El mezcal como un producto regional tradicional

Los mezcales como productos regionales tradicionales

PASOS:

- **Maguey maduro**
- **Jimado**
- **Horneado**
- **Machacado**
- **Fermentado**
- **Destilado (dos veces).**

Mezcal:

Bebida alcohólica resultante del proceso de destilación del jugo fermentado de las cabezas o piñas de agave cocidas.

MITOS SOBRE EL MEZCAL:

- Es de Oaxaca
- Es un solo tipo, diferente del tequila (porque se hace de otra especie de maguey)
- Es una bebida devaluada (es barato, de baja calidad, poco confiable)
- Mezcal no es representativo de cultura; Tequila es la bebida nacional;

Hay mucha desinformación, desacreditación, confusión

Sin embargo, hay personas conocedoras, de todas las clases sociales, que buscan los mezcales de mucha calidad, como algo secreto, misterioso.

Se comparan con los buenos single-malt whiskies.

Hoy en día contribuyen a la confusión:

- **La Denominación de Origen (DO) del Mezcal**

(legal pero ilegítima pues incluye a siete estados (Oaxaca, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Durango, Guanajuato y Tamaulipas) pero deja fuera a 21 estados productores de mezcal, incluyendo a los probables centros de origen del mezcal (Colima, Michoacán y Jalisco)

- **Otras DO de mezcales: tequila, bacanora y sotol**

(aunque son mezcales no emplean el término mezcal)

- **Los estados que no quedan protegidos por ninguna DO**

(se ven obligados a comercializar con otros nombres: extracto de agave, licor de agave, etc.)

Para entender este caos tenemos que partir de la historia…
Pero antes ¿porqué mezcales y no mezcal?

