

los habitantes del distrito de Ejutla y de la maestría de sus Maestros Mezcalilleros.

Respecto a la calidad de los mezcales ejutecos, creo que en general se ha mantenido porque los habitantes de la región y sus Mezcalilleros a través de la historia, fueron construyendo una cultura gastronómica de alto nivel, dentro de la cual se encuentran los criterios de cómo deben ser sus mezcales: 1) el mezcal sólo puede ser de maguey; nada de adulteraciones y engaños ruines a los consumidores con mezclas de otros aguardientes o alcoholes; 2) el proceso de elaboración del mezcal no lleva ningún químico, debe ser absolutamente natural; 3) el mezcal debe estar entre los 47 y 55 grados; por eso al venenciarlo forma el cordón cerrado y es en esta graduación donde el mezcal tiene el sabor, aroma y carácter que lo distinguen de otros destilados.

Cuando el mezcal no cumple con dichos criterios, los habitantes de la región simplemente no lo compran y sacan del mercado a los falsificadores. A esto lo llamo **Gusto Histórico** que es vigilado y sancionado por la comunidad que lo ha construido y por los Maestros Mezcalilleros que aman su trabajo y están orgullosos de él; este control social es lo que garantiza la calidad del mezcal.

Por fin dejo mis cavilaciones y me despido de Chepe; él me detiene y pide que me espere, pues tiene un obsequio para mí. Entra a su casa y regresa con una caja de la que saca un *Alambique Ejuteco* en miniatura, una verdadera maravilla: hecho a mano con cobre, cuenta con su olla y su montera con platillitos, un pequeño turbante y su minúsculo serpentín que figura a una tierna serpiente *coralillo*. Su generosidad y la belleza del regalo me dejan embelesado... Me recobro de tal estado y le pregunto socarrón: “¿lo puedo poner a trabajar?” Sólo responde: “cómo serás pendejo”.

Regreso a casa de Tío Luis a las 14 horas; los Mezcalilleros ya se fueron al mercado a hacer compras o a saludar a sus amigos. Durante el lapso que me ausenté, personas de distintos pueblos le trajeron noticias, entre ellas las que tienen que ver con el mezcal: “Ya Tío Beto está sacando Tobará por el cerro de Yogana”; “Polo Ramírez tiene 100 medidas de mezcal de San Martinero”; “Tío Juan vende unas rayas de maguey Arroqueño y de Mexicano”; “Daniel Canseco necesita llevarse mezcal a Santa Martha, California”; “En una boda de Coatecas dieron un *mezcal de frutas* buenísimo”. Escucho estas frases y es muy fácil entender que el **gusto histórico** por el buen mezcal es patrimonio de todos los habitantes del Distrito de Ejutla.

Estoy meditando en todo lo acontecido desde mi llegada cuando la sabia esposa de Tío Luis, sin preguntarme y con su exquisita cortesía habitual, pone frente a mí, sobre la mesa donde se hacen los cinturones, un plato de *Amarillo de huesitos* de chivo horneado, tortillas de mano, cebollitas con limón y el obligado jomatito de mezcal.

Entonces, hasta entonces, dejo de pensar...



## Ejutla: su gente y su mezcal

*“Un día sin mezcal  
es como un día sin sol”  
Tío Jaime Brena (q.p.d.)*

Es miércoles por la noche y me encuentro en la terminal de autobuses Fletes y Pasajes en la Ciudad de México por el rumbo del aeropuerto. Espero la salida del camión de las 22:30, cuya ruta pasa por la Ciudad de Oaxaca, Ocotlán, Ejutla y su destino final es Miahuatlán; el mío es Ejutla, la tierra de mis padres y de toda mi familia, cabecera del Distrito del mismo nombre.

Después de 7 horas y media de viaje, llego a mi destino como a las 6 de la mañana del jueves. Me dirijo al mercado para tomar algo, aunque sea un café o chocolate de agua, ya que aún es temprano y los puestos de comida están cerrados, excepto uno donde siempre preparan cafesito de olla.

En la explanada y calles aledañas al mercado, hay una actividad inusual, pues el jueves es día de plaza y llegan productos de distintas poblaciones no sólo del Distrito de Ejutla, sino también de otros rumbos de los valles Centrales de Oaxaca y aún de lugares más distantes, como el Istmo de Tehuantepec, la Sierra Sur y la Costa.

El jueves es un día clave para reencontrarme con el alma, espíritu y sensibilidad de la población que habita en la región, pues por tradición antiquísima, todos han convenido en darse cita en este fabuloso mercado. Aquí podré ver a mis amigos del norte del Distrito de Monte del Toro y de San Martín de los Canseco; a los de la zona occidental que vienen de La Pe, Guadalupe, San Andrés Zabache, La Compañía, La Chopá, Amatengo, El Sauz, La Noria y Yogana; a los de la zona oriente provenientes de Coatecas, La Arrogante, La Escalera, Andrés Niño y Peña

Larga; y los que vienen de la región sureña de San Vicente Coatlán.

