
- 1'44" Tinacal (exterior) Ometusco
- 2'14" Arquitectura de la Hacienda de Ometusco, esculturas, nichos, ornamentos, personas
- 4'16" Patio lateral, tinacal, herrerías
- 5'07" Panorámica de los alrededores de la Hacienda
- 5'46" Arboles de llano
- 5'57" (Dos cassettes) sierra y nubes, movimientos de nubes
- 9'22" Arboles de llano, se ve la sombra de las nubes (rayos) en el suelo
- 13'31" Otra toma en franja de luz en el centro
- 17'32" Toma con sol de frente
- 18'27" Toma con sol
- 19'09" Fachada principal de S.A. Ometusco (rayada)
- 19'34" Fachada de la tienda de raya y entrada de Ometusco
- 20'03" Fachada, toma más abierta (rayada)
- 20'46" Paneo a barda de la fachada de S.A. Ometusco
- 21'22" Paneo a tienda de raya
- 21'49" Tlachiquero con castañas, paneo

V.C. # 12 OMETUSCO

- 18" Tinacal S.A. Ometusco (toma 2)
- 2'06" Patio principal, tinacal (arquitectura del lugar)
- 2'56" Contrapicada hacia el tinacal, se ven herrerías
- 3'07" Contrapicada, azotea con barandal
- 3'31" Panorámica del Valle de la Hacienda
- 4'10" Arboles de llano con sombras de nubes
- 4'27" Sierra y nubes (dos cassettes)
- 7'09" Tinacal de la tienda de raya, hay burros afuera
- 7'38" Hacienda, nicho, caballo
- 7'48" Hombre y niño sentados
- 8'16" Castañas
- 8'40" Tlachiquero descargando
- 9'10" Comida para el burro
- 9'31" Planos cortos de burro
- 10'00" Caras de niños
- 10'30" Contraluz
- 12'50" Animales
- 13'44" Interior del tinacal de Ometusco
- 15'15" Tina de pulque
- 15'54" Verificación del pulque por el mayordomo
- 16'48" Toma 2 más cerrada (tinas últimas)
- 17'41" Tina con pulque (picada)

18'24" Gente de tinacal (rayado)
19'07" Altar del tinacal, movimientos
20'24" Toma de la penca y nube X mala
20'50" Toma 2 más cerrada

V.C. # 13 OMETUSCO

- 12" Penca con nube
- 1'44" Don Salvador sentado en una piedra esperando
- 2'43" Más cerrada
- 3'37" Toma 3 más cerrada
- 4'27" Toma 4 (pila)
- 5'28" Toma 5
- 6'40" Toma 6 (drops)
- 7'33" Efecto de ramas que caen
- 8'35" Toma 2
- 8'44" Caen ramas al piso (drops)
- 9'04" Toma 2
- 9'11" Una vara rota
- 9'47" Una rama y polvo
- 10'24" Maguey solo al fondo montañas
- 10'59" FS de maguey (drops)
- 11'23" Mezontete (picada)
- 11'40" Recorrido por mezontete seco
- 12'15" Picada en FS
- 12'22" FI a mezontete
- 12'39" Murales de tinacal (drops) 21 primer mural
- 14'06" Mural dos recorridos y plano general
- 17'07" Mural tres TD, recorrido, intercortes (drops y rayas)
- 19'07" Mural 4 toma general, intercortes, recorridos (pocos drops)

V.C. # 14 OMETUSCO/BORREGO DE ORO

- 21" Murales de Ometusco: mural 5 plano general, recorridos e intercortes
- 24" Intercortes del mural 5
- 4'01" TD, plano general del mural 6, intercortes y recorrido

EL BORREGO DE ORO

- 6'12" Tomas de comida en el borrego de oro, barbacoa, cómo se saca, se barre y guarda para servir
- 10'23" Barbacoa en horno (picada) se guarda en el huacal
- 11'48" Pedazos de carne cocida
- 12'43" Se cubre con pencas la caja de carne
- 14'12" Consomé
- 16'10" Puesto de comida, mujeres cocinando (toma 2)
- 17'25" Mujer con platillos mexicanos, recorrido por mixiotes
- 19'20" Mujer sirve mixiote
- 19'44" Comida en comal, mixiotes, cebollitas, cecina, queso

V.C. # 15 EL BORREGO DE ORO

- 18" Personas comiendo mixiote, pulque a mesa
1'43" Sirven el pulque
1'53" Toman pulque
2'09" La mujer ofrece su comida
2'46" Mujer prepara mixiote
4'56" Extracción del mixiote
4'57" Gusano de tierra en penca de maguey
5'32" Don Margarito quita el mixiote, planos cortos
7'29" Corta penca y saca mixiote
8'12" Caracol detenido en penca
9'53" Toma cerrada de espigas de penca
10'58" Maguey
11'54" Corta penca para barbacoa

ESTACION DEL TREN EN OMETUSCO

- 12'59" Estación de tren en San Miguel Ometusco
- 13'31" Letrero y andén, tomas más cerradas
- 14'19" Magueyes sembrados y capados del Cebadal
- 14'56" Toma 2 planos medios de magueyes capados
- 16'08" Magueyerías, puntas de maguey
- 17'14" Hacienda de el Cebadal, planos generales, movimientos e intercortes
- 19'13" Intercortes, interior destruido de el Cebadal
- 22'22" Interior de la tienda de El Cebadal, retrato de Porfirio Díaz

V.C. # 16 ESTACION DE OMETUSCO, EL CEBADAL

- 21" Estación de ferrocarril en San Antonio Ometusco
- 1'54" Llegada del tren
- 2'50" Pasa el tren delante de la cámara
- 4'03" Estación del tren, toma fija
- 4'22" Maguquera LS, al fondo se ve la Hacienda El Cebadal
- 5'13" Maguque seco y del otro lado se ve un maguque maduro FS
- 5'33" Plano general de maguqueras, PD
- 6'11" Toma más cerrada de las mismas maguqueras
- 6'25" Maguqueras en el Cebadal, LS
- 8'54" Ringleras de maguques
- 9'29" LS de un valle con maguqueras, se ve pasar un tren entre esas maguqueras
- 9'55" Foco selectivo de pencas a tren
- 10'19" La cámara sigue al ferrocarril que pasa por el Valle
- 11'29" FS de maguques, maguques con hijuelos (2 tomas)
- 12'36" Hijuelos en ringleras (2 tomas)
- 13'29" Maguques en FS
- 13'50" FS de varios maguques sembrados con hijuelos (3 tomas)
- 14'42" Maguqueras en las cuales se nota la forma de cultivo de contracruz
- 14'24" FS de maguques juntos
- 15'58" Contracruz en FS, PI y PD
- 18'31" TS de maguques
- 18'44" Maguquales

19'16" Contracruz de frente
19'48" Hijuelos en picada (3 tomas)
20'35" Hileras de magueyes pan, contracruz
21'20" Tlachiquero con burro entre magueyes
21'44" Tlachiquero llega a construcción

V.C. # 17 EL CEBADAL

22" Estación ferroviaria de Ometusco, llegada del tren
2'50" Pasa el tren
4'03" Estación sola
4'22" Maguayera al fondo Hacienda Xala
5'13" Maguay seco y maguay maduro
5'33" Maguayeras paneo toma 2
6'11" Tomas cerradas de maguayeras
6'25" Maguayeras en el Cebadal (toma 2 y 4)
8'54" Ringleras de maguayeras
9'29" Pasa el tren por valle árido
9'55" Foco de pencas a tren
10'19" Sigue c. a ferrocarril por maguayes
11'29" FS de maguayes, maguayes con hijuelos toma 2
12'36" Hijuelos en ringleras toma 2
13'29" Maguayes en FS
13'50" Movialentos de maguayes sembrados con hijuelos toma 3
14'42" Maguayera en contracruz
14'24" FS maguayes juntos
15'58" Contracruz de frente en FS paneos toma 1
18'31" TS maguayes
18'44" Maguayales

19'16" Contracruz de frente
19'48" Hijuelos en picada toma 3
20'35" Hileras de magueyes paneo contracruz
21'20" Tlachiquero con burro entre magueyes
21'44" Tlachiquero llega a construcción

V.C. # 17 CERADAL

- 17" Raiz de un maguey en borde de tierra (principio rayado y drops)
- 33" FS de maguey en borde de tierra
- 1'20" Raiz y parte inferior del maguey
- 1'47" Tierra TU a FS de maguey a c ontraluz TD del mismo
- 2'28" Raiz en tierra ZP a FS
- 2'56" TU a ZB de maguey
- 3'38" Toma 2 con iglesia al fondo
- 4'12" Toma 3
- 4'53" Toma 4 con iglesia al fondo
- 5'57" Toma 5
- 6'58" Toma 6

V.C. # 18 MERCADO DE IXMIQUILPAN

- 18" TS manos que escogen fibras, TU hasta MS de señora PI señores de espaldas en el mercado
- 40" MS de señora con rebozo toma pulque en jicara roja
- 1'28" MS de señoras y señores bebiendo pulque en jícaras
- 4'31" Jícara, vasos, señor con acocote
- 5'10" Señora con zacates, canasta, niño cargando
- 6'03" MS señoras sirviendo y tomando pulque
- 8'50" Señora hilando
- 10'28" Señor cargando mecates
- 10'44" Cajón con barbacoa y pencas
- 11'09" Señora comiendo barbacoa, pencas con barbacoa
- 12'22" Señora vendiendo zacates, mecates, mecapales, canastitas
- 12'45" Señoras con su mecapal, platicando con señora que vende barbacoa
- 14'01" Señora prepara ayate
- 15'05" Señor vendiendo barbacoa con pencas
- 19'16" Señor sirviendo y tomando pulque

V.C. = 19 MERCADO DE IXMIQUILPAN

- 17" Jícara con pulque
- 1'20" Señores vendiendo y tomando pulque
- 2'42" Mecates, escobetas, señora que vende
- 3'55" Señora vendiendo zacates
- 4'10" Señoras con ayates caminando en el mercado
- 5'20" Señora vendiendo mecates, escobetas
- 6'49" Señor vendiendo escobetas, cestos, mecapales, mismo señor toma pulque
- 7'24" Mantas del mercado, PI-PD
- 8'28" Señor recogiendo puesto
- 9'19" Gente en el mercado, mantas
- 10'03" Mantas PD
- 11'06" Casa de pencas FS (drops)
- 11'31" Señora dando de comer a pollos, al fondo magueyes fuera de foco
- 12'35" Misma señora en MS
- 13'20" Señora se mete a su casa de pencas FS de casa
- 13'42" Estructura de varas de la casa de pencas, el señor se mete a su casa. Al fondo magueyes y flor
- 14'05" Estructura de casa y casa de pencas
- 14'33" Flor ZB a señor con casa
- 14'58" Neblina y montes
- 15'30" Cerros con neblina
- 20'31" Cielo, neblina y cerros

