

Extracto de la Modificación a la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen "Mezcal" publicada en el Diario Oficial de la Federación el 28 de noviembre de 1994, referente al Estado de Tamaulipas

La variedad de maguey que se cultiva en forma silvestre y con la intervención del hombre, es el de cerro, bruto o cenizo (Esperrima Jacobi, Amarilidaceas). En la actualidad, las piñas para la producción de mezcal son localizadas en su mayoría en forma silvestre, existiendo éstas de acuerdo a estudios hechos recientemente en una cantidad de 350 plantas en etapa de producción por hectárea en los municipios de San Carlos, Burgos y San Nicolás.

Los terrenos disponibles para el cultivo del agave, forman declives o son lo suficientemente altos para evitar una retención prolongada de la humedad, que en exceso es perjudicial a la planta por ser ésta del tipo que requiere poca agua para su desarrollo, se utilizan también terrenos en soborucos (zonas pedregosas) que reúnen características como las anteriores respecto a la humedad.

La preparación de la tierra, incluye el desmote cuando es necesario, arado profundo, arado de discos y rastreo. Entre cultivo y cultivo, se deja descansar la tierra para su restauración, por periodos de uno a tres años.

La época adecuada para la plantación del agave es la de lluvia, a fin de que la planta no carezca del agua indispensable para la primera etapa de su desarrollo. La distancia entre agave y agave (melga) es de 4.00 metros, suficientes para que el tractor efectúe sus labores de limpia y aflojamiento de la tierra -muy necesario-para el cultivo y con lo cual se evita también el deslave y erosión. La distancia a lo largo entre cada planta es de 1.30 metros.

La semilla que se planta es el hijuelo o retoño que crece alrededor de los agaves hasta los 3 o 4 años de edad, el cual es cortado y barbeado (se cortan las pencas de la base) dejándolo secar en el mismo campo por algunos días, para trasladarlo después al lugar en que serán

plantados, previa selección de aquellos que reúnan las características más adecuadas que garanticen un desarrollo normal, como son: carencia de plagas, tamaño, condiciones óptimas, que provengan de agaves bien cultivados.

Al año de plantado el agave, se efectúa una inspección ocular para determinar aquellos que no han logrado un desarrollo normal y se desechan, reponiéndolos con nuevos agaves de tamaño un poco mayor que los plantados originalmente.

En las tierras en que además de agave se siembra maíz durante los tres primeros años, al terminar la escarda en el primer año, se desatierra el agave con azadones o talaches.

En el segundo año al terminar la pizca de maíz, se repite el desatierre, volviéndolo a hacer al año siguiente y hasta su madurez, se hace la limpia de maleza que crece alrededor del agave, efectuándose esta labor en forma manual. En los terrenos donde no se siembra maíz (seborucos) la limpia se realiza desde el primer año. Para facilitar la labor de limpia tanto manual como mecánica, se hace un barbeo de las pencas laterales que dan a las melgas.

Generalmente después de siete años, la planta alcanza su grado óptimo de madurez, aunque no se logra en toda la plantación y se inicia la jima de la misma, lo cual es una operación que consiste en cortar las pencas en su base, partir la cabeza o piña en dos y descogollar. Las cabezas o agaves así jimadas, sirven como materia prima en la elaboración del mezcal. Las pencas al quedar en la tierra, se aprovechan como fertilizante orgánico."

Asimismo, se señala en la solicitud que el mezcal "es la bebida alcohólica obtenida por destilación de mostos preparados con los azúcares extraídos del tallo y base de las hojas de los agaves mencionados en el punto anterior, sometidos previamente a fermentación alcohólica con levaduras, permitiéndose adicionar hasta un 40% de otros azúcares en la preparación de dichos mostos, siempre y cuando no se eliminen los componentes que le dan las características a este producto."

Por otra parte se detalla la técnica de cultivo en la forma siguiente: "Se cultiva totalmente de temporal requiriendo labores de preparación del terreno consistentes en: barbecho, rastreo, desempiedre, trazo y apertura de cepas, a la cual la plantación y posteriormente las

labores de cultivo que consisten fundamentalmente en 2 escardas y deshierbes anuales, el barbecho o chaponeo que se hace cada 2 años y que consiste en despuntar las hojas. A partir del 2o. y 3er. año se inicia la fertilización y desde el 3er. año la producción de hijuelos en número aproximado de 2 por planta sobre el 80% de la población, mismos que pueden ser vendidos para semilla o incrementar las plantaciones.

La cosecha se efectúa desde el 6o. hasta el 11o. año de acuerdo con la atención que se le haya prestado al cultivo, y consiste en arrancar la piña, jimarla o cortarle las hojas y acarrearla, obteniéndose un peso promedio de 20 a 36 kilogramos por cabeza, en una densidad de siembra de 2,500 plantas por hectárea."

Así también, dentro de la solicitud se hacen algunos señalamientos sobre la tradición del mezcal en el Estado de Tamaulipas, mismos que a continuación se transcriben:

"El folklore como conocimiento de las tradiciones y costumbres de un pueblo no está alejado del Estado de Tamaulipas, por lo contrario está íntimamente ligado a su historia y prevalece hasta nuestros días con característicos matices que identifican el modo de ser tamaulipeco.

Desde la colonización del Nuevo Santander (hoy Tamaulipas) se remontan los antecedentes de elaboración de un caldo espirituoso que los indígenas consumían en la celebración de fiestas y mitotes religiosos, que estaban asociadas con las ofrendas que hacían a los dioses por sus buenas y abundantes cosechas de granos. En la bonanza minera colonial en la Sierra de Tamaulipa Nueva (hoy San Carlos), el constante flujo humano motivó el nacimiento de una industria vinatera local debido a la abundancia de magueyales, de donde se obtenía el famoso "mezcal de San Carlos", que en su época de auge los conocedores de este licor, colocaban a la altura del tequila de Jalisco tan generalmente afamado en el país. Hoy día su elaboración sobrevive con dos siglos auestas y simboliza el licor tamaulipeco por excelencia.

En el Estado de Tamaulipas las plantas de maguey se ven crecer en la mayor parte del territorio, especialmente en los municipios de San Carlos de Arteaga, San Nicolás de

Degollado, Burgos, Palmillas, Miquihuana de Canales, Tula y Bustamente, siendo los tres primeros pueblos donde existen el mayor número de fábricas del vino de mezcal.

Para demostrar el auge y reconocimiento del mezcal de esta región, baste señalar algunos datos sobresalientes, como fueron la expedición de una Real Orden en 1785 en Aranjuez, para que se procediera a extinguir en la Nueva España las bebidas prohibidas, pues éstas competían muy severamente con los vinos de Europa. En la lista se incluían los productores siguientes: Acapulco, Apan, Bolaños, Charcas, Chiapas, Chihuahua, Chilapa, Coahuila, Colima, Cuernavaca, Fresnillo, Guadalajara, Oaxaca, Puebla y Santander (Tamaulipas).