Más de 30 especies de magueyes son empleadas para elaborar diferentes mezcales

Tequila

Bacanora

Sotol

Tuch

Raicilla

Tuxca

San Carlos

Tonaya

Zihuaquio

Papalote

Tobalá

Tobasiche

Arroqueño

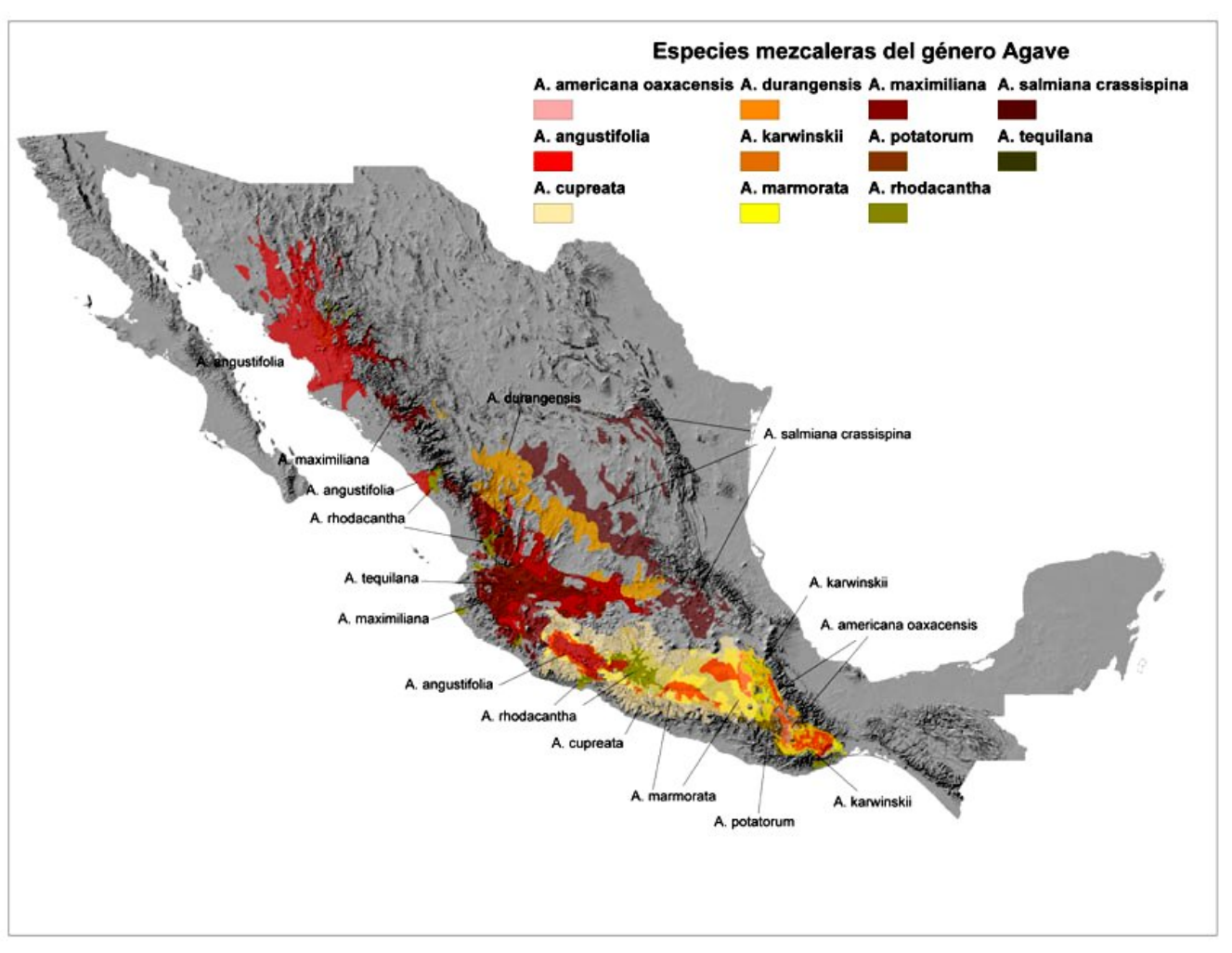
Minero

Cincoañero

Comiteco,

...entre otros.

Abocados de: pechuga, gusano, damiana, frutas, especias, avispas y otras especies vegetales y animales.



Cada mezcal corresponde a un tipo de maguey y a una región.

Diversidad de magueyes:

base de la diversidad de mezcales

Mezcal: viene del nahua *mexcalli*,

Metl -maguey

Ixcalli-cocido

Mexcalli, uno de los alimentos más importantes de los pueblos preagrícolas de Meso y Aridoamérica.

En la cueva de Tehuacán se encontraron restos de maguey cocido y masticado fechados en 10,000 años de antigüedad. Esto ubica al *mexcalli* como uno de los primeros alimentos elaborados.

Mexcalli se elabora en hornos de piso, cociendo las cabezas y/o los quiotes durante varios días.

Evidencias de hornos de piso prehispánicos desde Arizona hasta Yucatán

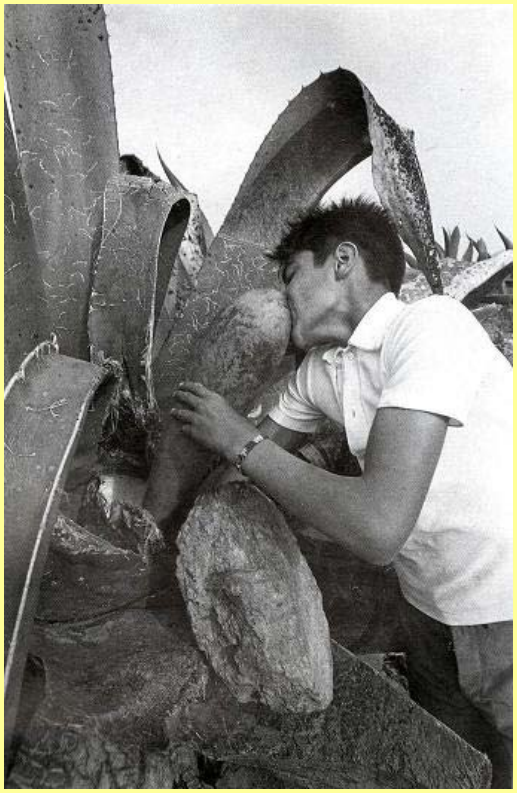
mexcalli - alimento básico en tiempos prehispánicos, en algunas regiones tan importante o más que el maíz.

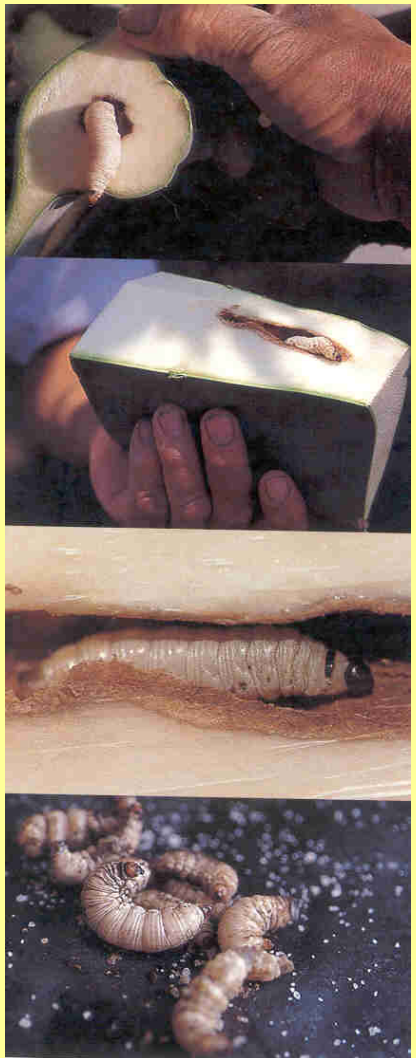
Uso de bebidas fermentadas en época prehispánica