V.C. # 20 IXMIQUILPAN

- 23" Montañas con neblina
- 59" Casa de pencas, niña afuera
- 2'00" Perro arriba de la casa
- 2'35" TS parte superior del techo de la casa de pencas
- 3'18" Pencas en TS
- 3'35" Pencas de techo TD
- 4'10" Pencas de techo TD y TS
- 4'37" Casa de pencas, paredes y parte del techo PD
- 5'13" Señora con bebé a contraluz desde adentro de la casa. ZI/MCU/CU
fuera de foco
- 6'04" Señora a contraluz desde adentro de la casa
- 6'31" Niña jugando
- 6'55" Niña jugando afuera de la casa
- 7'49" TS de techo
- 7'59" TS de manos de señora que está cosiendo
- 8'30" Toma 2
- 9'16" Plantas PI hasta señora cosiendo
- 9'50" Señor acomoda pencas para el techo FS/plano americano
- 10'35" Pies, TU a señor acomodando pencas, pencas en la estructura de la
casa
- 11'05" Pencas en el piso, señor llega y las quita, las raya, las dobla
con los pies
- 14'10" Señor acomoda las pencas en la estructura

14'47" TS manos, pencas
15'15" MCU de señor y penca
15'52" MS de señor que acomoda pencas
18'04" FS de casa y señor al fondo los cerros, el señor acomoda pencas
19'18" FS de casa y señor poniendo pencas ZB a casa
20'10" Interior del techo de la casa de pencas, niños jugando
20'50" Toma 2

V.C. # 21 EXMIQUILPAN

- 21" CU señora que enciende la leña y hace tortilla ZB/plano americano
- 2'13" Misma señora haciendo tortillas
- 2'40" Flor de maguey a contraluz TD/raíces
- 3'12" Toma 2
- 3'47" Quiote TD raíz
- 4'03" Toma 2
- 4'25" Cerros y casa de pencas
- 4'41" Hileras de magueyes al fondo cerros (drops)
- 5'16" FS de magueyes (movida)
- 5'36" Señor acomodando las fibras en tendedero
- 6'13" FS magueyes ZB a señor
- 6'34" Señor machacando las pencas
- 7'41" Par de pencas PD penca machacada
- 8'00" Toma 2
- 8'40" TU señor
- 8'57" Penca machacada. el señor la levanta y la pone en tronco
- 9'48" TS penca que está limpiando
- 10'56" TS fibra
- 11'27" Carnosidad PD de fibra
- 12'11" TS manos con olla de agua, la vacian a la penca que está limpiándose
- 12'27" Señor lleva la fibra a tender, el señor sale de cuadro
- 13'15" Señora hincada prepara el hilado

14'00" TS de hilado (acción de variar)
14'07" CU de señora TS manos
15'02" Hilo
15'18" Palos con los que teje y señora preparando hilado
15'45" Cueros colgados en el techo
15'58" Manos que cuentas hilos ZB
16'24" Casa con magueyes PD casa de pencas
16'49" Toma 2
17'29" Hilado
17'50" Manos y cara señora preparando el hilado
18'29" Toma 2
18'49" Misma señora tejiendo FS
19'09" Tejido PD/TS manos
19'46" TS manos en tejido
20'13" TS manos en tejido
20'46" Manos en telar
21'01" Pencas toma 1
21'22" Pencas toma 2

V.C. # 22 IXMQUILPAN

- 6" Nube y penca
- 44" Señora hilando top S ZI tejido
- 1'00" TS Manos con punta de maguey seprando hilos
- 2'02" Top shot de señora
- 2'31" TS de tejido
- 3'22" Maderas para el tejido
- 3'34" Top shot de señora TU de manta
- 4'50" Toma 2 manta TU y TD
- 5'45" Toma 3 manta TD a señora tejiendo TS
- 6'36" Señora sacando hilos y enredándolos
- 7'00" Toma 2
- 8'59" Cerros PD, magueyes
- 9'31" Flor TU
- 9'47" Toma 2
- 10'03" FS de flor
- 10'15" Flor TU
- 11'06" Flor TS
- 11'27" Entrevista señor Vicente Lara
- 15'00" Magueyes TD

- 15'02" Letrero de precios ZB y PI, jicarero y gente
- 15'28" Nicho ZB, TD gente
- 16'00" Toma 2

16'26" Vaso con pulque blanco, señor que lo toma
16'40" Sr. en MS toma pulque
17'19" Sr. toma pulque en jarra
18'02" Sr. junto a un barril
18'34" Vaso con pulque blanco
18'41" Cubeta en mesa señores tomando pulque blanco, lo sacan de la cubeta
19'32" Cacerola de verdolagas, Sr. MS come y toma pulque
21'32" Viejito tomando pulque y comiendo
21'55" Señor toma pulque MCU

V.C. # 23 FULQUERIAS

8" Cerros PD magueyeras PI
1'15" Magueyes y cerros
1'36" Magueyes en llano
2'00" Magueyes en FS
2'23" Magueyes en llano
2'46" FS magueyes en contraluz

FULQUERIA

3'34" Nicho, tomas cerradas, falta de luz (faltó tirar a blancos)
3'50" Señor lavando vaso
4'14" Nicho y curados
4'49" Nicho
5'16" Curados
5'24" Señor lavando vaso
6'05" Vaso PD
6'30" Barriles blancos con rojo
7'06" Señor sirviendo pulque TS manos
7'21" Toma 2
7'36" Toma 3
8'09" Barriles y vaso con pulque blanco PD

8'23" Barriles PD
8'33" Parrilla con cacerola, ZB señor, se hace un taco
9'06" Manos sacan tortillas, y se hacen un taco de salsa PD/ZB/MS
9'26" Curados señor sirve uno TD lo mueve, lo prepara
9'52" Señor sentado tomando (falta luz) señor cantando
12'15" Señor toma vaso de pulque blanco
12'21" Toma 2
12'42" Señor lava vasos en plano americano PD
13'03" Jicarero
13'14" Curados TD barriles
13'30" Sirve un vaso de pulque blanco
14'00" Barril, vaso de plástico
14'08" Vaso vacío con residuos de pulque, señor lavando vasos

20" Letrero del departamento de mujeres, sale mujer
 59" Letrero de La Unica
 1'33" Letrero 2B fachada
 1'59" Jicarero desde el departamento de mujeres
 2'42" Mujeres tomando pulque
 3'26" Señoras PD hasta ver jicarero desde el departamento de mujeres
 4'01" Señora que sirve y toma
 4'40" Jicarero, sirve jarra y se la lleva al departamento de mujeres
 5'39" CU mujer que bebe
 6'43" Cubeta, mueven el curado, lo preparan
 7'12" Jicarero, prepara un curado de avena
 7'39" Tosa 2, lo lleva al departamento de mujeres, mujer de amarillo
 8'22" Viejito comiendo verdolagas
 8'24" Señor comiendo y bebiendo
 8'39" Tosa 2
 8'52" Señor comiendo y bebiendo
 9'13" MCU de señor comiendo y bebiendo
 10'32" Señor sirve curados de alfalfa y siguen comiendo
 11'42" Señor tomando pulque
 12'00" MCU señor tomando pulque blanco
 12'39" Señor comiendo y tomando pulque
 12'55" Señores comiendo y tomando pulque
 13'26" Señores comiendo y tomando pulque

- 13'56" Cuadro de tachiquero PULQUERIA "MIS AMORES"
- 14'11" Cuadro de vaciado de barriles a cueros
- 14'28" Cuadro PD de los tres cuadros
- 14'51" Toma 2
- 15'13" Señor entra a pulquería vacía piden pulque blanco, jicarero lo sirve y se los lleva
- 16'19" Señor caminando y tomando pulque blanco
- 17'00" Jicarero preparando pulque, sirve uno de avena, el en MS
- 17'31" Toma 2
- 17'52" Señor le llevan una jarra de pulque
- 18'48" Vaso y jarra en la mesa, el viejito se lo toma
- 19'19" Vasos vacíos PD se ven a través del espejo PI

V.C. # 25 PULQUERIA "MIS AMORES"

- 18" Jarras y vasos en pulquería
- 34" Toma 2
- 51" Techo y espejo
- 1'24" Espejo y jicarero
- 2'33" Sirven pulque
- 3'03" Contraluz entrada
- 3'29" Letrero "Mis Amores"
- 4'00" Fachada pulquería
- 5'05" Señora entra en pulquería
- 5'30" Salida mujer del departamento de mujeres
- 6'21" Interior, pulquería
- 7'31" Utencilios de trabajo
- 8'34" Jarras y vasos de pulque (drops y rayas)
- 10'52" Sirven curados
- 11'38" Curados y barriles
- 12'02" Cerrado, tapones de vitrioleros ZB
- 12'27" Ambiente pulquería
- 13'29" Cubeta de pulque
- 14'24" Interior de pulquería
- 14'58" Entrevista al que hace curados (llenos de drops y rayas)
- 18'59" Tomas cerradas de curados (letreros)
- 19'31" Ambiente
- 20'17" Segunda entrevista a gente que consume

V.C. # 26 PULQUERIA "EL AMOR TRANQUILO Y EL TINACAL"

- 8'50" Toma fija, nombre de la pulquería: El Amor Tranquilo
- 9'06" Toma 2 TD a puertas ZI a puertas (variación de luz), las puertas se abren
- 9'28" Toma 3
- 9'51" Toma 4
- 10'05" Toma 5 (variación de luz) las puertas se cierran
- 10'52" Las puertas de la pulquería se abren y cierran
- 10'59" Suelo TU a MCU de señor de amarillo que se presta a tirar
- 11'21" Mano con trozo de cal que marca con una línea el piso TU/ZI/MS de señor de amarillo que tira dos veces sale de cuadro por la izquierda entra por la derecha un señor de camisa blanca y con bigote ZI/MS tira dos veces sale por la izquierda, señor de rojo en MS entra por la derecha y tira dos veces sale por la izquierda, entra por la derecha señor gordito de camisa blanca CU mano tira dos veces, sale por la izquierda
- 12'09" Señor de amarillo en plano americano tira una vez alguien le regresa la moneda y él la recibe
- 12'13" Señor de amarillo de pie en plano americano brinda con otros que están sentados en una mesa tira dos veces, señor de bigote en plano americano tira dos veces, señor gordito en plano americano tira dos veces se agacha por su moneda y sale
- 13'08" CU de señor gordito camisa blanca
- 13'26" MCU de señor de camisa roja, varios señores pasan