Tan sólo en 1837, Tamaulipas llegó a exportar más de 22 mil plantas de maguey, el precio del mezcal extraído en ese tiempo rebasó los doce mil quinientos pesos de ese entonces.

Fue tal el reconocimiento a la buena calidad del mezcal, que en 1899 fue premiado en una de las más grandes exposiciones, como fue la de París, Francia.

Datos oficiales publicados en el Anuario Estadístico correspondiente al año de 1908, se observa que entre muchas producciones consideradas de importancia, sobresalía la referente a la producción de mezcal que ascendía a 1680 hectolitros con un valor aproximado a \$45,450.00, cifras que se elevaron al siguiente año a una cantidad de 6,500 hectolitros con un valor de \$250,000.00, lo anterior debido a que los municipios antes señalados poseen extensos magueyales silvestres, puesto que la especie que produce vino de mezcal nace, crece y llega al periodo de la producción sin requerir el menor trabajo de parte de quien recibe el provecho de esa producción."

Por último se señala que: "Datos más recientes indican que en el periodo entre 1930 y 1970 existieron más o menos 40 fábricas solamente en la región de San Carlos..."

Como un dato estadístico, se establece en la solicitud que existen más de 6 millones de plantas de agaves de las que cada año maduran la octava parte o sea 785,000 plantas, con

un peso de 47,124 toneladas de cabezas con los cuales se puede elaborar 6 millones de litros de mezcal cada año, al industrializar 14,400 toneladas.

Se anexan también a la solicitud copias de algunos libros, mismos que se citan líneas abajo, de los cuales se desprenden datos históricos sobre la tradición de la producción de la bebida alcohólica mezcal desde el siglo XVI. A manera ejemplificativa se transcriben algunos datos:

EL MEZCAL

"Durante la colonia, el auge mezcalero de la región llegó a su punto máximo gracias a las actividades mineras, pues en la sierra de San Carlos había grandes vetas de oro, zinc, cobre, hierro y mármol, por tal motivo era común que los propietarios de esa industria utilizaran indirectamente esta bebida de consumo popular para embriagar a los peones, y así lograr mayor rendimiento en sus faenas, pues el alcohol les evitaba la fatiga.

En 1769 fue nombrado gobernante de Nuevo Santander Vicente González Santianés que se caracterizó por sus abusos y explotación a los indios.

Se dio cuenta que con el mezcal y los juegos se apoderarían de las conciencias y al poco tiempo de gobierno se instaló varias destilerías de maguey en las cercanías de San Carlos."

"El mezcal representa en 1850 un importante antecedente de la industria tamaulipeca. Alejandro Prieto señala que en la Villa de Degollado, antes llamada San Carlos: "se elabora un aguardiente mezcal de la mejor calidad, que los conocedores de este licor colocan a la altura del mezcal de Tequila del Estado de Jalisco, tan generalmente afamado en el país".

En las Villas de Jaumave, Palmillas y San Carlos, abundaba en esa época el maguey de cuyas plantas fabricaban el vino mezcal y "bebidas fuertes...."

Tan sólo en 1837, Tamaulipas llegó a exportar más de 22 mil plantas de maguey. El precio del mezcal extraído en ese tiempo rebasaba los doce mil quinientos pesos."

"A finales del siglo XIX y principios del XX existieron en Tamaulipas haciendas que entre otras actividades se dedicaban a la producción casera de mezcal. Aún se recuerdan algunos ranchos que lograron fama por tan singular explotación: "Los Quiotes", "Santa Teresa", "Unión Morales", "El Estanque", "La Meca", propiedad de la familia Terán; "La Garita", de Jesús Anaya; "Mascorro" de Ramón Montelongo y "El Caracol" de Virgilio Anaya.

El procedimiento para su fabricación es en forma tradicional: se cortan las pencas de maguey o lechuguilla. Se encilan tapándolas con tierra durante quince días. Posteriormente se muelen y el producto se deja reposar en pilas para lograr un alto índice de fermentación. Ya en espuma, a través de una canaleta se pasa a una olla de barro para su cocimiento, y después al alambique para su refinamiento y obtención del "ordinario", que es la primera fase o calidad del mezcal.

Después se vacía a un tanque de madera, utilizando una manguera conocida como "culebra" y al poco tiempo se obtiene la "flor" o sea el mezcal concentrado no apto para consumo, debido a que puede alcanzar fácilmente la fermentación. La "flor" se rebaja con "cabezas" o "sobras" y enseguida se pasa al alambique para que el "puntero" utilizando una medida llamada "pesa licor" ratifique que el mezcal tenga 22 grados G.L."

RESEÑA DEL ESTADO DE TAMAULIPAS (Adalberto J. Argüelles. Oficina Topográfica del Gobierno del Estado. C. Victoria. 1910. Páginas 290-291). "El vino mezcal extraído de la planta del maguey y que en Tamaulipas es visto como el mejor tequila del Estado de Jalisco, forma parte de la industria vinícola y su producción no sólo cubre el consumo que de él se hace en la generalidad de los Municipios del Estado, sino que se extrae en grandes proporciones para algunas otras partes del país, pero principalmente para el vecino Estado de Nuevo León.

La producción del mezcal varía anualmente en virtud de estar en relación con el número de fábricas que se registran para hacer su destilación. De los datos oficiales dados a conocer por la Dirección General Técnica del Estado correspondientes al año de 1908, que son los que nos han servido para tomar los nuestros, aparece que durante ese año funcionaron cincuenta y tres fábricas con una producción media de 1,680 hectolitros con un valor

aproximado de \$45,450 00, cifras que a nuestro juicio pueden elevarse más del cuádruple, según el monto verdadero que puede destilarse, visto el número de fábricas que funcionan en el año; pues es increíble o imposible que a cada una de esas fábricas se le calcule una producción media anual de treinta y uno hectolitros que equivale poco más o menos a unos diez litros diarios, razonamiento que comprueba que el total de la producción de mezcal puede aumentarse, sin temor de pecar de exagerados, a la cantidad de 6,500 hectolitros con un valor de \$250,000.00."

TAMAULIPAS. LA TIERRA DEL BERNAL

"Durante la bonanza minera colonial en la sierra de la Tamaulipa Nueva (hoy de San Carlos), el constante flujo humano motivó el nacimiento de una industria vinatera local debido a la abundancia de magueyales, de donde se obtenía el famoso mezcal de San Carlos. Hoy en día su elaboración sobrevive con dos siglos auestas y simboliza el licor tamaulipeco por excelencia."