bebidas fermentadas a partir de *mexcalli* en el Occidente-Sur

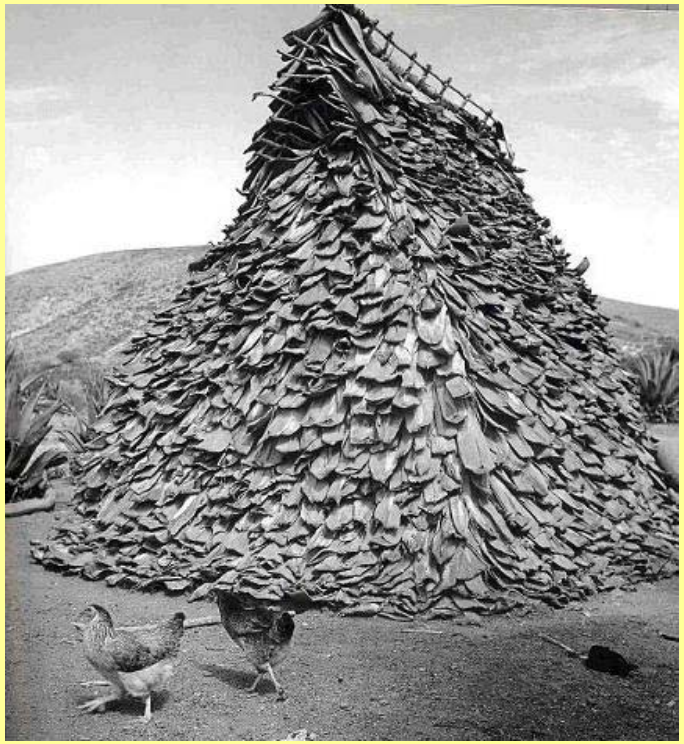
Fuente: Bruman H. J., 1940

Magueyes en la comida y bebida (mexcalli, aguamiel, pulque, atoles, mixiotes, gusanos, escamoles)





Múltiples usos de los magueyes en tiempos prehispánicos.



Fibras y costura (ropa, cordelería, agujas)

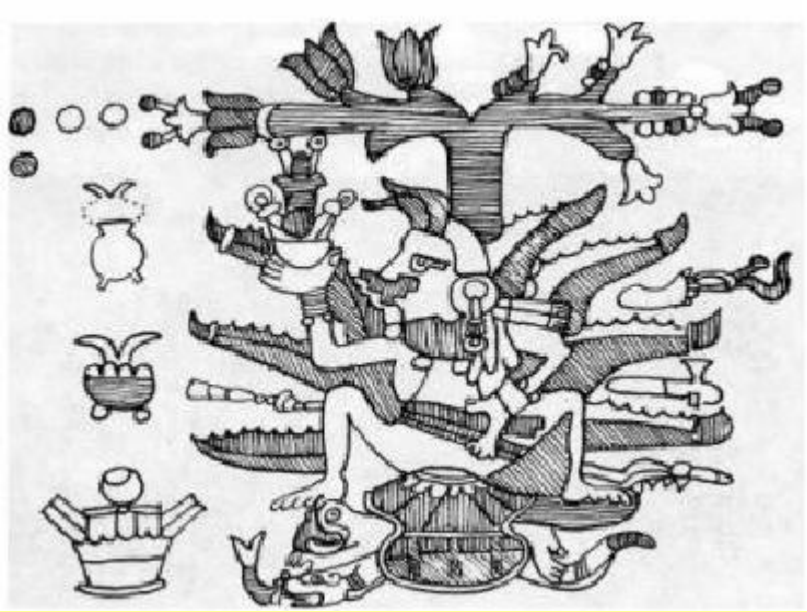
Construcción

Medicina

Conservación de suelos (metapantles, terrazas), producto del conocimiento sobre los magueyes. Selección de plantas para diferentes fines

Los magueyes en el Altiplano Central fueron proveedores de fibras y bebidas nutritivas.

Por ello, se les compara con animales domesticados de otras culturas (vacas, llamas, chivos, borregos, camellos, yaks)