- 13'29" MCU de señor de camisa roja
- 13'42" MCU de señor de camisa amarilla que ve pasar una moneda
- 13'58" Dos señores en MS sentados ven de frente el juego
- 14'06" MCU señor de bigote camisa blanca está frente y abuchean a otro al final está un poco fuera de foco
- 14'32" MCU del mismo señor que se presta a tirar
- 14'42" TS vaso con pulque ZB a señores que brindan están de pie, plano americano de señor de amarillo tira dos veces lo mismo hace el señor de blanco con bigote ZI/CU
- 15'23" TS vasos de pulque mano TU señor que se lo toma TD a vasos
- 15'43" Mano del señor de camisa roja que tira dos veces
- 15'58" Brazo de señor de camisa blanca tira dos veces
- 16'08" Brazo del señor de camisa amarilla tira dos veces (fuera de foco)
- 16'19" Mesa (fuera de foco) mano del señor gordito que tira dos veces
- 16'29" TS de madera de la rayuela una moneda es aventada una mano entra y la retira siguen cayendo monedas y las siguen quitando una de ellas entra al agujero
- 17'44" MCU señor de amarillo tira sale y entra el señor de bigote quien a su vez sale ahora entra el de camisa roja tira y también sale entra el de el señor gordito tira y sale
- 18'39" MS del señor gordito que avienta monedas al aire las cacha con la frente coloca en los ojos y tira sin ver
- 19'12" Plato con comida manos con tortilla se prepara a comer TU/CU de señores comiendo y tomando pulque

- 20'29" La cámara está atrás del señor de blanco que tira sale entra el señor de amarillo quien a su vez sale y entra el señor de bigote sale y entra el señor de rojo sale y entra el señor gordito tira
- 21'19" Madera de la rayuela moneda que cae en la uadera y después cae al suelo señores que entran por sus monedas y las sacan
- 22'08" MS de señor de amarillo de frente a la cámara tira una moneda y después señor bigote entra y tira una moneda a la cámara (la cámara está picada)

V.C. # 27 PULQUERIA "EL TINACAL"

RAYUELA Y RENTOY

- 20" TU señores jugando rayuela
59" Las monedas caen al lente
2'07" Plano americano señor tira de frente a la cámara
3'06" Toma 2
3'53" LS pulquería, al fondo partida de rentoy
4'37" Toma 2 ZI a partida
5'04" Toma 3
5'45" Toma 4
6'38" CU de manos con cartas, caras, jugadores
8'50" Cartas, ZB a jugadores
9'32" Cartas, CU a jugadores, manos
11'15" Cartas, manos CU
12'11" MS jugador dueño de pulquería
13'05" MS señor gordito
13'42" Manos, mesa, MS jugadores
15'02" OS señor Laureano, se ve la mesa y el jugador de enfrente
15'20" OS señor Laureano, mesa jugador de enfrente
15'45" Atrás del señor Laureano, jugadores, cartas, manos, gesto del
jugador de enfrente
17'12" Manos, cartas, vaso de pulque
18'52" Manos, gesto del señor de bigote
19'19" Mesa, juego en la mesa, vaso de pulque, cartas

V.C. # 28 PULQUERIA "EL TINACAL", RENTOY

- 17" TS de señor jugando rentoy
- 1'55" Toma 2 partida de rentoy, ZI a cartas del centro, vasos y cartas sueltas ZB a toda la mesa vacía
- 6'11" Entrevista a señor en la pulquería El Tinacal, cómo se hacen los curados explica los juegos
- 10'46" TS vasos con curados ZB a señor
- 11'26" Sirven un curado de jitomate
- 12'20" CU tomando pulque blanco
- 12'45" CU tomando pulque, curado de jitomate
- 13'00" TS manos lavando vasos
- 13'33" CU de señor que lava los vasos
- 13'49" Botes de curados TU a latas TD de botes, jicarero agita los curados
- 14'53" Jicarero sirve vasos de pulque blanco
- 15'05" Toma 2
- 15'21" Letrero "Mírame Bien"
- 16'34" FS de fachada "La Vencedora"
- 17'11" FS fachada "El Centro de los Amigos"
- 17'25" Letrero ZB y TD de puertas
- 17'47" Jicarero y señora sentados en la puerta TU a letrero TD señor comiendo
- 18'25" MS de señor y señora con taco tomando pulque, TU letrero
- 18'43" Letrero TD a señores

19'05" Toma 2 TD y TU de letrero a señores sentados
19'30" ZI a señor, letrero TU y TD
20'25" Puertas y TU a letrero "Doy más a mí", TD
20'52" Letrero TD puerta TU paneo de letrero

V.C. # 29 ADUANA

18" Aduana paneo a la derecha de un andén a otro
59" Señor que vacía pulque de un barril a un bote
1'42" Señor en MS que prueba el pulque
1'55" Otro señor en MS que cata el pulque
2'04" Señor que saca el vasito y lo toma
2'21" Señor que llena recibos
2'39" Barril
2'47" Llenan datos
2'55" TS de manos que llenan un barril y lo tapan
3'33" Joven que le hecha azúcar a un barril
3'59" Cargan un camión
4'08" Acomodan barriles en un camión
4'46" MS del señor catando
5'02" Otro señor catando pulque
5'07" Otro señor catando pulque
5'18" El pulque cae al suelo
5'28" FS de señor catando 2 barriles de pulque, otro señor llena un bote
de pulque
6'01" Botes llenándose
6'17" Señor llena barril
6'30" Toma 2
7'00" Burro con botes de plástico (garraiones) se pierde
7'20" Burro

7'33" Señor vaciando pulque a un barril
8'13" Llenando garrafones (mamilas)
9'25" Tapón de un barril hecho de penca de maguey
9'37" Top shot del señor que escribe
9'49" LS del andén
10'13" Joven que clasifica barrilas y señor catando pulque
12'39" Tabla y CU de joven que anota
12'58" Frascos y señor de salubridad, inspector llena frascos, sale de cuadro
14'13" Frascos
14'30" Bajan un barril de un camión para subirlo a otro, cierran el camión
15'02" TS destapan un barril y lo catan, después ellos en MS
15'32" Piso, cae el pulque 3 veces
16'04" Camión azul que llega y se estaciona, descarga barriles
17'05" Suben un barril al camión
17'13" LS de andén
17'37" FS de señor ZB/LS del andén
18'22" Camiones que llegan
19'06" Mueven un barril lleno, atrás un par de señores vacian pulque de un barril que están cargando
20'04" TS de recibo ZB/FS de dos señores, atrás un machetero mueve un barril, lo sube a un camión
21'47" TS de recibo

V.C. # 30 ADUANA

11" Burro comiendo paneo a la derecha, señores que descargan y cargan un camión

1'24" FS señor en andén paneo a la derecha camión se va

1'56" CU manos con comprobante

2'18" FS señor atrás de barriles

2'25" MS señor a FS anotando

2'42" Señores que tiran pulque de un barril ZI a chorro PI suelo PD señores ZI a chorro, TU a señor ZI a chorro que cae al piso TU a orificio TD a chorro ZB a FS señor con barril

4'15" Inspector en FS pasa sobre el andén

4'44" Se dirige al laboratorio

5'18" MS señor catando pulque contraluz, llega otro señor

5'56" Plano americano de señores en compra-venta

6'39" Cargan el mismo camión

7'09" Machetero cerrando camión cargado, ZB a barriles

7'54" Señores que preparan rampa para subir barriles

8'19" Macheteros suben barriles al camión, lo acomodan

8'56" Suben otro barril

9'41" TS tapan un barril y lo suben

10'45" Suben otro barril

10'56" Suben otro barril

11'03" Señor Laureano en lance
12'33" Grita en MCU plano americano
12'54" Entrevista a señor Laureano
18'45" Dichos (muy rayado)

V.C. # 31 CARRETERA

17" Camión en LS que sale de la aduana
 48" Paneo a la izquierda de salida de la aduana, camión que va a salir
 1'29" Camión que llega con barriles y camión rojo sale
 2'12" Camiones estacionados
 2'38" Panorámica de llano con magueyeras PI/ anuncio de Coca Cola
 3'30" Toma 2 más lento
 4'25" Anuncio (pasan camiones)
 4'54" Flor TS
 5'14" Flor TS
 5'29" Flor TS
 5'46" Flor TS
 6'22" Estambres
 6'44" Flor
 6'59" Flor con estambres
 7'16" Mosquito en la flor
 7'32" Estambres
 7'47" ZB de estambres a flor
 8'09" Foco selectivo de estambres
 8'43" Maguey TU flor a TD a maguey
 10'14" Toma 2
 11'50" Maguey PD a cajete seco, PI maguey TU a flor ida y vuelta
 13'21" Penca TU
 14'01" Penca TU ida y vuelta

15'00" Fuera de foco de penca TU
15'36" Espinas de maguey
16'00" Espinas de maguey
16'18" Espinas de maguey
16'41" Toma 2
17'02" Penca con espinas TU
17'24" Penca TU punta y atrás, espinas, foco selectivo
18'08" Penca TU
18'31" Espinas
18'54" Toma 2
19'11" Toma 3
19'31" Toma 4
19'52" Toma 5
20'18" Toma 6
20'43" Paneo entre pencas
21'30" Puntas TU
21'30" Pencas ZB
21'50" Toma 2

GUIÓN DE EDICIÓN

PROGRAMA # 1

"LAS PUNTAS DE LA VIDA"

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
Zac/15'13"	Toma 2 ZB de luna/atardecer de paisaje	Disolvencia
Zac/15'25"	Atardecer toma fija	
13/2'43"	Don Salvador sentado en una piedra toma 2	
11/5'57"	Paisajes con nubes 6 tomas entra una a una hasta la última toma	Disolvencia
11/13'30	Ultima toma de paisaje con nubes, en ella se percibe todo nublado	Ultima disolven cia. Incidental de viento
13/7'33"	Ramas de árbol, última toma	Slow
13/9'04"	Mismas ramas caen al cielo, última toma	
13/9'47"	Las ramas se rompen	Incidental de vara rota
1/8'15"	TU de pencas y espinas	
5/12'11"	Senos, PD, plano detalle	
1/7'37"	Foco selectivo de pencas	
1/10'55"	Toma fija de pencas	
1/46"	PD de puntas con back de cielo	Fade