IX.- Este Instituto, de conformidad con lo dispuesto en el artículo 162 de la Ley de la Propiedad Industrial, se allegó de un dictamen histórico, el cual fue elaborado en abril de 2001, por el Dr. Octavio Herrera Pérez, doctor en Historia por El Colegio de México, quien actualmente presta sus servicios profesionales en el Instituto de Investigaciones Históricas de la Universidad Autónoma de Tamaulipas, mismo que se transcribe a continuación:

"DICTAMEN QUE DEMUESTRA LA HISTORICIDAD DE LA ELABORACION DE MEZCAL EN EL ESTADO DE TAMAULIPAS

Como el título lo indica, la propuesta fundamental del presente documento es hacer una exposición demostrativa acerca de la tradición histórica existente en el Estado de Tamaulipas en materia de la elaboración del mezcal. Para ello, se planteará un esquema articulado básicamente por medio de las noticias de primera mano escritas por testigos de la época, justo del momento en que esta industria artesanal tuvo su origen y de las razones que motivaron más tarde su arraigo definitivo. Naturalmente que se trata de un tema sobre el que se puede escribir una obra bibliográfica mayor, en virtud de la suficiencia documental

que existe en diversos archivos históricos tanto locales como nacionales, pero ello implica tiempo y una precisa metodología de investigación. Sin embargo, por ahora, nos bastarán dichos testimonios para comprobar la estrecha vinculación que ha tenido y sigue teniendo la elaboración de mezcal en la esencia de la cultura popular tamaulipeca.

Finalmente, se centrará la atención en tratar de explicar las causas del decaimiento de esta actividad vitivinícola y de la percepción externa de que en Tamaulipas no existe tal tradición.

LOS REFERENTES PRIMIGENIOS

Como toda planta útil a la alimentación, el maguey ha estado en interés del hombre desde los primeros periodos del poblamiento de América y en particular del espacio que hoy ocupa la República Mexicana, un territorio en el que esta especie vegetal tuvo una amplia difusión en diversos ecosistemas, preferentemente en aquéllos con ambientes secos. Tal vínculo tiene en Tamaulipas una prueba arqueológicamente documentada. Se trata de las investigaciones efectuadas en la década de 1950 por el arqueólogo Richard MacNeish en la Sierra de Tamaulipas y en las cuevas del cañón de La Encantada, Municipio de Ocampo, sobre la Sierra Madre Oriental. En estas últimas especialmente, entre las capas estatigráficas del piso de las cuevas, la presencia de las fibras del agave demostró su utilización en la dieta de los primeros núcleos de civilización indígena que habitaron la entidad.

Más tarde, los indios huastecas, ocupantes de la región meridional de Tamaulipas como igual lo hacían en un extenso territorio de la cuenca baja del Pánuco, tuvieron un vínculo estrecho con el maguey y en particular con el pulque, una vez que esta bebida se difundió por todo el mundo mesoamericano.

Para el caso de los indios nómadas del Tamaulipas meridional, su contacto con el maguey fue mucho más primario, apenas en la utilización de su piña como alimento, producto que ya en tiempos históricos los cronistas coloniales denominaron como "mezcal" o "mezcale". Tal fue el caso del testimonio escrito por el capitán Alonso León, un amplio conocedor del territorio que hoy en día forma el Noroeste de México y que en el siglo XVII pertenecía a la

jurisdicción política del Nuevo Reino de León. Así, al hablar sobre los hábitos de los nómadas de la región, no dejó de mencionar en un primer término la utilización de este recurso alimenticio, vital para los indios en la inclemente época invernal:

Las comidas generales suyas son, en invierno, una que llaman mezcale; que hacen cortando las pencas a la lechuguilla; y aquel corazón, con el principio de ellas, hacen barbacoa. Dura dos días con sus noches el cocer: y aquel jugo y carnaza comen, mascándolo y chupándolo. Tiran las hebras; por encima de lo cual andan y duermen; y esto dura mientras el tiempo no calienta, porque entonces se les daña. Faltándoles la comida, las vuelven a coger, pisadas, y resecas al sol; las muelen en unos morteros de palo, de que usan en general, aquel polvo comen. Esta comida es caliente, no de mucha sustancia, pues en este tiempo andan flacos y adelgazados. Es purgativa; cómenla caliente y fría, como más les agrada. Pueden guardar muchos días.

Y es que la distribución fitogeográfica del maguey tiene áreas bien definidas en el Noreste, siendo las serranías en especial los sitios de mayor abundancia de esta planta, a donde acudían los nómadas a encontrar su sustento, en el tiempo en que el frío reducía sensiblemente los frutos que se producían en la llanuras. Ello lo corroboró el miliciano y cronista del Nuevo Santander, hoy Tamaulipas, José Hermenegildo Sánchez García, ya en la segunda mitad del siglo XVIII, al narrar que inclusive los indios nómadas hacían recorridos específicos para obtener éste y otros productos necesarios para sobrevivir, al señalar que los jefes militares de la provincia debían extenderles "licencias por un mes para que se fueran a mantener en sus territorios con mezcal, mezquite o tunas."

ORIGENES COLONIALES DEL MEZCAL

En base a las fuentes históricas, la distribución botánica del maguey en Tamaulipas se ubicaba preferentemente sobre sus sierras, sobre todo en la llamada sierra de Tamaulipa Nueva, más tarde conocida -hasta hoy en día- como Sierra de San Carlos. El mismo cronista Sánchez García nos ofrece otra interesante referencia en este sentido, al decir que:

Esa sierra de Tamaulipa siempre fue y ha sido muy bastada de mantenimientos pues desde el año de sesenta (1760) que empecé yo a andarla, como antes he dicho, la vi poblada de

mucho maguey, que es una planta que de todos modos usa el género humano de ella para su manutención.

Por tal motivo, desde antes de la colonización novohispana de la entonces llamada Costa del Seno Mexicano (que pasaría a ser precisamente la colonia del Nuevo Santander, fundada entre 1748 y 1755), los indios nómadas del Noreste tuvieron en la Sierra de Tamaulipa Nueva un sitio de refugio y de abastecimiento, sobre todo frente al acoso esclavista de los colonos y encomenderos del Nuevo Reino de León, al grado de que llegaron a considerarla como un verdadero "bolsón de gentiles". Inclusive esta sierra no fue parte del primer esfuerzo colonizador del coronel José Escandón, conde de Sierra Gorda, fundador del Nuevo Santander, porque aún constituía un reducto de los indios naturales de la región. Sería hasta finalizar su gobierno, hacia 1766, cuando se ordenó el establecimiento de una población en el Potrero de las Nueces, un valle situado en el interior de esta montaña. Y aunque Escandón no pudo ya culminar esta empresa, sería el descubrimiento de unos yacimientos argentíferos los que desencadenarían el súbito interés sobre la sierra de la Tamaulipa Nueva.