Al ser día especial, la comida también lo es, razón por la que es verdaderamente complicado elegir qué almorzar, pues las delicias gastronómicas de Ejutla son variadísimas, comenzando por el infaltable chivo horneado ya sea blanco o enchilado y el exquisito consomé que se prepara con el menudo. Puede también comerse un poco de barbacoa de res o ir a la sección de mesas donde sirven gran variedad de tamales con atole o chocolateatole.

Otra opción sería, como se acostumbra, empezar por comprar pan de dulce para acompañarlo con chocolate de agua; elegir los panes llamados chamucos o puros sería atinada decisión. Si de plano se lleva mucha hambre y desesperación, lo mejor será sentarse en alguna de las cocinas para que le pregonen a uno el menú disponible que puede incluir salsa de chicharrón, salsa de huevo, caldo de pollo o de res también llamado *caldo de jueves*, coloradito, tasajo frito o asado, cecina enchilada, carne frita, chiles rellenos, frijoles parados (delgados o piñeros) y, por supuesto, tortillas de mano que se compran por pieza mediante aplausos previos que alertan a las tortilleras para surtir a sus clientes. Para completar, están a la vista las salseras con salsas de chile taviiche seco, de taviiche verde con gusanitos, de pasilla oaxaqueño y de chile de agua asado con jitomate criollo.

Habiendo matado ya el hambre mañanera, camino al jardín del centro, pues no han llegado aún los *Maestros Mezcalilleros* de los distintos rumbos del Distrito; será necesario hacer un recorrido por las calles en donde se estacionan las camionetas que vienen de Amatengo, de Coatecas, San Vicente Coatlán, La Compañía y La Pe para ver quién de ellos llega primero. Son las 9 de la mañana y aún no han llegado las camionetas; por mientras, iré a ver a Tío Luis Ramírez para enterarme de las novedades.

En la salida que lleva a Zoritana vive Tío Luis, maestro talabartero y quien hace uno de los mejores chivos horneados de Ejutla, además de hornear también reses, cuches y, cuando se ofrece, venado, armadillo o cuche jabalí. Su carácter alegre y su gusto por la fiesta, así como el sitio estratégico donde se encuentra su taller y casa, lo han convertido en un ejuteco (nativo de Ejutla) muy apreciado que se le puede encontrar en las fiestas patronales o familiares de los distintos rumbos del Distrito, ya sea preparando y sirviendo sus deliciosas barbacoas o como convidado a la fiesta a la que gusta en llamar *tuturuta*. También se ha distinguido por ser apasionado promotor del Juego de pelota de Hule conocido como *Mano fría* o Pelota Mixteca, tradición ancestral que viene desde el siglo V A.C. y es parte esencial de la identidad cultural de Ejutla y de muchas zonas de Oaxaca.

Son las 10 de la mañana y encuentro a Tío Luis *vistiendo* un cinturón con piel de becerro pinto, el que dice se ha puesto de moda entre sus clientes. Me comenta que murió Misael, un compañero leal y aguerrido jugador de Pelota Mixteca de Santa Catarina Minas, Ocotlán, que se dedicaba a llevar toros de monta a los jaripeos;

Este ácido humor me lleva, inexplicablemente, a pensar en los distintos mezcales del Distrito de Ejutla al que podríamos dividir en tres zonas mezcaleras: la occidental, donde se encuentra Yogana, Amatengo, La Noria, El Sauz y La Compañía; la oriental, donde están Andrés Niño, Peña Larga y La Escalera; y la zona de San Vicente Coatlán. En cada una de ellas se usan determinados magueyes, tiempos de cocción, aguas, tipos de alambique y existen **Gustos Históricos** regionales que le imprimen sabores diferentes a los mezcales. Por ejemplo, la zona oriental usa alambiques con montera hueca y aguas muy mineralizadas, además comparten algunas notas de aroma con los mezcales del Distrito de Tlacolula y algunos de la zona norte del Distrito de Miahuatlán. El Mezcal de San Vicente recuerda algunos de los aromas de los mezcales del Distrito de Sola de Vega; los de la zona occidental son muy particulares.

Continúo con mi reflexión y pienso en los diferentes magueyes que se usan en este Distrito y repaso sus nombres: Arroqueño, Barril, Caballo, Coyote, Cuishito, Chino, Espadín, Jabalí, Mexicano o Chontal, Mexicano penca larga, Mexicano liso, San Martinero, Sierrudo, Tepextate, Tobalá, Tobasiche corto, Tobasiche largo y Verde. En total 18 tipos de maguey, cada uno con un tiempo de maduración, forma de rasurar, tiempo de cocción, tiempo de fermentación y modo de cargar el alambique diferente, lo que da como resultado final -al menos- 18 mezcales de sabor y aroma claramente diferenciados.