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
23/2'46"	Contraluz de magueyes	Título
23/1'15"	Paisaje con magueyes	Fade
23/2'23"	Magueyes en suelo tepetatoso	
1/4'51"	TU de centro de magueyes a puntas	Disolvencia
21/21'22"	Penca con lluvia toma 2	Incidental de trueno, slow
32/3'06"	Entrevistas con M. en C. Abízai García	
33/7'28"	TS de flor de maguey	
33/8'56"	Toma cerrada de flor con pájaro	
33/9'00"	TU de flor de maguey	
33/11'05"	TS de agave cabo, ZB/FS	Disolvencia
33/17'37"	ZB/TU de agave estriata	Disolvencia
33/18'46"	FS de agave filifera	Disolvencia
34/4'52"	Top shot agave cupriata	Disolvencia
34/7'58"	TU pencas agave americanae marginata	
17/4'03"	PD de borde de tierra con raíz de maguey	
1/18'09"	Toma 2 TU de pencas	Disolvencia
1/00'57"	Puntas de maguey, toma fija	Disolvencia
1/11'38"	Agua que cae al centro del maguey	
4/11'11"	Maguey capado, se ve la carnosidad, PI sobre pencas partidas	Fade
22/10'12"	FS de flor, toma fija	
22/10'45"	TU de flor con pájaros	Disolvencia
21/4'03"	TD de flor hasta maguey acabado	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
31/5'29"	TS de flores y semillas. TD a flor con mosquito	
1/19'13"	FS/PD de magueyes con mecuares	
3/3'40"	PD magueyes a contraluz con hijuelos	
31/7'35"	CU flor con jicotillo	
31/8'26"	CU y foco selectivo de estambres de flor	
31/11'01"	TD de flor a raiz	
16/15'02"	ZB de hijuelos a FS de madre	
1/12'50"	FS de maguey con mecuare al lado derecho	
2/00'18"	Perspectiva de magueyes, PD de maguey grande a puntas chicas	
16/19'46"	ZB de hijuelos a madre	
16/15'21"	FS de madre a hijuelos chicos	
16/6'33"	LS/PD de magueyeras	
16/5'16"	LS de magueyeras	
1/15'48"	LS de hileras de hijuelos tirados, que no están plantados, ZB al lado donde están magueyeras más grandes	
3/6'08"	LS/PD de magueyeras	
16/14'45"	FS/PD hileras	Fast del paneo esquema animación

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
16/21'04"	FS/PI de hileras	Freeze, fade
3/8'35"	BLS de hacienda, atrás hay ringleras	
3/13'25"	PD de ringleras en escuadra, panorámica	
3/13'52"	Ringleras juntas y separadas	
3/13'30"	Panorámica TU de ringleras	
22/21'04"	BLS de ladera con ringleras	Disolvencia
22/20'39"	LS/TD de ringleras del mismo lugar	Fade
19/8'20"	Picada de mantas con PD, atrás se ve la iglesia	Disolvencia
8/13'30"	Mantas y gente a nivel de cámara	
8/10'00"	Chavos haciendo pacas de ixtle	
8/12'35"	Señora de vestido azul en MS compra chiles	
18/5'35"	Señora de espaldas en FS carga a su bebé en una manta de ixtle, ZB	
8/20'16"	Señora de vestido rosa en FS vende escobetas	
18/2'57"	Señora de rojo en MS toma pulque en una jicara roja, ZB	
19/1'11"	Gente en FS, comen en el mercado	Disolvencia
14/6'12"	Mano del Señor Margarito, plano detalle de su mano que levanta una lámina del horno de la barbacoa	
14/7'00"	Señora e hijo, sacan las pencas de maguey del horno plano americano	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
15/1'53"	Señora le da el jarro de pulque a otro señor que está con su hijo comiendo	Fade
8/21'25"	PD de fibra a señora en MS que escoge fibras	
8/17'37"	Señora de frente escoge fibra, señora en MS	
19/4'30"	Señora en MS carga un banco en un astate	
8/12'38"	Cámara en picada a puesto de mecapales y cestos	
19/6'18"	Señora cargando canasto con escobetas	
8/20'58"	Toma fija de puesto con mecates y otros	
21/6'32"	Señor machacando fibras TS	
21/6'58"	TS pencas, un maso golpea la penca	
21/8'57"	TS pencas y maso que golpea la penca	
21/8'33"	MCU de señor que levanta la penca y sale de cuadro	
21/9'57"	TS fibra desecha, mano que quita los restos con una madera, TU a CU	
21/11'38"	Picada, señor limpia la fibra	Slow
22/6'47"	Señora sacando hilos, manos, ZB uso	
22/7'04"	Señora MCU saca hilos, TS manos e hilo ZB	
22/8'39"	Señora MCU saca más hilo de una madeja	
21/13'15"	Señora hincada prepara el hilado FS, toma lateral	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
21/13'52"	TS hilado y marco derecho, la mano de la señora golpea el marco e hilo	
21/14'00"	TS del marco izquierdo, se ve la madeja hecha	
21/17'29"	TS de hilado, TD	
21/19'06"	Señora sentada de frente, empieza a hilar, la mano derecha peña al hilado ZB	
22/00'40"	Cámara en el suelo, TU plano cerrado de señora	
22/1'00"	Señora separa hilos con una punta de maguey seca, TS picada	
22/3'22"	TS madera entra sobre los hilos con dirección a la izquierda, se tensa el hilado	
22/5'45"	OS de la señora, tejiendo, TU de hilado a man- ta, toma 3	
22/12'59"	Entrevista al coordinador de la Academia Hñahñu maestro Vicente Lara	
19/14'05"	Casa de pencas en FS, a la izquierda animales	
20/14'47"	TS pencas en el suelo. Entra a cuadro el dueño de la casa en FS, jala las pencas y las vuelve a tirar	
20/12'05"	Señor raya las pencas, las dobla PD	
20/11'05"	TS de pies del srñor pisa las pencas dos veces	
20/14'10"	FS de señor que acomoda pencas en una estructura el dueño está de frente y entra por la izquierda	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
20/16'00"	TS manos acomodan pencas en estructura, el contracampo (toma desde atrás)	
20/16'20"	PD sobre pencas puestas en estructura, el señor hace el amarre de las pencas	
20/1'00"	Casa en FS, niña parada en la puerta	
20/4'10"	TD del techo de la casa	Disolvencia
20/20'50"	Interior de la casa, techo, TD toma 2	
21/21'00"	Señora haciendo fogón, sopla a la lumbre	Disolvencia
3/17'18"	Señor Aristeo corta leña, golpea dos veces	
3/19'00"	Señor Aristeo se atora, vuelve a golpear, levanta la leña y avienta el hacha	
4/1'40"	TS de manos del señor Aristeo que amarran la leña, la levanta, la carga y se aleja	Fade
15/12'59"	Estación del tren	
16/1'54"	El tren se acerca	
13/19'16"	Mural del tren TU	
13/21'47"	FS de la estación del letrero, tren a la izquierda del mural	
14/1'46"	Mural del tren ZI a la estación	
16/2'09"	FS tren que va de salida por la derecha	
16/9'21"	LS del tren que atraviesa magueyeras	
10/12'30"	Fachada del tinacal en Tecajete ZB a fachada completa PD	Disolvencia
10/12'50"	PD de fachada interior, se ve el pasillo	Disolvencia

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
10/14'21"	Fachada TF, ZI a puerta con fondo en negro	
10/19'58"	Cuadro de Manuel González a través del espejo ZB	
10/16'06"	Interior de la sala en Tecajete, TF	
10/06'28"	Foco selectivo de puntas de maguey con back de la hacienda de Tecajete	
9/4'29"	Plano general del casco de la hacienda de Te- tlapayac, PD	
9/11'40"	TF del tinacal, puerta, FS en Tetlapayac	
9/13'10"	Patio, escaleras, iglesia, FS/TS Tetlapayac	
9/8'48"	Calpanería LS/PD en Tetlapayac	
15/18'29"	LS fachada e Cebadal TF magueyes a primer pla- no, la hacienda a segundo plano	
15/17'07"	LS de Cebadal, fachada en perspectiva	
15/21'00"	ZI a cuadro de Porfirio Díaz en Cebadal	Wiper, inciden- tal de disparo
15/18'49"	PD interior del patio del Cebadal FS de la hacienda en ruinas	Disolvencia
3/9'38"	TF magueyes acabados en FS. LS/ZB/BLS	Disolvencia
3/7'16"	FS/PD de magueyerías	
2/6'07"	FS magueyes en contrapicada	
vc 1477	Cine verdad, glorieta con autos en México, PD de edificios	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
vc 1473	Cine verdad, autos, llueve al fondo hay un letrero de cerveza	
vc 1476	Cine verdad, Paseo de la Reforma, Angel de la Independencia	Fade
12/3'30"	Entrada a San Antonio Ometusco desde el techo LS de la entrada	
15/15'00"	LS de dos magueyes capados en el Cebadal TF	
17/17'51"	ZB empezado, panorámica de otros cultivos	Disolvenacia
17/10'28"	PI de letrero de Coca-Cola en la carretera BLS	Slow
vc 1284	Rancheros sentados a la mesa toman cerveza HCU	
18/00'40"	MS mujer sirviendo pulque	
18/7'13"	CU de señor tomando pulque	
21/3'00"	Hilera de magueyes a contraluz	Disolvenacia
13/6'02"	Don Salvador toma 2, en HCU sentado en una piedra, la zona se ve árida	
13/10'30"	Maguey solo en primer plano, fondo árido	Freeze, Vira a blanco y negro

GUIÓN DE EDICIÓN

PROGRAMA # 2

"MIRAME BIEN"