Pero inclusive en este singular episodio tuvo que ver indirectamente la planta de maguey, según nos lo notifican Toribio de la Torre y coautores, unos historiadores oficiales de la década de 1840, quienes señalan que quien dio aviso de estas mineras fue "un bárbaro de la nación mezcalera (quien) descubrió en 1767 una veta de plata, en el sitio donde hoy está situado el pueblo (el real de San Nicolás de Croix)". Y es que, por las razones que ya se han expuesto sobre la abundancia del maguey, aún después de iniciada la ocupación colonial de la Sierra de Tamaulipa Nueva, los indios que la habitaban lo continuaron explotando, al punto que pronto comenzaron los conflictos violentos con los nuevos colonos por cuestiones de la propiedad de la tierra. Así se observó en las cercanías del dicho real de San Nicolás, según nos lo cuenta el cronista Sánchez García:

Y así viene bien el pasaje que le sucedió con un indio de éstos a don José Morales, vecino del real de San Nicolás de Croix, en el ojito de agua de Juana María, Cuarteles y Libro de Oro, que todo es uno. Con derecho de merced o compra hubo este señor en tal paraje; y allí

a las cercanías estaba una ranchería de indios los cuales tenían una quiebra de magueyes y sobre que los sirvientes y gentes del rancho les bebían el aguamiel; tuvo su muina el dicho señor don José Morales con el indio; por donde los hubo de correr de allí; pero entre las alegatorias que tuvieron fue ésta una: "decía el indio que la tierra era suya y por eso la defendía; don José Morales decía que a él se la había dado el rey; y así decía el indio otra vez: a ti te la dio el rey, a mí me la dio Dios, a ver quién puede más". Y en verdad que a lo último el indio ganó, porque dentro de poco tiempo le dieron los indios al rancho y mataron a Paulín Franco, que era su caporal y a otro cristiano; y a lo último todo el rancho se demolió."

Pero a pesar de estos conflictos lo cierto es que la dominación colonial de la Sierra de Tamaulipa Nueva se acabó por consumir. La minería fue un factor importante, y aunque no alcanzó montos comparables a los de otras regiones mineras de la Nueva España, fue suficiente para mantener una bulliciosa actividad en el centro de la serranía, donde se localizaban numerosas minas, las que para el año de 1795 reportaba una producción de siete mil marcos de plata, ochocientos quintales de cobre y quinientas arrobas de plomo, sumando un monto de \$63,900, representando el 16.25% de los ingresos anuales de la provincia del Nuevo Santander.

El movimiento minero en la Sierra de Tamaulipa Nueva inclusive dio pie a que al ser José de Escandón desplazado del poder, se decidiera el traslado de la capital del Nuevo Santander a la nueva villa de San Carlos, lugar en la que permaneció hasta los años de la guerra de Independencia. Ahora bien, como en este momento no se puede ser más categórico en cuanto al momento preciso en que comenzó en este lugar la elaboración del mezcal, en virtud, según se ha advertido, de requerirse una mayor investigación documental, habremos que apegarnos a las palabras del cronista Sánchez García, quien al referirse a que el maguey era una planta que de todos modos usa el género humano de ella para su manutención, y por tanto inferir de estas palabras, de manera inequívoca, que fue durante la época colonial cuando se inició la producción del mezcal, ya con la utilización, aunque rústicas, de técnicas vitivinícolas europeas.

Para reafirmar lo anterior podemos citar un párrafo del prestigiado historiador Gabriel Saldívar, quien cita un pasaje histórico relativo precisamente al mezcal producido en la Sierra de la Tamaulipa Nueva. Lamentablemente, por ahora, Saldívar no nos ofrece las citas documentales en las que basó sus afirmaciones, no obstante, más tarde se puede resolver con una acuciosa investigación documental. Y señala:

"Consecuente con la ignorancia de aquellas gentes (los colonos del Nuevo Santander) era la comisión de delitos y el despilfarro de sus bienes, por lo que Escandón atinadamente prohibió toda clase de juegos y bebidas que para desgracia de la Colonia fueron el único modo que encontró (Vicente González de) Santianes, su inmediato sucesor, para enriquecerse, amasando con sus concesiones una inmensa fortuna en pocos años de gobierno y dejando como herencia para Tamaulipas, la funesta industria de la destilación del maguey en las cercanías de San Carlos".

Como se puede apreciar del párrafo anterior, para Saldívar, un profundo conocedor de los archivos históricos sobre Tamaulipas, no existe la menor duda de que desde tiempos del Nuevo Santander se comenzó a producir el mezcal. Pero, por otra parte, en la redacción de sus historias filtra sus propios juicios de valor acerca del impacto que tuvo este hecho. Es decir, no lo ubica en un análisis más amplio y objetivo sobre la actitud de la sociedad colonial ante las bebidas embriagantes. Más bien Saldívar ubicó dicho proceder histórico en el momento en que a él le tocó vivir, teñido por cierto por el antialcoholismo, una política promovida en Tamaulipas con especial vehemencia en las décadas de los veintes y treintas por el licenciado Emilio Portes Gil y sus seguidores.

EL MEZCAL COMO SUSTITUTO ECONOMICO DE LA MINERIA

Pasada la corta bonanza minera en la Sierra de Tamaulipa Nueva y empobrecidos sus habitantes por la grave dislocación económica que generó en todo el Noreste la guerra de Independencia, las minas fueron abandonadas y sus habitantes obligados a buscar otro medio de subsistencia. Ese fue el escenario que encontró Louis Berlandier hacia 1830, al realizar un recorrido por esta serranía. La ventaja fue que Berlandier era botánico de formación, venido a México por invitación del ministro Lucas Alamán e integrado a la

famosa Comisión de Límites organizada por el gobierno federal, cuya misión fue recorrer el amenazado territorio de Texas a fines de la década de 1820, en compañía del talentoso general Manuel Mier y Terán a la sazón, jefe de esta expedición científica y oficial.

Por tanto, no pudieron escapar a la observación de Berlandier las transformaciones económicas que ya eran patentes en la sierra, especialmente en torno al antiguo real de San Nicolás, situado en el centro de ella:

Los habitantes de San Nicolás, mirando despoblar sus minas, quisieron dedicarse a la agricultura, pero, entonces, situados en medio de una sierra, se vieron privados de tierras anexas a la población, pues ya pertenecían todas a poblaciones vecinas que las habían denunciado desde mucho tiempo hacia. Privados de muchos recursos, los mineros se transformaron en mezcaleros, y es con esta industria y la poca plata que se saca, con la que los quinientos habitantes del real, compran maíz, carne, sal y frijol, pues no se cosecha nada, y no existe siquiera un rancho de ganado en toda la municipalidad.

Y ya situado sobre el terreno, el botánico franco-suizo hizo los apuntes necesarios para ir dejando una relación estadística circunstanciada, capaz de servir como fuente de consulta a futuros interesados, como más tarde lo fue a principios del siglo XX a Rafael de Alba, y ahora lo es de manera muy especial a este dictamen. La información comenzaba diciendo:

La naturaleza ha cubierto a esta porción de la sierra de magueyes tan abundantes, que hay ciertos ranchos de mezcaleros que permanecen muchos años sin saber qué hacer con el vino. Pertenecientes a San Nicolás, se cuentan siete ranchos de vino, y el más considerable de todos es el rancho de Ojo de Agua, del cual salen anualmente cerca de ochenta barricas de vino mescal. Los demás ranchos cambian de lugar cuando ya han acabado con los magueyes de los contornos; son verdaderamente ambulantes y cosechan, término medio, más o menos treinta barricas al año.