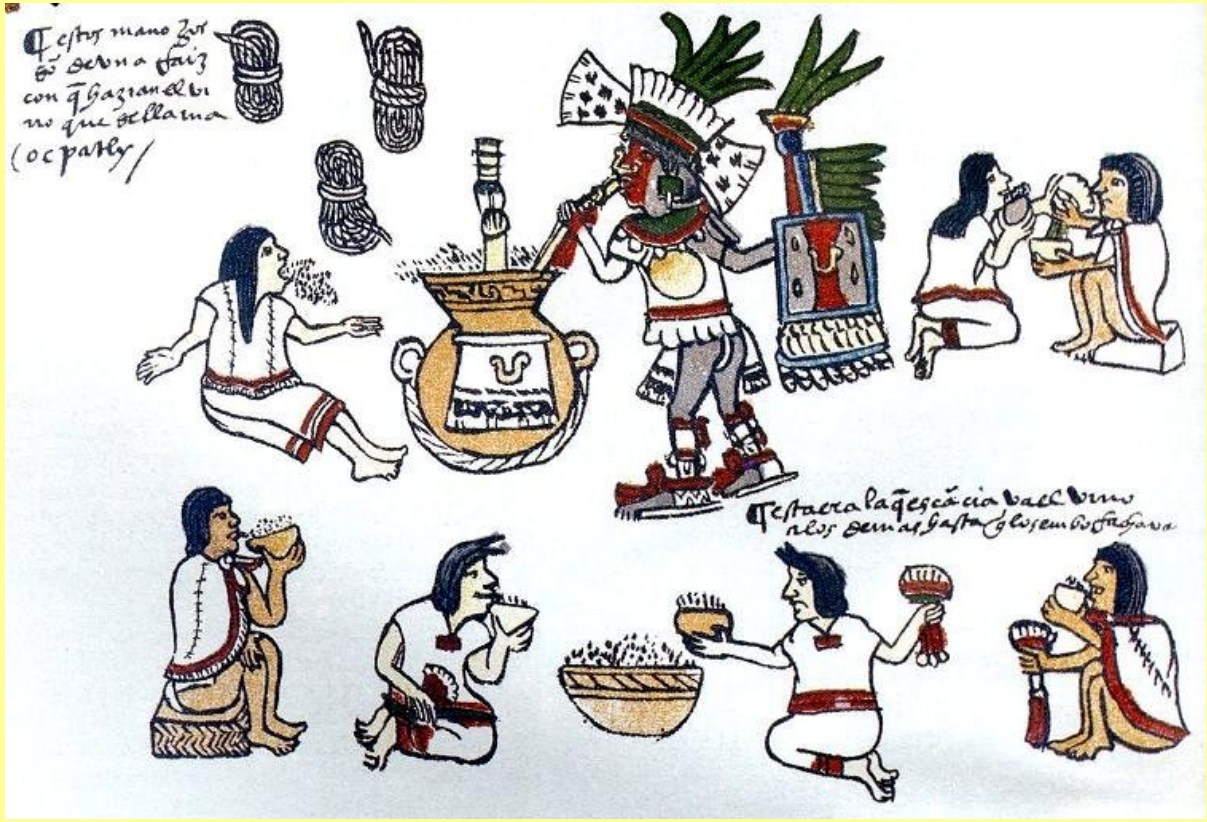


Tan importantes fueron los magueyes en tiempos prehispánicos que fueron deidificados en forma de Mayahuel, la Diosa de los 400 pechos.

La ritualidad sobrevive hasta nuestros días, en la elaboración del pulque, p.e. con el rezo del Alabado

En algunos ritos del Nayar y otras regiones, se incluyen magueyes y sus derivados

El uso del pulque, así como la regulación y penalización para ingerirlo están ampliamente documentado en cerámica, murales, códices y crónicas de la Conquista.



Las otras bebidas fermentadas también están bien documentadas.

Esto indica que el proceso de fermentación era bien conocido.

Pero, ¿Cuándo y cómo se empezó la destilación de los mezcales?

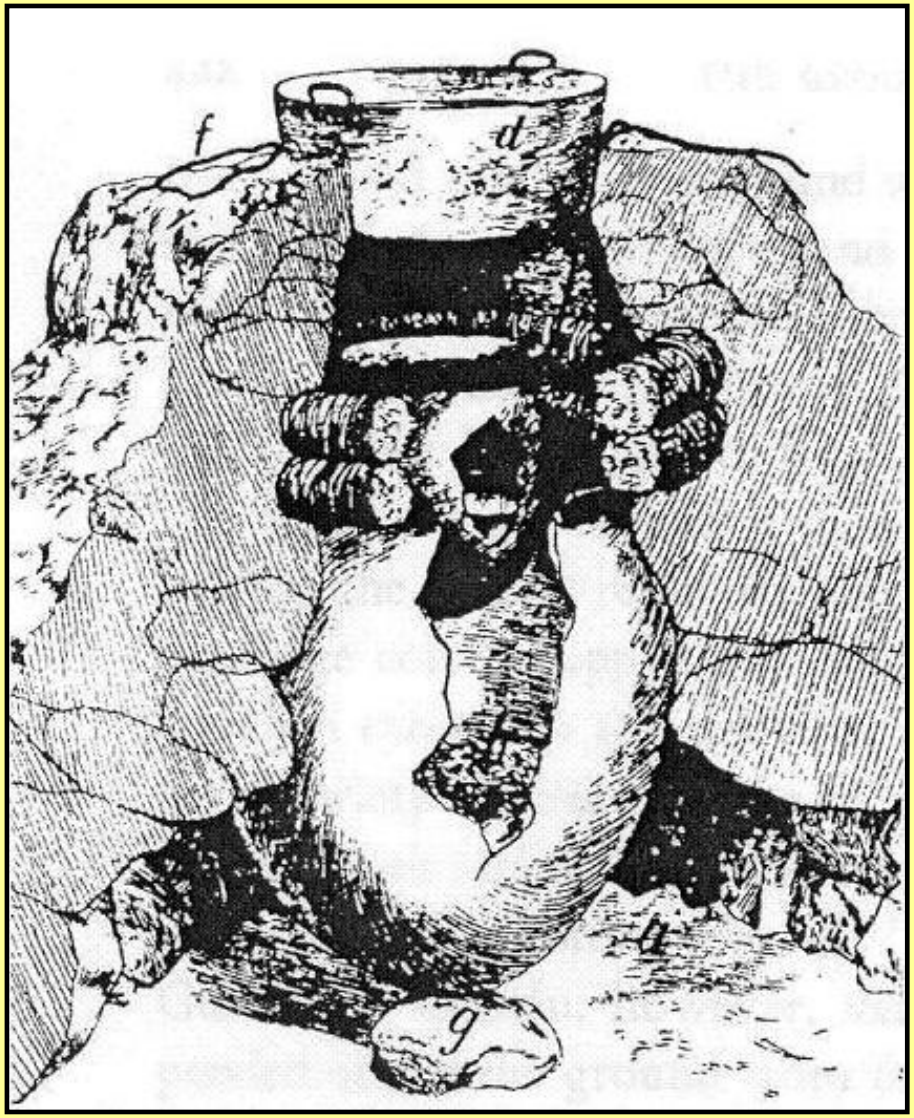
Destilación para mezcales:

¿tecnología española, prehispánica o filipina?

El imaginario popular y la mayor parte de la bibliografía tienen al mezcal como producto del mestizaje indígena-español.

El tequila se ha vendido en base a ese mito…

sin sustento histórico



Fuente: Lummholtz, 1898

Existe una teoría que propone el **origen prehispánico**.

En 1898, Lummholtz encuentra destiladores muy sencillos en sus viajes por la sierra Huichola y Michoacán y concluye que son anteriores a la Conquista.

La Dra. Serra Puche y equipo de la UNAM han retomado el tema, pero no han podido encontrar pruebas fehacientes.

Origen filipino

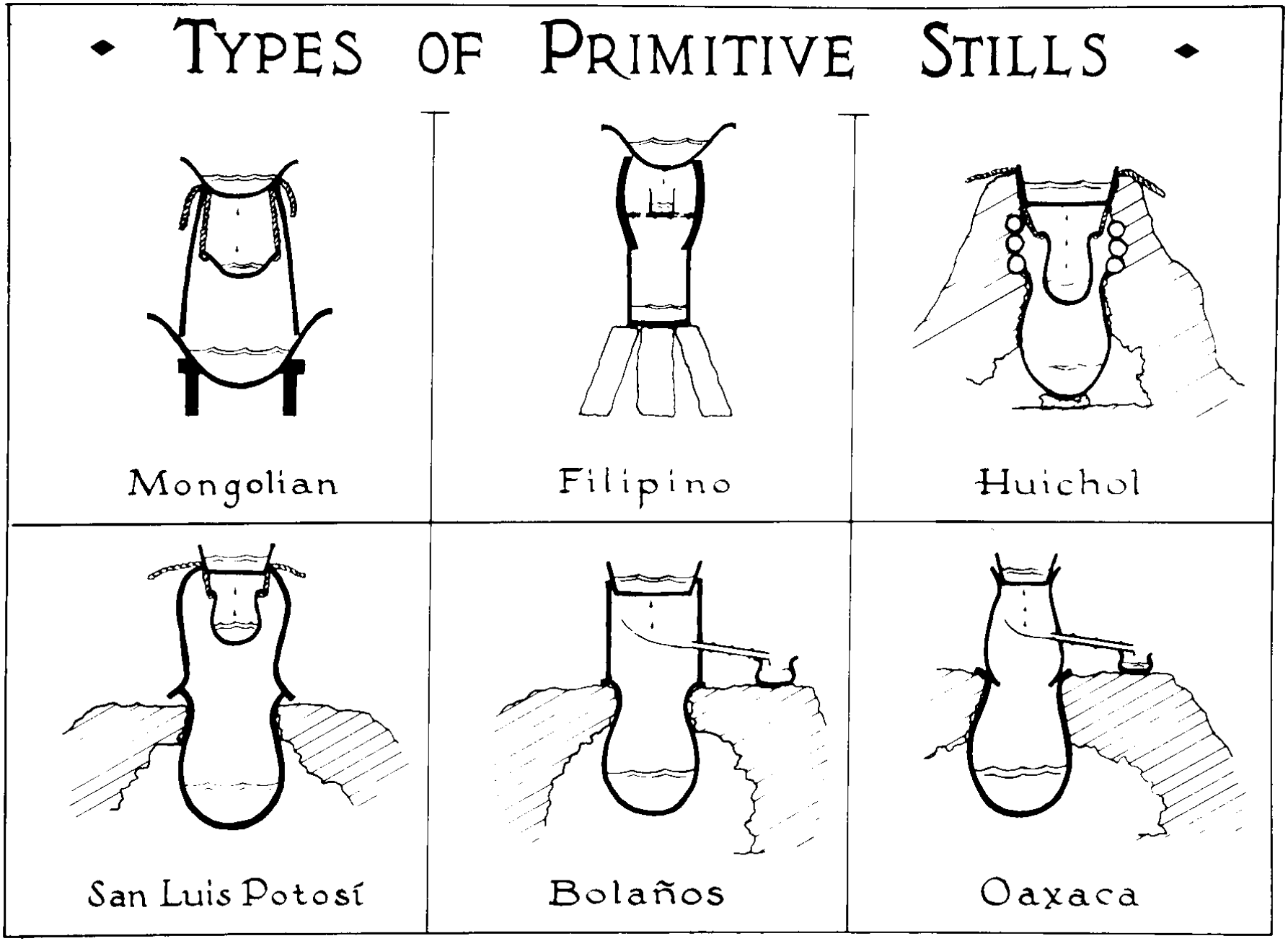
En 1935, Bruman identifica estos mismos destiladores como de origen asiático, específicamente filipino.