<u>VG TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCIÓN DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
2/19'26"	LS maguayeras con neblina, hay un burro	Disolvencia incidental de aves
2/10'22"	Plano detalle de pies. Señor Agustín que camina hacia enfrente, nos da la espalda se ve el raspador; da 5 pasos	
2/13'20"	Señor Agustín de espaldas en plano americano camina entre magueyes, a la derecha de cuadro, lleva el acocote en una mano	
5/10'35"	FS de señor Aristeo, viene entre magueyes sube a un maguey, lo destapa ZI/GU de señor Aristeo que va a chupar, fuera de foco	Freeze título
2/1'18"	Fuera de foco a foco de FS de maguey	
1/9'07"	TU/TS de pencas de maguey	
2/3'41"	PD de pencas de maguey y TU	
2/4'22"	TS punta terminal, dirección a la izquierda	Disolvencia
9/20'11"	Mural Tetlapayac, TS de tlachiquero	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
9/21'12"	TU mismo mural plano cerrado tlachiquero	
4/2'33"	FS señor Aristeo llega con barreta, corta pencas ZI/MS señor Aristeo	Disolvencia
4/3'27"	MS señor Aristeo de espaldas	
4/4'05"	Picada señor Aristeo corta el meyalote, ZI manos	
4/4'25"	Puntas del centro señor Aristeo las desprende	Disolvencia
4/3'33"	Manos señor Aristeo corta pencas TU, se ve como se abren puertas	
4/6'29"	Barreta que quita el meyalote, detalle ZI	
4/7'25"	FS tlachiquero separa el meyalote	
4/6'45"	Plano detalle, la barreta entra al meyalote plano americano del señor Aristeo que quita pencas amarillas y las avienta	
4/7'36"	Señor Aristeo de espaldas saca el huevito con la barreta ZI/TU rápido	Disolvencia
5/50	Plano detalle de barreta que pica el centro del maguey ZB señor Aristeo avienta la barreta	
4/9'36"	Señor Aristeo limpia el huevito, baja del maguey capado, sale del cuadro por la izquierda	Disolvencia Fade/corte
5/37'	Señor Aristeo pica el maguey TS de barreta en el centro del maguey	
5/50'	Plano cerrado en top shot de la barreta picando maguey	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
5/2'01"	FS del maguey en primer plano, señor Aristeo pica el meylote en contrapicada, pica 6 veces, ZB	
5/2'31"	Picada del cajete, limpia el cajete con la barra, plano detalle	
2/7'00"	CU Aristeo de perfil, ve a la derecha del cuadro, TD al maguey picado, lo está tapando	Disolvencia
2/14'11"	CU señor Aristeo chupa, TD a cajete, mano del señor Aristeo que raspa	
2/10'49"	FS señor Aristeo de perfil raspa y saca la materia gelatinosa, ve a la izquierda del cuadro, el burro está en frente. Señor Aristeo va a otro maguey, el burro se voltea	
2/8'44"	MCU de señor Aristeo que termina de chupar ve a la derecha de cuadro se endereza	Split de audio
2/7'39"	Mano del señor Aristeo que cubre con una piedra el cajete sale de cuadro	
3/13'45"	Señor Aristeo vacía su acocote a la castaña que está en el burro	
2/13'55"	Plano detalle del chorro ZI a mano TU/CU señor Aristeo que chupa el dedo sale por la izquierda	
2/15'40"	Magueyes al final de su producción	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
2/15'00"	LS señor Aristeo vacía el aguamiel a su castaña que está en el burro tapa la castaña y sale de cuadro con todo y burro	
5/15'25"	FS de señor Aristeo sentado en un maguey capado entrevista	
4/18'18"	Picada del cajete mano con xoma que saca el aguamiel	
4/18'21"	CU del señor Aristeo tomando aguamiel	
2/9'04"	Señor Aristeo en plano americano camina entre magueyes carga el acocote para vaciarlo a la castaña	
2/10'32"	MS de señor Aristeo vacía el acocote a la castaña se desparrama con el raspador quita la espuma sobrante y tapa la castaña	
6/7'24"	MS entrevista al señor Aristeo	Super
5/8'00"	Señor Aristeo que llega al tinal está lloviendo	Fade
7/18'10"	Señor Agustín llega al tinal se persigna voltea y camina de frente	Disolvencia
7/6'12"	Señor Agustín entra en plano americano se asoma a una de las tinas de fibra de vidrio	
7/6'00"	TS de tina de fibra de vidrio con pulque	
7/7'19"	Señor Agustín en plano americano camina a la izquierda revisa la segunda tina	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
7/13'35"	Tina de madera en picada con zurrón	
7/6'12"	Señor Agustín plano americano revisa la segunda y sale de cuadro	
7/11'25"	Señor Agustín entra de espaldas toma la cubeta que está colgada la baja ZS/LS del tinalcal. El señor Agustín mete la cubeta a una tina y la vacía a otra	Disolvencia
7/12'34"	MS del señor Agustín que termina de vaciar la cubeta voltea de frente	
7/10'57"	Plano detalle de cubeta que se sumerge en una tina y la vacía a otra tina	Disolvencia
7/10'30"	Señor Agustín en MS/picada vacía la cubeta a otra tina y canta el "Alabado" ZI/MCU del señor Agustín-FI audio que está de espaldas	Disolvencia
7/1'00"	Señor Arísteo y otro señor entran al tinalcal con una castaña cargando la dejan en la báscula ZI a manos del señor de rojo quien mide las castañas detalles del cilindro manos pesa-aguamiel miden las castañas	
7/3'51"	Señor Arísteo y de rojo vacían la castaña a la tina señor Agustín cuela el aguamiel ZI PD se ven las tinas	Disolvencia

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
7/4'20"	Los 3 vacían la castaña están en plano americano termina TS del colador señor Agustín lo sacude ZB a tina con zurrón	Disolvencia
7/4'40"	PD del zurrón de la tina	Disolvencia
6/7'36"	Entrevista del señor Agustín	Disolvencia
7/9'15"	Meten un posillo a la tina para servir en una jícara señor Aristeo toma pulque	Disolvencia
12/17'45"	Plano detalle de chalupa TS mano del señor de azul que mueve el pulque en S.A. Ometusco	
12/17'02"	Plano americano del señor de azul que revisa las tinas con la chalupa ZI/PD	
12/13'44"	Plano americano del señor de azul que sirve pulque al de camisa roja ZI/MCU del señor de rojo que toma pulque TD a líquido que cae al suelo	Disolvencia
7/17'34"	FS del señor que está recargado dentro del tinacal con pulque en la Hacienda de Xochiluca	Disolvencia
7/20'01"	TS/PI de la tina llena de agua hasta la puerta del tinacal	Disolvencia
11/53'	FS de entrada S.A. Ometusco es la puerta de hierro	Disolvencia
12/1'45"	FS de entrada al tinacal S.A. Ometusco	Disolvencia
13/12'39"	PI de tienda de pago a mural	
13/12'46"	FS primer mural (Xochitl)	Disolvencia

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
13/14'06"	FS mural Garita de Peralvillo	
13/17'07"	MS personajes a caballo PI (mismo)	
13/18'	Plano corto volcanes ZB expendio TD	
13/19'07"	PD/FS fiesta hay gente (intercortes)	
13/19'22"	Intercortes de hombres en FS jugando rayuela	
13/21'00"	Plano general estación Ometusco llegada del tren	
13/20'04"	FS cantina y personajes (intercortes)	
14/31'	Primer mural ZB de sol a plano general de la estación	
14/3'44"	Toma abierta de una parte de la estación, se lee despacio, hay burros jalando barriles	
14/2'37"	Toma cerrada, FS de 4 señores comiendo tacos (mismo)	
14/3'17"	Carreta llevando barriles, hacia la derecha un jinete a caballo	
14/4'07"	Mural de la Dama de las Camelias TD/LS de mural	
14/5'16"	PD/FS hombre lleva barriles en carreta	
10/3'50"	Mural con murales toma abierta	
10/4'53"	PD mural con murales, va de jóvenes a mayor- domo con castaña vaciando	Fade

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
10/10'44"	Mayordomo en Tecajete, entra por la izquierda se persigna en el altar del tinacal y sale por la derecha	
10/9'35"	Mayordomo en FS saca una cubeta con pulque de una tina, se dirige a otra tina	
10/11'00"	Pies de mayordomo que camina a la derecha	
10/10'50"	TS de cubeta en picada, se vacía a la tina	
12/16'00"	FS señor de azul en S.A. Ometusco, camina entre tinas	
12/17'41"	PI de tina de piel con pulque, una mano entra por la izquierda con un posillo, sirve una jícara	Disolvencia
5/3'06"	Camión azul que llega al tinacal de Ometusco	
5/3'10"	Camión azul que se estaciona frente a la plataforma del tinacal	
5/4'48"	Plano americano, machetero saca del camión un barril vacío, lo avienta a su compañero	
5/5'00"	Puerta trasera del camión, machetero de azul con blanco saca otro barril y lo avienta	
5/5'20"	Machetero de azul con blanco está de espaldas, saca otro barril y se lo dá a su amigo de blanco. PI se ven los barriles que ruedan en el patio	Disolvencia