Además, Berlandier nos proporciona cifras sobre el monto económico de la producción mezcalera en ese momento:

La cantidad total de vino mescal que se saca de este pueblo, puede, según los informes de personas del país, ascender a 300 o 350 barriles, que se venden a veinte o veinticinco pesos cada uno, y queda un producto de 6 a 8,000 pesos, según el valor y la abundancia de esta bebida. Añádase a esta cantidad los otros 6 a 8,000 pesos de plata, y tendremos una idea de la miseria de San Nicolás, pues la mayor parte de este dinero se queda en manos de los que habilitan a los operarios y a los dueños de los terrenos de los magueyes.

Y como buen investigador, nuestro apreciado primer sabio tamaulipeco (sobre el que definitivamente podemos referirnos así, ya que él, por decisión propia, radicó desde 1829 en Matamoros, para finalmente morir ahogado en un accidente en el vado del río de las Conchas, en San Fernando; cabe señalar que dejó un importante legado de notas y objetos de interés científicos, que fueron a parar al Smithsonian Institute y a la Universidad de Yale), añadió también en sus observaciones una valiosísima descripción sobre el método para la elaboración del mezcal:

"Siendo muy poco conocida la fabricación de vino mescal en estos estados, haré una corta relación del modo como se trabaja en los ranchos de vino o de mescaleros, que son habitaciones (sic) la mayor parte ambulantes, de los hombres que se dedican a la destilación de esta especie de aguardiente. En lo general, en medio de los cañones de la sierra a donde hay más magueyes, que los mescaleros establecen sus chozas, no prueban sino miseria; muchas veces es un sencillo techo formado por pencas de los magueyes y los mescaleros son sumamente maltratados por su oficio. La planta que sirve para esto es, según algunas personas, el mismo maguey (Agave mexicana o Metl de los mexicanos), y que produce agua miel que se transforma en pulque. Otras dicen, que es una especie de maguey diferente, o al menos otra variedad; no habiendo visto dicha planta con flores o frutos, no he podido notar diferencia alguna. En la Sierra de Tamaulipas del norte, los mescaleros no sacan jamás el agua miel del Agave para hacer el mescal. Dicen que así se saca poco provecho, y que este método exige mucho trabajo. Tan luego como un maguey de tres a cuatro años va a hechar el giote (o hampa de flores), los mescaleros le cortan cerca de las raíces (al platean), quitan todas las hojas, y conservan sólo la cabeza o piña, que llevan a los

ranchos. Después de haber reunido 3 a 400 cabezas, las hechan a cocer en unos hermosos hornos de una forma particular. Dichos hornos no son otra cosa sino unas inmensas cavidades cóncavas, guarnecidas por todas partes de piedra, a donde echan en el fondo mucha leña que incendian; cuando ésta está convertida un poco en brasas, la cubren de piedras que se calientan; éstas se cubren de pencas, y sobre todo, las cabezas o piñas, que también se cubren de piedras y de leña ardiente. El tiempo necesario para cocer un horno, es de ocho a quince días. Entonces la parte acre y mucilaginosa de las cabezas de maguey se transforma en materia sacarina, propia para hacer el vino mescal, o a lo menos dispuesta a la fermentación. Para sacar el jugo, los mescaleros comprimen con los pies las piñas, entonces muy blandas, y recogen el líquido que llevan adentro de los cueros, a donde la fermentación no tarda en operarse. Según los gustos, se echan entonces varios aromatos, y en lo particular la raíz acre de una Mimosa (Mesquitillo) llamada Raicilla, cuyo sabor es muy agradable a los habitantes del país. Es cuando la fermentación se acaba; quiero decir, cuando esa no purga o no echa espuma el licor que se destila y que se obtiene el mescal, especie de aguardiente, que tiene 18 a 22° del aerómetro de Beaumé."

Aún más Berlandier hizo anotaciones sobre su propio juicio sobre las características del procedimiento físico-químico para la fabricación del mezcal en esta parte de Tamaulipas, subrayando la rústica técnica de los dos vasos cubiertos por tierra arcillosa, mismos que actuaban a manera de alambique -a falta de éste-, poniendo de manifiesto la originalidad con la que se elaboraba el mezcal, a lo que se agregaba, como señaló en el párrafo anterior, la añadidura de aromatos, lo que daba un sello propio y distintivo al vino mezcal de Tamaulipas. Y decía Berlandier:

"El método que se sigue en los ranchos de vino para destilar el mescal en estos puntos, es sumamente vicioso. Parece que los habitantes ignoran la existencia del alambique; y en esto están tan adelantados, como los rusos nómadas que sacan un aguardiente de la leche de sus yeguas, es por medio de dos vasos; uno que sirve para contener el líquido a destilar, y otro arriba que se llena de agua, que sirve de refrescador, que se saca el vino mescal por un tubo puesto a la reunión de los dos vasos que se pegan con tierra arcillosa. Un alambique simple no dejaría perder vapor, y si se busca un doble fondo o alambique a baño maría, no tendría el mescal este sabor de requemado, que siempre sería fácil de dar, según las circunstancias.

La acción demasiado enérgica del fuego, sobre las materias que se precipitan en el fondo de los vasos o contra las paredes, está conocida desde mucho tiempo, y su influjo sobre el sabor de los aguardientes probado por los destiladores. La mayor parte de las sustancias que se precipitan reciben el calórico de modo inmediato, y se descomponen dando nacimiento al ácido acético y al aceite empireumático, que da el sabor del mismo nombre a estos licores requemados. Muchas veces el vino mescal se pudiera mejorar, dejándole algún tiempo sobre el carbón, aunque todo esto no valga la ratificación de los destiladores. El vino mescal del estado de Tamaulipas, no tiene el sabor acre de Tierrafuera. Los hombres que le fabrican, tienen buena salud y se dice que engordan. Es a esta pequeña industria, junto a los productos de las minas, que se debe la existencia presente del real de San Nicolás, que sin los magueyes ya no existe. Todos los habitantes de San Nicolás podrían dedicarse a la fábrica del mescal; pues los dueños de los ranchos de vino permiten a todo mundo disfrutar de los magueyes, a condiciones verdaderamente razonables, cualquier hombre pobre pero trabajador, si no quiere ir a los ranchos de vino como peón o jornalero, puede con todo allí, buscar su existencia como arrimado. Este es el que va a hacer su choza junto a un rancho; reúne como si fuera dueño, todas las piñas para cocer un horno, y el propietario le facilita todo lo que exige, sea para la traslación de las piñas, sea para la fabricación del mescal.

Después de haber destilado la cocida, debe dar por cada horno dos botijas de mescal, lo que corresponde al diez por ciento del producto líquido."