Lo sustenta en:

•Primer registro conocido para destilación de mezcal, en 1619*, en Tuxpan, Jalisco, con la de la *tuba*, destilado de coco elaborado por los *indios chin*os, filipinos que desembarcaron de la *Nao de Manila*. No menciona la destilaciòn en Tequila, Jalisco.

•Aun hoy el término *tuba* se aplica al mezcal

*(*Arregui, 1619. Descripción de la Nueva Galicia*).



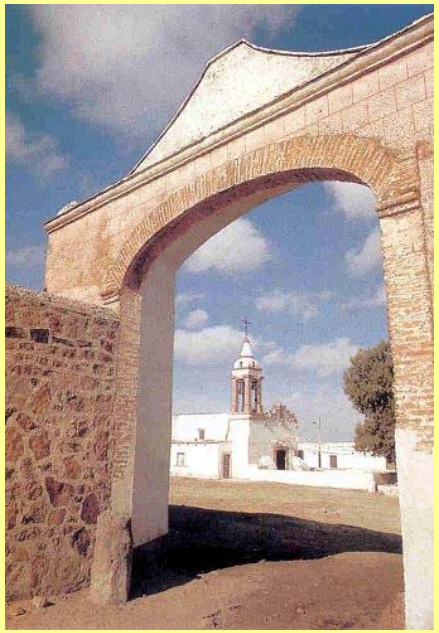
Fuente: Walton, 1977.

Segundo registro de destilación: 1631, en Córdoba, Veracruz, en relación a la elaboración de ron de azúcar de caña, *chinguerito*.

Las técnicas de destilación con alambique, que trajeron los españoles, las habían aprendido de los árabes.

El avance de la Conquista demandaba bebidas espirituosas para los mineros y ganaderos

Regiones económicas en la Colonia y desarrollo de las técnicas mezcaleras



NORTE:

Haciendas ganaderas

Condiciones áridas, no aptas para cultivo de caña, se encontró, no sabemos cómo ni cuándo, con el mezcal.

Adaptación e innovación de la tecnología para producción de mezcal en grandes volúmenes.

Sobreviven hasta nuestros días en SLP, Zacatecas, Guanajuato, Durango.

CENTRO-OCCIDENTE Y SUR:

Haciendas azucareras

La producción de mezcal se mantiene relegada, como actividad familiar en pequeña escala en las comunidades indígenas.

Es clandestina y perseguida. Se escapa del sistema de impuestos.

Las técnicas se van desarrollando y diferenciando en aislamiento, dando lugar a la mayor parte de la variedad de mezcales actuales.

Siglo XX:

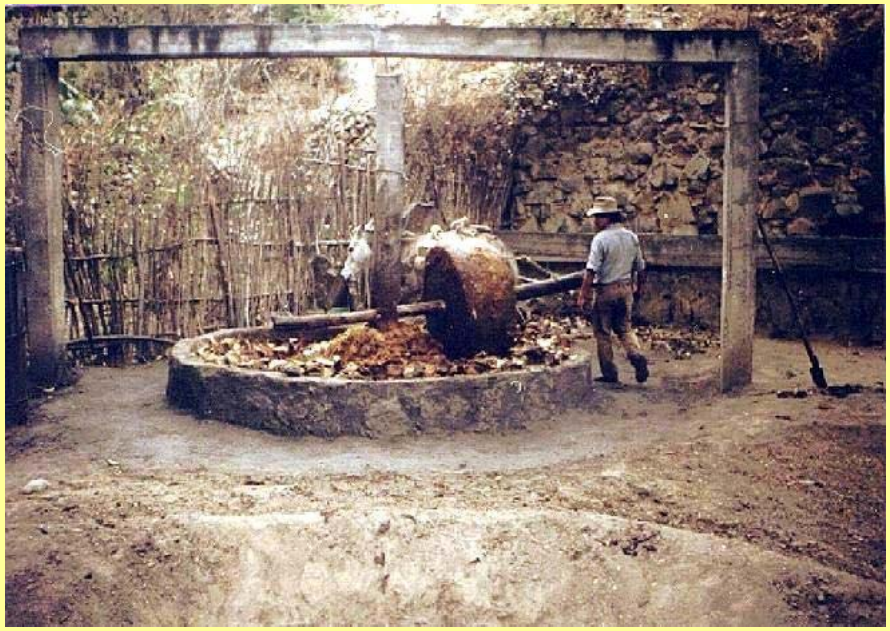
Sigue prohibido y perseguido (en Sonora hasta 1992; en Guerrero hasta 1986).