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
5/6'05"	Puerta del tinacal, macheteros sacan barriles llenos, los suben por la rampa	
5/6'10"	Interior del camión. Los macheteros meten un barril lleno de frente	
5/9'10"	Camión azul ya cargado sale de la hacienda	Disolvencia
29/16'04"	Camión azul llega a la aduana por la derecha	
29/9'49"	Plano general andén, barriles y gente caminando	
29/5'50"	FS 2 personas entre barriles, uno corto y otro vierte pulque en un embudo ZI a catador en MS/PI	
29/12'56"	TS muestras de pulque con pipeta, el inspector saca con la pipeta varias muestras	Audio Señor Laureano
29/14'08"	TS de pipeta en frascos, el inspector recoge la charola, se va sobre el andén, la cámara los sigue PI	
30/2'50"	FS de señores que tiran pulque	
30/3'57"	TS y TD de chorro que cae al suelo	Disolvencia
30/13'25"	Entrevista del señor Laureano	
30/11'03"	Toma abierta del señor Laureano en el andén que grita ofreciendo el producto	
30/5'42"	Señor gordito en plano americano cata el pulque, el está en contraluz, señor de camisa blanca	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFEECTO</u>
29/11'40"	Señor gordito de chaleco café en MS cata el pulque está de frente TD	Audio del señor Laureano
29/5'18"	MS del señor gordito de camisa blanca canoso está de frente a la cámara y cata el pulque TD al suelo donde se hace el alacrán	Disolvencia
30/6'45"	2 señores y un niño suben barriles a un camión ZI	
30/6'08"	Plano americano de 2 jóvenes de compra-venta	Fade
30/16'05"	Entrevista al señor Laureano	Fade
28/15'21"	PD de letrero y fachada "Mírame Bien"	
28/18'08"	TD letrero, señora y señor comiendo en pulquería "El Centro de los Amigos"	
24/1'00"	Plano corto letrero a ZB fachada "La Unica"	
0095	Stock fachada de pulquería "El Gran Combate"	
28/20'25"	Plano corto letrero a ZB a fachada "Doy más a mí"	
26/10'00"	TD letrero a ZI puertas de madera, se abren en la pulquería "El Amor Tranquilo"	Wiper con soft
25/12'05"	Plano detalle, se destapa un vitriolero	
23/6'05"	TS vasos de pulque blanco	
23/9'06"	Plano corto de manos de un jicarero que prepara un taco con salsa, el está en MS	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
23/10'00"	MS de personas sentadas alrededor de una mesa se nota el ambiente, pulquería "La Titina" PI gente canta ZI a cantante	Fade
23/15'28"	Plano general de pulquería "La Unica", varias personas están sentadas tomando pulque platificando. PI	
23/18'30"	MS de hombre de camisa guinda tomando, al fondo se ve un hombre de camisa verde que también toma pulque	
24/37'	TS de letrero que dice: Departamento de mujeres TD de puerta de la pulquería "La Unica", sale una mujer con babero	
24/2'23"	Departamento de mujeres, se ve MS del jicarero que sirve pulque a una mujer	
24/6'16"	BCU de mujer tomando pulque ZB/MCU	
23/16'00"	TS del altar. TD a barriles y utensilios	Disolvencia
25/13'28"	TS jicarero vaciando con cubeta el pulque de un barril a otro, se ven instrumentos de trabajo ZB	Disolvencia
25/51'	Techo ornamentado ZB se ven vasos y jarras a través del espejo se ve al jicarero	
23/19'35"	CU señor que toma pulque en jarra	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
28/14'53"	TS jicarero que sirve vaso de pulque, solo se ven manos, un barril y la barra donde ponen los vasos	While ambiente
28/12'20"	OS hombre camisa de rayas tiene una jarra en la mano y toma un vaso con pulque	
25/18'59"	Plano corto de letrero de curados en los vidrioleros. PD	
24/7'12"	MS de jicarero que llena una jarra con curado de avena, lo prepara en la barra ZI a manos que lo preparan y lo dejan en la barra	Fade
24/10'32"	TS de manos que sirven de una cubeta a un vaso un curado de alfalfa	
24/1'42"	MCU de señor con gorra blanca, toma en jarra un curado de fresa	
23/19'32"	TS de carola con guisado de verdolagas, sirven un plato	
23/19'40"	MS señor sentado a la mesa comiendo el guisado	
24/8'22"	MCU viejito con overol y cachucha, come	
24/10'32"	MS de señores sentados a la mesa, uno llega y pone una cubeta con pulque, la gente taquea y beben	Disolvencia
26/11'17"	TS mano que pinta en el suelo una línea con un trozo de cal, ZB/FS de señor amarillo con gorra quien lanza una moneda, tira 2 veces	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
26/20'30"	MS del mismo señor que está de espaldas tirando una moneda a una madera que está al fondo de pulquería. Señor de camisa blanca tira una moneda y se retira	
26/20'28"	Señor de camisa blanca en plano americano se va, el señor de camisa roja se prepara a tirar	
26/13'56"	CU de brazo que tira una moneda, al fondo señores sentados en MS	
26/16'58"	TS de madera con círculo en medio, entran manos y retiran monedas	
26/18'33"	MCU señor gordito camisa blanca que lanza monedas y las cacha con los ojos, sin ver se prepara a tirar	
26/21'18"	Moneda que cae en el círculo de la madera	
26/12'08"	Plano americano de señores brindando y otros sentados a una mesa. Señor de amarillo se prepara a tirar	
26/22'01"	Señor de amarillo de frente a la cámara lanza una moneda, viene de frente y cubre casi todo el cuadro	Disolvencia
26/12'15"	Plano americano señor gordito de camisa blanca se presta a tirar, le atina al agujero	
27/4'08"	LS de pulquería "El Tinacal", señores sentados a la mesa ZI al fondo de la pulquería	

<u>VC TIEMPO</u>	<u>DESCRIPCION DE TOMAS</u>	<u>EFECTO</u>
28/17'	Picada MS de señores sentados a la mesa jugando cartas	
27/11'31"	CU perfil de señor de bigote y MCU señor gordito guiña un ojo	
27/7'16"	MS de 4 personas ZI a cartas sobre la mesa en la mesa. TU/MS de señor Laureano, después de que tira una carta	
27/13'06"	MCU de 2 señores, el gordito lanza una carta se pega en el costado	
28/1'55"	TS de carta sobre la mesa, manos brindan dejan los vasos y salen	
28/2'00"	Mesa con los vasos que están en la misma posición, ZB a toda la mesa con sillas	

MEMORIA DE POST-PRODUCCION

16 al 18

Mayo-1990

Se elaboran calificaciones de los materiales grabados

22-mayo-1990

Se graba locución con Eugenio Castillo en TV UNAM

23-mayo-1990

Se inicia el montaje y la edición del programa "Las Puntas de la Vida". Por algunas fallas de la máquina editora sólo se hacen 2 minutos. Se utiliza la cabina de audio para transferir música.

24-mayo-1990

Sin ningún contratiempo se realizan 5 minutos del primer programa.

28-mayo-1990

Selección de tomas para elaborar secuencia completa de las partes del maguey, se avanzan 8 minutos.

31-mayo-1990

Después de una evaluación de la edición realizada, se opta por rehacer una buena parte del primer corte.

1*-junio-1990

Se edita la extensa entrevista de Abizaí García, y se ubica en el espacio en que corresponde.

4-junio-1990

Se avanzan 9 minutos en la edición del primer programa.

- 5-junio-1990 Una vez aclaradas las dudas con el asesor de guión sobre la estructura del programa se modifica la última parte del programa "Las Puntas de la Vida". Se revisa guión de edición y se agregan algunos datos (tiempos y números de cassettes).
- 7-junio-1990 Inicio del montaje y la edición del programa "Mírame Bien" (primer corte) se hacen 4 minutos en ese día.
- 12-junio-1990 Se enumeran tomas del proceso de trabajo del tlachiquero y se arma secuencia. Se hacen 9 minutos de programa.
- 14-junio-1990 Se rehacen dos minutos de la edición del día anterior para mejorar el ritmo del video. El guión de edición sufre cambios.
- 18-junio-1990 Nuevamente se rehacen dos minutos del programa, es muy larga la secuencia y el ritmo cae. Inmediatamente se modifica el guión de edición.
- 20-junio-1990 A lo largo de este día se realiza el armado de pistas de audio.
- 21-junio-1990 Se elaboran 4 minutos del programa "Mírame Bien". La máquina editora comienza a fallar, se suspende el servicio.

- 27-junio-1990 Se edita la última secuencia del segundo programa.
- 28-junio-1990 Es necesario rehacer la última parte del programa "Mírame Bien". El guión de edición también es modificado.
- 9-julio-1990 Con el guión de edición corregido se entra a la sala de post-producción para concluir el armado del programa "Las Puntas de la Vida".
- 10-julio-1990 Al final del armado del primer programa se detecta el exceso de chroma en las últimas secuencias (8 minutos). Reportado el suceso, el jefe de operadores rehace los 8 minutos que estaban saturados.
- 11-julio-1990 Se termina de armar el programa "Las Puntas de la Vida". El master a lo largo de su elaboración sufrió cambios que no estaban previstos en el guión de edición. Se inicia el armado del programa "Mírame Bien".
- 13-julio-1990 Se termina la animación de los programas del maguey.
- 19-julio-1990 A pesar de algunos problemas técnicos en post-producción, casi se termina el armado del programa "Mírame Bien".
Para entonces el guión de edición también ha sufrido

modificaciones como el del primer programa, debido a los ritmos que le dan las disolvencias y los efectos (slow, fast.).

20-julio-1990 Minutos antes de que se termine de armar el programa "Mírame Bien", por error técnico se borra video y audio. Es necesario rehacer las últimas dos secuencias del master.

Por último se hacen pistas de incidentales y audios para mezclarse posteriormente, como se hizo en el programa anterior.

27-julio-1990 En la cabina de audio se graban las piezas seleccionadas para musicalizar los programas.

3-agosto-1990 Se musicalizan en post-producción el programa "Mírame Bien" y "Las Puntas de la Vida".

20-agosto-1990 Se entregan copias de los videos a Sergio Vega, director de tesis.

28-agosto-1990 Una vez analizados los programas por el equipo de producción se decide proyectarlos a cuatro realizadores de TV UNAM.

El resultado de las observaciones fué positivo, todos coincidieron en que había un exceso de música y una saturación de incidentales, locución y música mal jerarquizada.

Inmediatamente se solicita tiempo de cabina de audio post-producción para corregir los programas.

6-septiembre-1990 Se graban nuevas músicas para los programas.

Se ordena su lugar dentro de los videos para darle mejor ritmo.

7-septiembre-1990 Se corrige la música de los dos programas. También se modificaron 3 tomas del programa "Las Puntas de la Vida" y 2 del video "Mírame Bien".

Debido a que la máquina de post-producción daña parte de la cinta del canal 1 de audio del programa "Mírame Bien", se solicita nuevo tiempo.

11-septiembre-1990 Se hacen copias para el Sub-Director de producción de TV UNAM quien los evaluará, para su futura transmisión al aire después de acreditado el examen profesional.

Se hace una copia nueva en Beta para nuestro director de tesis.

C O N C L U S I O N E S

CONCLUSIONES

La idea fué hacer una tesis que no se quedara enlatada y empolvada en la biblioteca , y máxime sí es una tesis de Ciencias de la Comunicación. Sería una contradicción que un alumno de ésta carrera no se planteara, comofin último de su trabajo de titulación, su salida a la luz pública.

Tal vez no sea muy común y sencillo (que no lo es) realizar un trabajo de tal envergadura. Pero sí un profesionista no realiza un trabajo profesional, jamás podrá asumir su compromiso ante la sociedad. Precisamente, la tesis es una buena oportunidad para iniciarse en el campo de trabajo, en el mercado profesional.

Hay que tomar en cuenta que sólo es el inicio, el primer trabajo serio y de calidad, es decir, como se exige no en la escuela, sino en el medio, en este caso el televisivo.