EL MEZCAL EN LA SIERRA MADRE ORIENTAL

A diferencia de la Sierra de Tamaulipa Nueva o Sierra de San Carlos, las noticias sobre la elaboración de vino mezcal en la región tamaulipeca de la Sierra Madre Oriental -conocida desde 1861 a 1915 como Cuarto Distrito político del estado, y hoy ex Cuarto Distrito- son más escasas. Y lo son por ausencia de trabajos de investigación dedicados a ese objetivo, pero las pocas noticias con las que se cuenta no dejan lugar a dudas sobre la fabricación del mezcal desde tiempos coloniales.

Lo que a priori se puede afirmar es que se trató de una historia diferente a la de la Sierra de San Carlos y de que el tipo de mezcal que se producía también era distinto. En esto la

indagación botánica puede indicar el contraste en cuanto a las variedades de magueyes que han existido en ambas serranías. Porque la diferencia en cuanto a los patrones botánicos en la distribución de los magueyales en ambas sierras es un dato que quedó históricamente registrado. El cronista José Hermenegildo Sánchez García decía en el siglo XVIII que, mientras en la Sierra de la Tamaulipa Nueva había extensos magueyales, "de esto está escasa la Sierra Madre, pues en muy pocas partes se encuentra". Es decir, anotó un detalle cuantitativo, que bien puede tener una correspondencia en cuanto a distintos tipos de variedades de agaves. A modo de aclaración hay que señalar que Sánchez García deambuló principalmente por la zona de las cañadas de la vertiente pluvial de la Sierra Madre y no en los altiplanos intra montanos, como los de Jaumave, Palmillas, Tula, Miquihuana o Real de los Infantes (Bustamente), lugares en donde los magueyales son más numerosos y en los que se tiene evidencia de que fueron empleados para la elaboración de mezcal, máxime porque allí se recibía una influencia más directa de las costumbres del interior de la Nueva España.

En 1830 Louis Berlandier hizo una breve cita sobre la tradición mezcalera en la Sierra Madre, al señalar que:

"A cuatro leguas de Palmillas, están los ranchos del Chapulín, en donde hay indígenas ocupados en recoger el agua miel. Estos terrenos son propiedades de los vecinos de Tula, los que mantienen en ellos operarios que hacen mescal."

Por desgracia, Berlandier no se extendió más en sus anotaciones, por lo que las referencias a la industria artesanal del mezcal en esta región de Tamaulipas esperan para ser ampliadas. Los archivos históricos municipales de Bustamante y Miquihuana sin duda son ricas fuentes en los que se puede apuntalar un estudio detallado.

EL MEZCAL EN LAS NOTICIAS DE LA SEGUNDA MITAD DEL SIGLO XIX

Como prueba irrefutable de la presencia en Tamaulipas de una industria dedicada al mezcal, las noticias estadísticas de Apolinar Márquez son contundentes. Se trató de un trabajo estadístico mandado elaborar en 1855, durante el último gobierno dictatorial de

Antonio López de Santa Anna, en tanto que en Tamaulipas gobernaba en general Adrián Woll. Se trató de un meticuloso recuento de centenares de datos demográficos y de todas las ramas de economía local, y en los que se distinguen con singular relieve los dedicados a la producción de este aguardiente de agave. Por cuanto al número de plantas, en Tula se registró la existencia de 16,000 magueyes, con un valor de \$4,000, mientras que en Jaumave había 2,000 magueyes, con un valor de \$500. Ello nos proporciona dos elementos importantes: uno, de que efectivamente existía una industria vinatera de mezcal en la región de la Sierra Madre; y otro, que en ella se procuraba la reproducción de los magueyales por medio del trabajo humano. En contraste, la estadística de Márquez no proporciona número de plantas ni valores para las municipalidades de la Sierra de San Carlos, porque allí, según hemos visto, los magueyales eran silvestres.

De manera más específica, Apolinar Márquez apuntó la existencia de varias factorías dedicadas a la elaboración de mezcal. De acuerdo a su información había en esa época seis fábricas en San Nicolás, cinco en Burgos y tres en San Carlos, en la región de la Sierra de San Carlos, mientras que en la región de la Sierra Madre había dos fábricas en Jaumave, otras dos en Palmillas y una en Bustamente. En total refería la existencia de 18 fábricas (una menos que en la relación anterior), las que producían 318 barriles al año, a un costo de 12 pesos el barril, sumando un total de \$8,916. Por cuanto a la infraestructura de dichos establecimientos, su valor se cuantificó en \$510, una suma que revela su precariedad, en tanto que el número de sus trabajadores era de 212, los que generaban sueldos mensuales totalizados en \$553.

Y para venir a confirmar las noticias estadísticas de los años cincuentas, en 1873 el ingeniero Alejandro Prieto -un hombre apasionado de la ciencia como buen representante de la época positivista en la que vivió, y más tarde gobernador del estado-, publicó en una extensa obra dedicada a Tamaulipas que:

En la villa de Degollado, antes llamada de San Nicolás, se elabora un aguardiente mezcal de la mejor calidad que los conocedores de este licor colocan a la altura del mezcal de Tequila del Estado de Jalisco, tan generalmente afamado en el país.

Es decir, no sólo corroboró una vez la existencia de la industria vinatera en la entidad, sino que orgulloso difundió ampliamente que sus productos eran tan buenos como los más reputados de México.

El ingeniero Prieto igualmente nos proporciona el dato que confirma que en la zona montañosa del Cuarto Distrito se elaboraba el mezcal, pero que era diferente en cuanto a la calidad del de la Sierra de San Carlos, según ya se ha señalado antes, posiblemente debido a la distinta variedad de los magueyales, a la técnica de elaboración, y al empleo de los "aromatos", de lo que hablaba Louis Berlandier. Y señalaba Prieto:

"En todas estas villas abunda también el maguey, de cuya planta fabrican en numerosos ranchos el vino mezcal. Este es reputado de clase inferior al que produce la villa de Degollado (San Nicolás)."

Para antes de terminar el siglo XIX, las noticias oficiales, generadas a propósito durante el gobierno

del ingeniero Alejandro Prieto, indicaban la existencia de una producción boyante y de un activo comercio del mezcal de la Sierra de San Carlos, al referir que:

"En las cercanías de San Carlos se produce también mescal, que puede sufrir comparación con los mejores de la República y del cual se hace gran comercio."

En suma, el siglo XIX terminó proporcionándonos la información indispensable como para afirmar que la industria del mezcal tenía un firme arraigo en la entidad. A inicios del siglo XX el escritor Adalberto J. Argüelles lo reconfirma y pondera nuevamente:

"El vino mescal extraído de la planta del maguey y que en Tamaulipas es visto como el mejor tequila del estado de Jalisco, forma parte de la industria vinícola y su producción no sólo cubre el consumo que de él se hace en la generalidad de los municipios del estado, sino que se extrae en grandes proporciones para algunas otras partes del país, pero principalmente para el vecino estado de Nuevo León."

