

ELABORACIÓN DEL MEZCAL DE PECHUGA

La forma de elaboración de mezcal en Santa Catarina Minas, Ocotlán es de tipo artesanal, es decir, en su elaboración no se emplea ninguna sustancia química que altere la fermentación además de que los instrumentos donde se realiza la destilación **son de barro**, no de cobre.

El proceso de elaboración de mezcal (después de haber cortado el maguey) consiste de cuatro pasos: cocción, molienda, fermentación y destilación. La cocción del maguey se realiza en hornos a flor de tierra y con el empleo de troncos frondosos, piedra de río o azul, agua y tierra, la cocción del maguey se realiza con vapor mismo que emana de las piedras que al colocarse sobre los troncos en llamas, logra almacenar una gran cantidad de calor que posteriormente, cuando el maguey ya se encuentre sobre ellas y cubierto con una capa de tierra, podrá dispersar con ayuda de un poco de agua que se verterá en la parte superior del horno.



El tiempo que el maguey permanece en el interior del horno depende de la estación del año, puesto que este método se guía en todo momento por la temperatura ambiente; en época de calor el maguey permanecerá 3 días y en época de frío 5; pasado ese tiempo el horno se descubre y el maguey es apilado en otra área donde permanecerá algunos días hasta que comience a fermentar, de ahí se procede a hacer la molienda que en el palenque de **Real Minero** se realiza con una desgarradora; el jugo y la fibra que se obtienen son depositados en unas barricas de madera o “tinajas”, donde se le añadirá agua. Nuevamente, dependiendo de la estación del año, el tiempo que tardan en fermentar los mostos oscilará entre los 10 o 15 días, tiempo en que los azúcares alcanzaran un grado de descomposición máximo;

cuando esto sucede, el líquido recibe el nombre de tepache, el cual presenta un sabor fuerte y picante. En el momento en que la tina ya dio “punto”, es decir, ya alcanzó el grado máximo de fermentación, se procede a la destilación o a **sacar** Mezcal. La *sacada* preferentemente se inicia durante la noche, pues dependiendo de la cantidad de maguey que se haya molido, el tiempo de duración será de 24 hasta 48 horas corridas, tiempo en que el palenquero no podrá dormir, debido a que deberá estar atento para cambiar los envases o bien para separar los diferentes tipos de alcoholes que se destilan.



Olla de barro para destilar

En el caso del Mezcal minero, este recibe dos destilaciones. En la primera todo el líquido que se obtiene recibe el nombre se “shishe” o “común”; dicho líquido se vuelve a destilar y en esa segunda destilación se obtienen tres tipos de alcoholes en función a los grados de alcohol que contengan: punta, cola e “inguishe” o residuos. De los tres líquidos obtenidos, ninguno de ellos es considerado Mezcal, pues este se obtiene de la mezcla de la punta y la cola (en la proporción 90% –10%).

Ahora bien; para elaborar mezcal de pechuga, se parte del Mezcal minero, el cual se someterá a una *tercera destilación*, en la cual se incluirán las siguientes frutas: piña criolla, plátano de castilla, manzana criolla, canela, anís, pasas, almendras, arroz, chabacanos, cáscara de naranja criolla y una pechuga de gallina criolla que de preferencia deberá estar **poniendo**, misma que se colocará pendida de unas pequeñas cuerdas en el interior de la olla.



Olla de destilación con la pechuga de gallina colgando

Todos estos ingredientes se depositan en el interior de la olla de barro junto con el Mezcal minero y azúcar; durante todo el tiempo que tarde la destilación la fruta estará hirviendo con el Mezcal. Al momento de alcanzar el punto de ebullición y aparecer las primeras gotas de alcohol, el palenquero deberá estar pendiente para separar nuevamente los tres tipos de alcoholes (punta, cola e inguishe). Finalmente, al igual que en el mezcal minero, sólo se llama mezcal de pechuga a la mezcla de la punta y la cola de esa *tercera destilación* (en la proporción 90%-10%).



La elaboración del mezcal de pechuga ha sido siempre un ritual para los palenqueros quienes como cena recibirán el caldo elaborado con la gallina sacrificada. Por otro, lado su elaboración es mucho más costosa por lo que su consumo sólo se hace en fiestas o fechas muy importantes o como regalo especial; de ahí que su destilación sólo se realice 3 veces al año, en navidad, en semana santa y en la fiesta de los fieles difuntos.