Es así como nos embarcamos en el proyecto de realizar dos documentales que salieran al aire, mediante TV-UNAM y otros posibles medios alternativos. Al principio, se pensó que sería fácil y con esta actitud emprendimos la investigación sobre el tema y solicitamos el apoyo necesario. La ayuda que requeríamos nos fué negada en las instituciones que pensamos les interesaría el tema. Los principales argumentos tendientes a negarnos el apoyo fueron de carácter burocrático, económico (no había dinero) y falta de confianza.

A fin de cuentas, y después de haber concertado el apoyo con TV-UNAM terminamos haciendo los programas por cuenta propia. La condición de Televisión Universitaria para ayudarnos fué la de exigir los mínimos de calidad profesional en el proyecto y guiones, así como su posible salida al aire, siempre y cuando estuvieran al nivel de los que se hacen en dicha Institución.

Bajo esta determinante se hicieron el proyecto y los guiones con las características solicitadas. A la hora de comenzar a escribirlos nos dimos cuenta que lo que sabíamos de guión era mínimo. Tuvimos que aprender sobre la marcha y con ayuda de gente conocedora del tema. De hecho, aquí aprendimos lo que debimos conocer en la escuela. La estructura y conflicto dramático del guión y la necesidad de visualizar lo que se quiere decir, de ir montando estas imágenes para darles un sentido específico, la importancia fundamental de la música y sonidos, etc. Cosas tan básicas no las sabíamos.

Hubo también aprendizaje en la grabación de las imágenes y en su edición. En esta última etapa, se evidenció la poca experiencia que teníamos en la realización de videos y programas televisivos, específicamente documentales. En este tipo de programas es muy difícil controlar las situaciones reales, e imposible las naturales. Sin embargo, gracias a que los guiones eran flexibles y bien definidos se pudieron salvar la mayoría de las tomas.

De hecho, no fué sino hasta la edición y montaje que salieron a la luz cantidad de errores y deficiencias en la grabación de los programas, por ejemplo, cuando se editaba la secuencia de la extracción del aguamiel del programa 2, hubo problemas por falta de sonido en algunas tomas. El error se debió a que los canales de audio estaban cerrados y no fueron revisados antes de encender la videgrabadora de la cámara. En otras secuencias, por ejemplo, no se varió lo suficiente en los emplazamientos de cámara, lo que provocó menor dinámica en la acción, poca riqueza a nivel de lenguaje visual, etc. Con la localización de los errores y aciertos, vimos lo que había que hacer y lo que no a la hora de realizar los programas televisivos. El aprendizaje fué extenso y rico. Afianzamos los conocimientos mínimos adquiridos en la facultad y nos enriquecimos con la nueva experiencia, que nos ayudó a confrontar también el conocimiento académico.

Otro aspecto importante en el aprendizaje que tuvimos con la realización de los programas, fué el contacto con la gente involucrada en el problema que tratamos, el maguey pulquero y sus implicaciones económicas sociales y culturales. El primer acercamiento en el mercado de Ixmiquilpan no fué fácil, pues la gente era otomí y no hablaban español. Vimos que la necesidad de un documentalista por conocer profundamente el tema y la gente que aborda, es esencial. Sin este conocimiento previo se corre el riesgo de chocar con la gente u ofenderla por no entender su forma de vida, sus gustos y tradiciones, inclusive el propio documentalista puede sentirse agredido o violentado si no está preparado para enfrentarse con situaciones y gente distinta a él. Por ejemplo, la vez que se grabó en las

pulquerías, al equipo de producción le costó trabajo adaptarse al ambiente por su inseguridad. Sin embargo minutos después la concurrencia ayudó a que el staff entrará en confianza.

Otra parte fundamental en el aprendizaje que se tuvo con la realización de los programas, fue la relación que se tuvo entre los integrantes del equipo de trabajo; se logró la coordinación y especificación de funciones que habían de realizar cada quien, lo cual no evitó la participación de todos en cada una de las tareas a desarrollar. Tal vez esto se logró, trabajar en equipo y sin problemas, porque es una tesis que se disfrutó en su realización de principio a fin.

El hacer una tesis teórico-práctica, implicaba hacer uso de todos los conocimientos adquiridos en la carrera. Por ello, en la parte escrita describimos todo el proceso que conlleva a dos videos: la investigación de la que partimos para hacer las escaletas y posteriormente, los guiones; el plan de producción, break de grabación, calificaciones y guiones de edición. Se anexaron todos estos documentos con el fin de que el estudiante de comunicación específicamente, o de cualquier otra área, tenga una idea completa de cómo hacer un video profesionalmente y más aún si puede ver el producto acabado.

Consideramos que esta es una aportación didáctica, que de acuerdo a nuestra experiencia en el campo escolar y profesional, quisimos transmitir.

BIBLIOGRAFIA

- 1.- BAENA, Paz Guillermina, Sergio Montero O. Como elaborar una tesis en 30 días. Editores Mexicanos Unidos, México, 1986.
- 2.- BONET, Eugeni; Dois Josquin, et al. En torno al video. Edit. G.G., Barcelona, 1980.
- 3.- BOTANERO, Leonor, Jorge Zavaleta et al. El mesquey "Arbol de las maravillas". Museo Nacional de Culturas Populares, México, 1988.
- 4.- CAMPOS, Rubén M. El folklore de México. S.E.P., México, 1975.
- 5.- DE BARRIOS, Virginia B. A guide to tequila, mezcal and pulque. Ed. Minutiae, Mexicana, México, 1971.
- 6.- DIAZ, Palafox Guillermo (recopilador). Curso Básico de Lenguaje y Técnica Cinematográfica. C.U.E.C., México.
- 7.- DOCUMENTAL: "Antropología filmada: Principios del Documental. Definición de Películas de no ficción. C.U.E.C., traductor José Rovirosa, México.
- 8.- ENCICLOPEDIA PRACTICA DE FOTOGRAFIA. Colección Salvat, Kodak, Tomo 10, México, 1988.
- 9.- FELDMAN, Simón. Realización cinematográfica, análisis y práctica. Edit. Gedisa, España, 1979.
- 10.- FELDMAN, Simón. El director de cine. Edit. Gedisa, España, 1979.
- 11.- FERNANDEZ, Castillo Francisco. Antología de Escritos Históricos Médicos. Departamento de Historia y Filosofía de la Medicina, U.N.A.M., México, 1978.

- 12.- GARCIA, Conde Roberto. "Los tinacales, el mesquey y sus productos". Anuario de la Sociedad Folklórica de México, vol. 50, México, 1945.
- 13.- GARCIA, Cubas Antonia. El libro de mis recados. Edit. Patria, S. A., México, 1973.
- 14.- GONZALEZ, Alonso, Carlos. El guión. Edit. Trillas, México, 1986.
- 15.- GONZALEZ, Reyna Susana. Manual de Redacción e Investigación Documental. Edit. Trillas, México, 1984.
- 16.- GONZALEZ, Treviño Jorge E. Televisión teoría y práctica. Edit. Alhambra Mexicana, S. A. de C. V., México, D. F., 1988.
- 17.- GUERRERO, Guerrero Raúl. El pulque. Edit. Joaquín Mortiz-INAH, México, 1985.
- 18.- HERNANDEZ, Francisco. Historia Natural de Nueva España. U.N.A.M., 1959.
- 19.- Historia del Cine. Biblioteca Temática UTEHA, España.
- 20.- J. DOLS, T. Perales, et. al. Introducción al video. Area: video, No. 21 Centro Universitario de Estudios Cinematográficos, México, D. F., 1989.
- 21.- JIMENEZ, A. Nueva Picardía Mexicana. Editores Mexicanos Unidos, S. A., México, 1973.
- 22.- KRIECKERBERG, W. Mitos y leyendas de los Aztecas, Incas, Mayas y Muiscas. F.C.E., México, 1971.
- 23.- LEAL, Juan Felipe y Huacuja, Rounrice, Mario. Economía y Sistemas de Haciendas en México: la hacienda pulquera en el cambio, siglo XVIII, XIX y XX. Edit. Era, México, 1982.
- 24.- LEÑERO, Vicente, Carlos Morin. Manual de Periodismo. Edit. Grijalbo, S. A., México, 1986.

- 25.- LOYOLA, Montemayor Elias. La Industria del Pulque. Edit. Banco de México, Depto. de Investigación Industriales, México, 1956.
- 26.- MARTINEZ, Albertos José Luis. El Mensaje Informativo. Edit. A.T.E., España, 1977.
- 27.- MARTINEZ, Morin Carlos. Tepeapulco. Diesel Nacional, S. A., México, 1982.
- 28.- PASTOS, Sánchez Víctor Manuel. El cultivo del maguey y del pulque. U.N.A.M., México, 1953.
- 29.- PAYNO, Manuel. Los Bandidos de Rio Frio. Novela Mexicana Costumbrista.
- 30.- PRIETO, Guillermo. Memorias de mis tiempos. Edit. Patria, S. A., México, 1969.
- 31.- RIVALCABA, Jesús. El maguey manso, historia y presente de Epazoyuca Hidalgo. Universidad Autónoma de Chapingo, México, 1983.
- 32.- SADOUL, George. Historia del cine mundial. Edit. siglo XXI, México, 1984.
- 33.- SCOTT, Howard Gentry. Agaves of continental North America. The University of Arizona Press, USA.
- 34.- SILVA, Herzog, Jesús. Breve historia de la revolución mexicana. Edit. F.C.E., México, 1983.
- 35.- SOLER, Llorenç. La televisión una metodología para su aprendizaje. Colección de Medios de comunicación en la enseñanza. Edit. Gustavo Gili, S. A., Barcelona, 1988.
- 36.- VALE, Eugene. Técnicas del guión para cine y televisión. Edit. Gedisa. España, 1982.

G L O S A R I O

ACOCOTE:

Calabozo hueco con el que se extrae el aguamiel del cajete del maguey. Este instrumento está perforado en ambos extremos y se le adapta en la punta más delgada un casquillo de cuerno de res. Para extraer el aguamiel el tlachiquero hace succión por el agujero del lado más ancho, colocando un dedo en el orificio inferior, a manera de válvula, para impedir que el aguamiel se escape.

AGUAMIEL:

Líquido azucarado que producen los magueyes después de ser castrados y picados.

AUDIO:

Con este nombre se identifica la señal sonora una vez transformada en señal eléctrica.