De acuerdo a lo anterior, la producción del mezcal se encontraba ya en una fase expansiva, en virtud de su demanda y de la aceptación de los consumidores de otras partes del país, en

especial del vecino Estado de Nuevo León. Y como interesado en contribuir en el fomento económico del estado, Argüelles anotó las cifras de producción e hizo reflexiones sobre la segura potencialidad de esta industria:

"La producción del mezcal varía anualmente en virtud de estar en relación con el número de fábricas que se registran para hacer su destilación. De los datos oficiales dados a conocer por la Dirección General Técnica del Estado correspondientes al año de 1908, que son los que nos han servido para tomar los nuestros, aparece que durante ese año funcionaron cincuenta y tres fábricas con una producción media de 1,680 hectolitros con un valor aproximado de \$45,450.00, cifras que a nuestro juicio pueden elevarse a más del cuádruplo, según el monto verdadero que puede destilarse, visto el número de fábricas que funcionan en el año; pues es increíble o imposible que a cada una de esas fábricas se le calcule una producción media anual de treinta y uno hectolitros que equivale poco más o menos a unos diez litros diarios, razonamiento que comprueba que el total de la producción de mezcal puede aumentarse, sin temor de pecar de exagerados, a la cantidad de 6,500 hectolitros con un valor de \$250,000.00."

Argüelles también especificó los espacios geográficos en los que tenía lugar la explotación del maguey que se utilizaba en la elaboración del mezcal, los que abarcaban las mismas regiones para las que hoy en día se está solicitando la denominación de origen, y no de manera gratuita, sino en virtud de todo el peso de la tradición histórica:

Como en el capítulo referente a la agricultura dimos a conocer ampliamente al maguey como planta textil, aunque no explotables como tal, señalando a la vez los municipios que poseen extensos magueyales silvestres, puesto que la especie que produce el vino mezcal nace, crece y llega al periodo de producción sin requerir el menor trabajo de parte de quien recibe el provecho de esa producción, sólo nos resta expresar que, según los datos estadísticos dados a conocer por la Dirección General Técnica del Estado, los municipios productores de vino mezcal son: Burgos, San Nicolás de Degollado, del Distrito Norte; San Carlos de Arteaga y Jiménez, del Distrito del Centro; y Palmillas y Bustamante, del Cuarto Distrito; siendo los tres primeros los de mayor producción y más apreciado por la buena calidad de su mezcal.

Y para terminar, a manera de reflexión premonitoria a la situación que hoy en día guarda la casi desaparecida industria artesanal del mezcal en Tamaulipas, Argüelles subrayó las dificultades que frenaba la expansión efectiva de esta industria, sujeta sobre todo a la falta de capital:

"Como los fabricantes del mezcal son los mismos propietarios de los agostaderos donde se reproduce el maguey, y éstos en su mayor parte carecen del capital necesario para poner la industria en la forma en que se encuentran las grandes empresas o cosecheros del tequila del estado de Jalisco, no han podido nuestros cosecheros entrar en franca competencia en las plazas consumidoras con el expresado tequila, pues aunque la calidad del mezcal tamaulipeco sea igual al tequila, le falta lo añejo y el embotellamiento delicado de aquél, a fin de hacerse de la industria mezcalera un negocio mucho más productivo para los mismos cosecheros y que pondría a Tamaulipas en verdadero paralelo con el estado de Jalisco, considerado hoy como el productor del mejor tequila, con la circunstancia que nuestra producción de mezcal es muchísimo más barata en razón de ser el agave o maguey de donde se extrae, como lo hemos dicho, silvestre, y su crecimiento en los municipios ya expresados es inagotable."

EL COLAPSO DE LA INDUSTRIA MEZCALERA

Antes del estallido de la Revolución Mexicana, el país entero había sufrido los agudos efectos de la crisis económica de 1907-08. En Tamaulipas, y en especial en las regiones de la Sierra de San Carlos y el Cuarto Distrito, este fenómeno fue desastroso, al grado de quedar reducidas a la ruina. En el primer caso la minería industrial vinculada a la explotación de cobre se derrumbó, y con ello la sierra acabó por convertirse en una zona marginada de la entidad, una situación que se mantiene hasta nuestros días.

En el caso del Cuarto Distrito, la floreciente agroindustria de la explotación del ixtle, tan apreciada por el mercado mundial, también se colapsó por efecto del mismo proceso económico. Ello contribuyó a terminar por fracturar la aguda polarización social que se había generado en la región con la mecanización de la talla de esta fibra, de ahí la radicalidad y cruda violencia agraria que se manifestó tras el estallido revolucionario.

En ambos casos, el desmoronamiento de los sistemas económicos hasta entonces vigentes arrastró consigo a la industria del mezcal, especialmente en la Sierra de San Carlos, donde más prometía.

Y por si no fuera suficiente, la doctrinaria política antialcohólica de los años veintes implantada en la entidad durante el gobierno del licenciado Emilio Portes Gil, arrojó a la clandestinidad a la empobrecida industria mezcalera, sin que en las décadas siguientes se le volviera a considerar de otra forma. Quedó como un curioso arcaísmo, del cual ninguna autoridad valoró como un posible recurso de fomento económico o cuando menos como parte de un rescate de la cultura popular. Por tales razones las leyes de alcoholes del estado no han contenido un apartado especial sobre esta reminiscencia artesanal, permitiendo que los contados productores -que no dejaron de producir mezcal a pesar de estar legalmente proscritos-, cayeran en manos de la extorsión y el chantaje cotidiano y rutinario de autoridades menores, regularizando de esta manera su modus operandi.

Hoy en día, cuando el mezcal día con día es reconocido en todo el mundo como una bebida original y de excelente gusto al paladar, parece abrirse una justa oportunidad para hacer el rescate efectivo y moderno de la producción de este exquisito aguardiente tamaulipeco, el que por su centenaria y más que comprobada tradición histórica, reclama lugar digno en el contexto del desarrollo económico de Tamaulipas y México.

En conclusión, el estado de Tamaulipas tiene todo el derecho de obtener la certificación de origen para la producción de mezcal en las regiones de la Sierra de San Carlos y el antiguo Cuarto Distrito".

Resulta importante aclarar nuevamente que el hecho de que actualmente no se produzca mezcal a un alto nivel industrial, no debe considerarse como un obstáculo para poder contar con la protección de la Denominación de Origen Mezcal, ya que lo importante es la capacidad potencial de producción con la que se cuenta en la mencionada región. Asimismo, no debe perderse de vista que el mayor interés debe de ser el impulsar el desarrollo del país, tanto en el ámbito económico como en el social y político, y es por ello el deseo de fomentar todos aquellos proyectos que permitan el aprovechamiento de los recursos naturales

del país, que se traducen en beneficios directos para la economía. Por eso la importancia de la incorporación del Estado de Tamaulipas, en específico los municipios de San Carlos, San Nicolás, Burgos, Miquihuana, Bustamante, Palmillas, Jaumave y Tula, a la protección que otorga el Estado a la Denominación de Origen Mezcal.