Oaxaca se identifica como el gran productor de mezcal.

Diversidad de técnicas:

Cocimiento en hornos de piso parecidos a los prehispánicos

Molienda a mano o con molinos chilenos tirado por animales o de tracción humana



Fermentación en tinas de madera, en cueros de res, ollas de barro.

Gran variación en los destiladores: desde los descritos por Lummholtz, ollas de barro, cuescomites, hasta los alambiques de cobre árabes.

Uso de leña para destilar.

LA REGION DEL TEQUILA:

En 1785 se decreta una Orden Real para prohibir la fabricación de mezcal, desde Sonora hasta Chiapas, porque competía con los vinos españoles.

En 1795 se da el primer permiso de elaboración de mezcal en Tequila, Jalisco, a Cuervo.

A partir de allí se desarrolla la industria de esa región.

A principios del S. XX llega a todo el país y se conoce con el nombre genérico de tequila.

Se distingue de los “mezcales”.

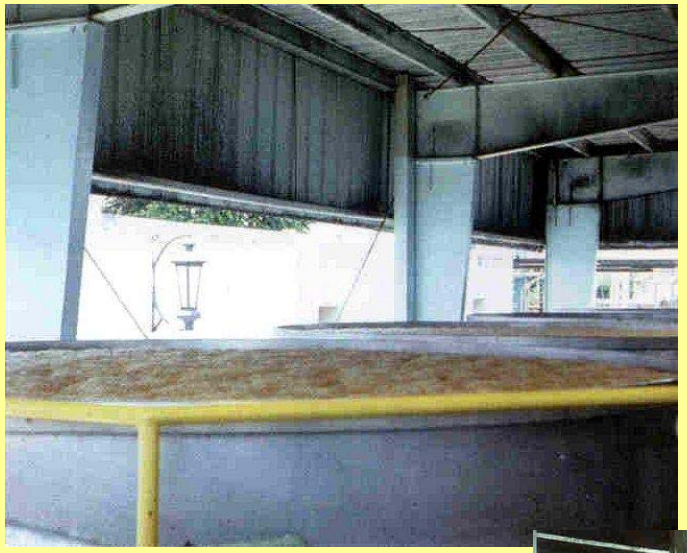
En el SXX el Cine de Oro impulsa fuertemente al tequila, que llega a ser reconocida como la bebida nacional.

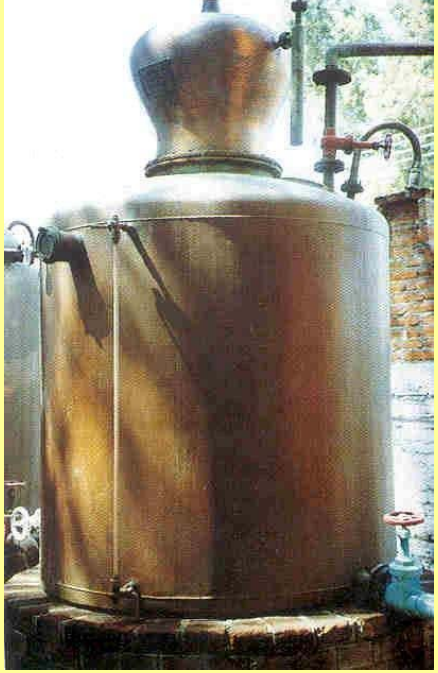
Entra en los mercados internacionales

Tecnificación avanzada

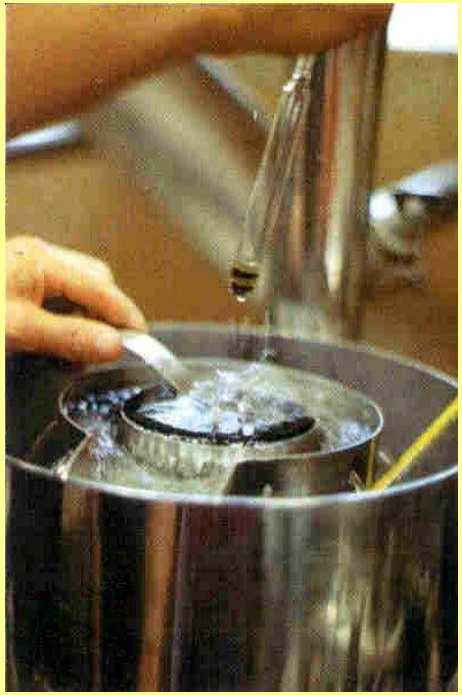
Cosecha o jimado a mano

Autoclave para cocer piñas





Machacado, fermentación y destilación del Tequila



Tequila...una historia de grandes problemas ambientales y de pérdidad de valores culturales, que sin embargo se presenta como ejemplo a seguir hacia otras regiones del país.