AYATE:

Tejido de hilos de ixtle. En ocasiones se emplea como cedazo o coladera para la "semilla" y el aguamiel.

BALANCE DE BLANCO:

Ajuste de los circuitos electrónicos de una cámara que adapta la temperatura de color del tubo al tipo de luz dominante en la escena. Debe realizarse cada vez que se alteren las condiciones lumínicas o las fuentes de luz.

BARRAS DE COLOR:

Señal de video para pruebas y ajuste de monitores que presenta una serie de barras verticales de color: blanca, amarilla, cyan, verde, magenta, rojo, azul y negro.

BARRETA:

Barra de hierro con un extremo puntisgado y otro aplanado y con filo; ambos extremos están calzados con acero. Se utilizan para el arranque y limpia del maguey.

BROADCAST:

Se dice de toda la tecnología video que reúne el estándar de calidad mínima exigible para su teledifusión. Por extensión, calidad profesional.

CAJETE O TAZA:

Cavidad formada mediante la "picazón", para que en ella se reúna el aguamiel que emana de las pencas.

CARA:

La parte de la planta más accesible para su explotación.

CAREAR:

Buscar en el maguey la cara o parte más accesible para que el tlachiquero pueda hacer la castración, la extracción del aguamiel y la raspa, cortando las pencas longitudinalmente lo menos posible para dejar expedita la entrada. Algunas veces basta con quitarle las espinas y una tira angosta de las pencas.

GASTAÑAS:

Recipiente de madera de encino utilizada para transportar el aguamiel al tinal. También se emplean para la conducción del pulque o lomo de bestia.

CASTRACION O CAPAZON:

Operación que consiste en destruir el pedúnculo floral al maguey que está en sazón para que produzca aguamiel.

CASSETTE:

Caja de plástico cerrada que contiene dos carretes en su interior sobre los que va enrollada la cinta magnética. Son de carga rápida y se aplican a los formatos super 8 mm. 1/2" y 3/4".

CFBAR:

También se denomina "dar de comer". Agregar aguamiel fresca a la "semilla" para su multiplicación.

CUADRO:

Cobertura completa de una imagen de TV (equivalente a lo que en cine sería un fotograma).

CUBO:

Medida de madera de encino con arco de fierro y asa, con capacidad de 25 litros.

CHINICUIL:

Del náhuatl choquili, chichiltic, "colorado" y ocuilin, "gusano"; gusano colorado. Se le conoce también como chilocuil, tecol y gusano colorado. Es un gusano que perfora las piñas o mezontetes de las especies de magueyes conocidas como chichimetl, cimarrón, causando serios daños a las magueyeras. procede de una mariposa nocturna de color oscuro, que deposita sus huevecillos en la parte gruesa de las pencas, de donde nacen las larvas que perforan las piñas. Estos gusanos son de color rojo, miden de 4 a 5 centímetros de longitud por 5 milímetros de diámetro.

DERRAMAR:

Tirar el pulque descompuesto, los aguamiel llovidos y vaciar los magueyes en los que ha caído agua de lluvia.

EDICION (ELECTRONICA):

Proceso de transferencia de imágenes por conmutación electrónica de una cinta grabada a otra que se grabará durante el proceso.

ENCUADRE:

Designa el marco o cuadro de una imagen.

ESCURRIR:

Se dice "dejar escurrir" un maguey, cuando después de arrancado se deja tirado en el suelo unos meses hasta que se le planta. También cuando se deja un maguey después de castrado unos cinco o seis meses, hasta que se efectúa la "picazón".

FADE:

Se denomina de este modo el procedimiento mediante el cual una imagen aparece partiendo de la oscuridad gradualmente o bien desapareciendo paulatinamente hacia el negro (se funde).

FLASH-BACK:

Palabra compuesta que identifica una narración audiovisual que supone una vuelta al pasado.

GENERACION:

Forma de indicar el número de copias (o generaciones) de una señal original. La calidad se va degradando en función del número de generaciones.

GRABACION MAGNETICA:

Proceso mediante el cual una señal eléctrica puede ser registrada en una cinta magnética que se desplaza a velocidad uniforme.

INSERT:

Modo de edición en el que el magnetoscopio puede grabar imagen y/o sonido, pero respetando intacta la pista de impulsos previamente grabada en la cinta.

IXTLE:

Fibra que contienen las hojas del maguey.

JICARA:

Recipiente circular hecho con la parte inferior del fruto ya seco de una calabaza especial. También se denomina así a la batea circular de madera de poco fondo, utilizada para beber pulque.

LLAVE:

Penca del meyolote que queda del lado del castrador y se corta al efectuar la castración.

MAGUEY:

Palabra de origen taíno. Nombre con el que los habitantes de Haití designaban a los agaves locales, que fueron las primeras plantas del género que conocieron los españoles a su llegada a América. La palabra maguey vino a sustituir al metl nahuatl.

MAGUEY AL HILO:

Se dice del maguey que está en "sazón" o en su punto para caparse.

MASTER:

Designa la primera copia de un programa obtenida después de su editaje y de los trabajos de post-producción.

MAYORDOMO DEL TINACAL:

Encargado de la elaboración del pulque y de la vigilancia y dirección de los tlachiqueros.

MEGUATES:

Del nahuatl mecoatl "gemelo". Yemas inferiores (plantitas) que nacen alrededor de la planta madre. Hijuelos del maguey.

MECOUIL:

Del nahuatl meocuillin, metl, "maguey" y ocuilin, "gusano", gusano de maguey. Se le conoce también como gusano blanco. Esta larva (tería agavis) es menos perjudicial que el chinicuill. Procede de una

mariposa, es de color blanco sucio y su cuerpo está compuesto de doce segmentos, salpicados de puntos pardos de los que nacen unos pelos cortos muy sutiles. Las mariposas depositan sus huevecillos en las pencas en los meses de octubre y noviembre; en la primavera nacen los gusanillos que perforan las pencas, abriendo galerías para alimentarse y vivir. En los meses de abril y mayo llegan a su máximo desarrollo y entonces se extraen para consumirlos y venderlos, los que escapan se transforman en ninfas o crisálidas de junio a agosto y en mariposas de agosto a septiembre. Los gusanos fritos en manteca o mantequilla o molidos en salsa picante, constituyen un platillo delicioso para los que gustan de ello.

METL:

Palabra nahuatl con que se designa al maguey.

MEYOLOTE:

Del nahuatl meolotli; metl "maguey"; yolotli, "corazón"; corazón del maguey. Se da este nombre a la yema central o cogollo del maguey.

MEZONTETE:

También conocido como "banco"; tallo o tronco de la planta.

MIXIOTE:

Tela gruesa, de consistencia de pergamino, que recubre las pencas. Se usó antiguamente como papel y ahora se emplea como envoltura para la venta de los gusanos del maguey, para el platillo típico del mismo nombre o para conservar frescos los alimentos que el campesino se lleva a la milpa.

MONTAJE:

Proceso encaminado a ordenar los distintos planos y secuencias que componen la totalidad del programa. En el campo del video y la TV se utiliza más su sinónimo editaje.

OMNIDIRECCIONAL:

Dicese del micrófono que es sensible al sonido que le llega en todas direcciones.

OFF:

Expresión que indica que la persona que habla lo hace desde fuera de la escena o del encuadre de la cámara.

PENCA:

La hoja u hojas que nacen del mezontete del maguey.

PICAR:

Picar el maguey. Formar la cavidad donde se deposita el aguamiel. La "pícazón" provoca una irritación en los vasos de las pencas motivando la afluencia de savia hacia el cajete.

PIÑA:

Parte del mezontete del maguey que queda bajo tierra y de donde brotan las raíces. En algunas zonas también se llama así al mezontete.

PISTA:

Parte del ancho total de una cinta magnética donde se graba toda la información.

POSTPRODUCCION:

Todas las operaciones técnicas que, partiendo del material grabado, conducen a la obtención del master de un programa.

PREPRODUCCION:

Toda la fase de preparación previa al inicio de la grabación de un programa.

PRODUCCION:

La fase de producción abarca desde el primer al último día de grabación.

PULQUE:

Bebida de bajo contenido alcohólico, obtenida por la fermentación del aguamiel.

QUEBRAR:

Capar prematuramente un maguey.

QUEBRADOR:

Es una barra de madera de encino de unos 85 centímetros de largo y 5 centímetros de diámetro. Sus dos extremos están cortados en chaflán como los formones. Se utiliza para quebrar la base de las pencas en el capado del maguey.

QUIOTE:

Del nahuatl quioti. Tallo bohordo floral.

RASPAR:

Mantener la afluencia de aguamiel quitando la parte reseca, escaro o sarro que se forma en la boca de los vasos saviosos del cajete y que es una especie de cicatrización formada después del corte o raspa. Esta operación se hace con el raspador y requiere cierta experiencia para no cortar más de lo debido.

RASPADOR:

Llamado también cucharilla u ocaxtle. Es un instrumento de forma elíptica con un dobléz en toda su orilla como de 12 milímetros; forma, con el cuerpo hacia adentro, un ángulo agudo; es muy cortante y está provisto de un mango corto de madera.

SALTAR EL MAGUEY:

Se dice así cuando la planta desarrolla su qurote.

SECUENCIA:

Plano o sucesión de planos que definen una unidad narrativa conceptual.

SEMILLA:

Pie o "xínaxtli". También llamado "nana", "madre" o "tronco". Cultiva de levadura para fermentación del aguamiel.

TALLADO:

Desfibración y obtención de las fibras de las pencas.

TANDA:

Cantidad de magueyes que se asignan a un tlachiquero para su raspa.

TINACAL:

Es el local donde están colocadas las tinas de fermentación del aguamiel para la elaboración del pulque.

TINAS:

Recipiente para la fermentación del aguamiel con capacidad de 800 a 1500 litros, elaboradas de madera de encino o de fibra de vidrio.

TLACHIQUE:

Nombre que se da a los pulques que no han terminado su fermentación y que tienen sabor dulce.

TLACHIQUERO:

Operario encargado de la recolección del aguamiel y de la raspa de los magueyes.

TORO:

Armazón o marco de 1 metro 50 centímetros por 1 metro 40 centímetros, donde se clava un cuero vacuno sin curtir, preparado con cal. El pelo debe quedar hacia adentro y al proceder a hacer la tina, se rasura.

VIAJE:

Salida del pulque del tinacal.

ZURRON:

Capa espesa que se forma sobre el aguaníel ya fermentado.