X.- De la información complementaria presentada el día 11 de noviembre de 2001, consistente en el estudio realizado por el Programa Universitario de Recursos Naturales y Desarrollo Regional sustentable por la Unidad Académica Multidisciplinaria Agronomía y Ciencias de la Universidad Autónoma de Tamaulipas, se reproduce lo siguiente:

"Se utilizó como metodología las siguientes actividades: Revisión de referencias, análisis de bases de datos agroclimáticos, tecnologías asociadas con Sistemas de Información Geográfica (SIG), reconocimientos de campo y entrevista con productores de la región, análisis de muestras de suelo representativas de la zona y evaluación taxonómica de la planta de maguey mezcalero. Lo anterior se reforzó con el intercambio de ideas y análisis en conjunto entre los expertos, para tener una visión integral del caso y determinar los fundamentos antes mencionados.

La región comprendida por los municipios de Cruillas, Jiménez y Méndez, cuenta con poblaciones de Agave americana, siendo más densa en los municipios de Jiménez y Cruillas. Los productores que se dedican al aprovechamiento de agave son en su mayoría del sector social y dado que esta planta es la que se utiliza para la producción de mezcal y está adaptada a las condiciones agroecológicas de la zona, evidentemente su explotación sistemática promete servir de detonadora para el desarrollo económico de la región en referencia. En particular, Agave americana tiene un gradiente de adaptación que varía desde tipos de clima cálido hasta fríos; en suelos que van desde ricos en materia orgánica a contenido medio. Su existencia está asociada a diferentes tipos de cobertura vegetal, entre las cuales destaca el matorral espinoso tamaulipeco.

El análisis de la evolución del cambio de uso de suelo en un periodo de 30 años en los tres municipios antes referidos, señaló cambios significativos y negativos para el medio ambiente de la región, por lo que es importante el desarrollo de técnicas que eviten la

degradación ecológica en general. Afortunadamente Agave americana presenta una amplia adaptación a las condiciones ambientales de la zona, por lo que se puede convertir en facilitador de la conservación de los recursos naturales, principalmente con respecto a la erosión eólica e hídrica.

El análisis de uso potencial del suelo confirmó con un nivel razonable de veracidad, la aptitud que tiene la región para establecer plantaciones de Agave americana. De esta forma, se puede prever que la industria mezcalera, que en este momento se hace en forma artesanal, en los tres municipios, puede ser el vehículo más importante para fundamentar el desarrollo económico de la región.

Con este análisis se determinó la vocación de estos tres municipios, no sólo para plantación y manejo de esta especie sino también para la industrialización del mezcal. Lo anterior, debido principalmente a que esta actividad se realiza como tradición productiva en la zona.

La calidad de la planta de Agave americana para mezcal es normalmente determinada por su contenido de azúcares y su sabor. En este estudio se hizo una evaluación bioquímica de plantas de la región, en la cual se determinó el contenido de azúcares de las poblaciones. Los resultados de calidad mostraron que los contenidos de sacarosa (0.5%), glucosa (3.5%) y fructosa (5.7%) de Agave americana en esta región están dentro de los límites de calidad, comparados con los que presentan los componentes del azúcar del maguey mezcalero de Oaxaca. Con esto se confirma que la producción artesanal histórica en la región, puede llegar a ser un mercado potencial de mezcal, lo que amerita que estos tres municipios tamaulipecos cuenten con la certificación de la denominación de origen para este producto. Esto último es a la vez la garantía de que el mezcal producido en la región de referencia puede llegar a ser competitivo en los mercados nacionales e internacionales, como alguna vez llegó a serlo en el Estado hace casi cien años.

La clasificación de Uso Potencial de Suelo para los municipios de Cruillas, Jiménez y Méndez para Agave americana, indudablemente ratifica la vocación que tienen estos municipios históricamente y en la actualidad para la elaboración del mezcal, que presenta los factores de calidad (Grados Brix y sabor) que se requieren para la industria mezcalera. Con lo anterior, se marcan los fundamentos que justifican desde el punto de vista técnico,

que los municipios de Cruillas, Jiménez y Méndez presentan los elementos necesarios para ser considerados como zona de Denominación de Origen del Mezcal.

Tamaulipas tiene una consolidada tradición agropecuaria que le ha llevado a ocupar un destacado lugar en el contexto nacional, de las 7,982,900 hectáreas de superficie que ocupa el estado, el 21% se dedica a la agricultura, el 62% a la producción pecuaria y el 17% restante lo conforman los bosques, cuerpos de agua, poblados, caminos y ciudades. Dicha clasificación de uso de la tierra en Tamaulipas está distribuida a lo largo de diferentes regiones agroecológicas, que van desde los altiplanos Tamaulipecos de zonas áridas hasta los ecosistemas tropicales y subtropicales, pasando por las planicies temporeras del estado.

La diversidad agroecológica que el Estado de Tamaulipas tiene, le ha permitido generar una industria agropecuaria competitiva tanto a nivel estatal como a nivel nacional. Más aún, le ha permitido diseñar programas potenciales para contribuir al desarrollo socioeconómico del estado haciendo uso racional de sus recursos naturales bióticos y abióticos. En este sentido, la producción de mezcal a partir de las poblaciones de *Agave americana* (MF-foto 1,2,3) es también una agroindustria que ha venido sosteniendo la vida de un sector socioeconómico significativo en varios municipios del estado. Todavía más, la industria de producción mezcalera puede fomentar el desarrollo económico y social del Estado siempre y cuando se introduzcan tecnologías modernas en los lugares donde ha existido la tradición del manejo de las plantas de maguey mezcalero y la producción artesanal del mezcal. Esto se fundamenta en el hecho de que ya desde hace años el estado de Tamaulipas ha estado inmerso en la producción de agave/maguey mezcalero. Por ejemplo el anuario estadístico del año 1908 señala que la producción de mezcal ascendía a 1,680 hectolitros con un valor económico aproximado de \$45,450.00. Anterior a esta fecha, o sea en 1837, Tamaulipas llegó a exportar más de 22 mil plantas de maguey. En particular las regiones con vocación a la producción de *Agave americana* en el estado se encuentran distribuidas en los municipios de: San Carlos, San Nicolás, Burgos, Jaumave, Palmillas, Miquihuana, Bustamante, Tula, Cruillas, Jiménez y Méndez; mismos que se encuentran entre los paralelos 24°24' y 20°29' de latitud Norte y meridiano 98°47' de longitud Oeste. En estos municipios y específicamente en los últimos tres, los productores que en la actualidad se dedican a la

producción de mezcal son mayormente del sector ejidal y/o pequeños propietarios. Sin embargo, la vocación de la tierra en estos municipios también permite que sistemas de producción de agave/maguey mezcalero puedan establecerse con el objetivo final de que sirvan para establecer agroindustrias mezcaleras modernas y de gran escala. Así entonces, estas regiones pueden tener un nivel protagónico en la colocación de sus productos en el mercado internacional facilitando que se generen empleos directos e indirectos alrededor de esta industria para beneficio de su propio desarrollo económico.