Denominación de origen, sólo agave variedad azul (clones):

Pérdida de variedades locales

Poblaciones genéticamente débiles

Empleo excesivo de agroquímicos

Siembra en dirección de pendiente: se pierden toneladas de suelo

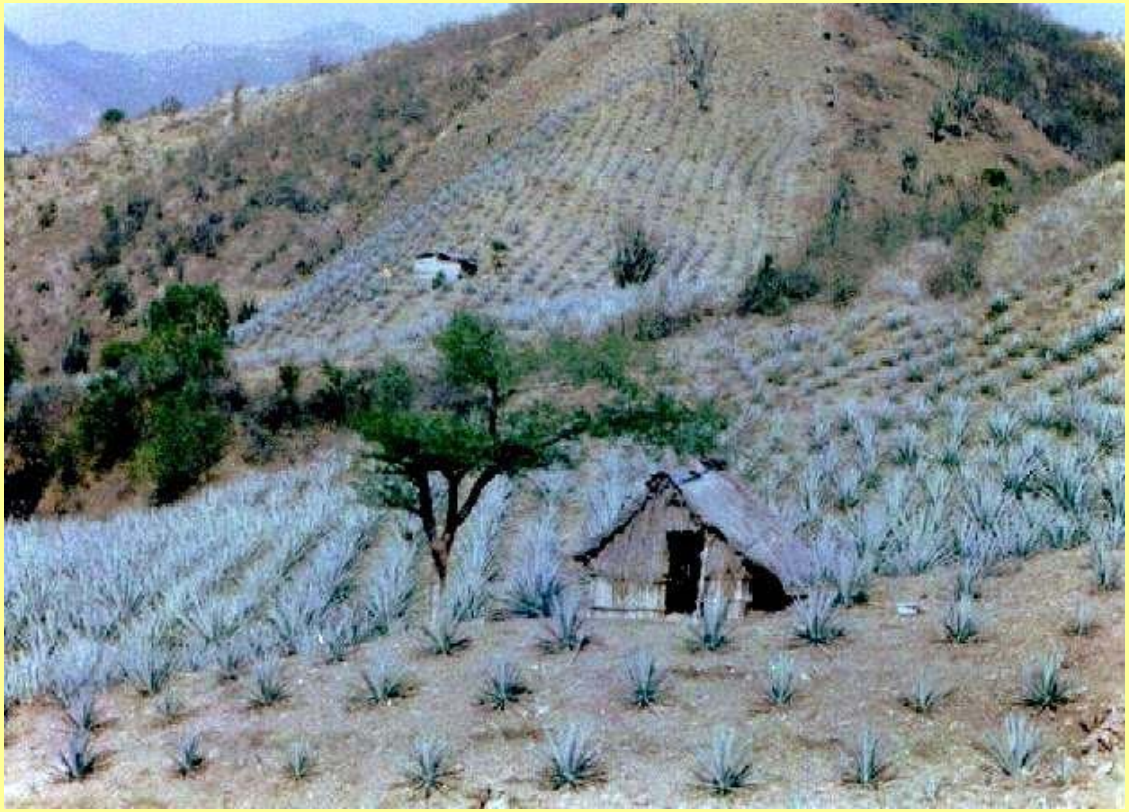
Oaxaca: deforestación para sustituir por plantaciones de maguey (pérdida de valiosas especies de selva baja, suelo, agua, cambio clima)

Privilegiar a *A. angustifolia* (sobre 8 especies y 25 variedades locales); cada vez mayor uso de agroquímicos

Otros estados están siguiendo el mismo camino.

El prestigio de tequila lleva a que se repitan sus errores.

Privilegiar cantidad sobre calidad



Hay grupos que exploran alternativas:

-Producción limitada

-Calidad artesanal

-Producción sustentable

-Conservación de especies nativas

-Distribución de beneficios a lo largo de la cadena productiva

- Sanzekan Tinemi

- Del Maguey

- La Venencia

ALTERNATIVAS

Desarrollar una cultura de los mezcales, basada en la valoración de la diversidad natural y cultural.

Denominaciones de origen por especie y región.

Difusión de la riqueza cultural que hay detrás de cada mezcal, asociando especie, región, cultura y paisaje a cada nombre de un mezcal específico.

Rescate y desarrollo de los sistemas agroecológicos de producción de agave indígenas que permiten compaginar industria y conservación de los ecosistemas.

Desarrollar canales de comercialización para mezcales de alta calidad, elaborados artesanalmente.

Ejercer nuestro poder como consumidores para que las condiciones de vida cambien para los más marginados, así como para la conservación de la biodiversidad y de la cultura.

Catarina Illsley Granich

Grupo de Estudios Ambientales, A. C.
Programa de Manejo Campesino de Recursos Naturales
Allende 7 Col. Santa Ursula Coapa
Del. Coyoacán México, D.F.
C.P. 04650

Tel. (55) 5619 2892, Fax: 5617 9027
Email: *macarena@laneta.apc.org*

¡ GRACIAS POR SU ATENCIÓN !