Haciendo memoria, me doy cuenta que he tenido la suerte de probar mezcal de maguey Arroqueño, Barril, Coyote, Chino, Espadín, Jabalí, Mexicano o Chontal, San Martinero, Sierrudo, Tepextate, Tobalá y Tobasiche corto. En cada uno de estos mezcales pude encontrar sabores y olores extraordinarios y personalidades perfectamente claras. También he podido probar mezcales que se elaboran utilizando diferentes tipos de maguey mezclándolos desde su horneado; así he probado el maguey Cuishito, Mexicano penca larga, Mexicano liso y Tobasiche largo. Estos mezcales de magueyes mezclados presentan una increíble complejidad a la hora de saborearlos y, cada vez que uno los prueba, descubre sabores diferentes.

Dos aspectos más me dejan cavilando: el primero, la elaboración de mezcales muy especiales como el llamado *de frutas*; el segundo, cómo es que se mantiene y por qué, la calidad de los mezcales en el Distrito de Ejutla.

Los *mezcales de frutas* en la región de Ejutla son aquéllos a los que, antes de iniciar la destilación, se agrega al alambique un machacado de frutas criollas elegidas por quien encargó el mezcal, pudiendo ser piña, plátano, manzana, chabacano, naranja y otras más; esto transfiere al mezcal un finísimo *dejo* afrutado a su aroma y sabor. Me viene a la mente una vez que le encargué a Gregorio Hernández, *Maestro Mezcalillero* de La Compañía, el mezcal para las Bodas de Oro de mis padres. Sólo fueron 20 litros de Tobalá en puntas (a 59 grados) destilado con piña criolla: una muestra insuperable de la sensibilidad, espíritu y refinamiento gastronómico de

contesto que son ellos quienes tiene que ir a la Ciudad de México, al Pasajuego de Balbuena, a pagar la correspondencia, pues van tres veces seguidas que nosotros vamos a jugar con ellos a Oaxaca: la primera vez en Ejutla, la segunda en San Mateo Etlatongo, Nochixtlán, y la tercera en La Compañía. Dejamos el tema pendiente al llegar a su casa para platicar sobre alambiques.

Al llegar a su taller me muestra orgullosamente el que llama *Alambique Ejuteco*. Me explica que cualquier alambique de cobre para destilar mezcal se compone de tres partes: la olla con su montera, el turbante y el serpentín. La olla y la montera sirven para calentar y evaporar el tepache o mosto fermentado; el turbante, que sale de la montera, es el tubo de paso del vapor que se dirige al serpentín, el cual, por estar dentro de un recipiente de agua fría, sirve para condensar los vapores y obtener el líquido al que llamamos mezcal.

Chepe añade a su explicación lo siguiente: la mayoría de los alambiques de cobre (metal que debe ser puro y no en aleación con otros metales como algunos lo están usando) tienen la montera hueca, lo que tiene como consecuencia que todo el mezcal debe destilarse dos veces, pues en la primera destilación se obtiene un grado alcohólico de 30 grados o menos y eso no puede considerarse mezcal. De ahí que se redestile este producto de la primera destilación para obtener mezcal de alto grado alcohólico en la segunda pasada. Este tipo de alambique es el más común en las zonas mezcaleras de Oaxaca.

Viendo este problema – continúa Chepe-, Ignacio Canseco, su tío abuelo, diseñó un alambique que en la montera le atravesó un par de platos o platillos, que al circular el vapor a través de ellos, permitió obtener el mezcal de una sola destilación y a graduaciones entre los 55 y 80 grados. Así es como surgió el *Alambique Ejuteco*.

En resumen – termina Chepe la explicación-, este alambique se compone de olla y montera con platillos, la que a su vez tiene un sistema de enfriamiento por agua mediante una tina de hojalata que cubre el exterior de la montera y sirve como contenedor de agua fría circulante; de ahí surge el turbante que arrastra los vapores al serpentín, también enfriado con agua. Este alambique se usa en pueblos como Agua del Espino, La Compañía, La Chopa, Amatengo, La Noria, El Sauz, Yogana, Zeguiche y San Vicente Coatlán.

Le digo a Chepe que quizá el *Alambique Ejuteco* sea una de las principales razones por la que los mezcales de esta región sean tan intensos en sus aromas y sabores, ya que cuando un mezcal requiere doble destilación, se pierden muchos de sus características en el doble proceso. No me responde y sólo emite su característico gruñido. En ese preciso momento llega un Maestro Mezcalillero de Andrés Niño que quiere que le reparen su montera hueca; con sorna le pregunta a Chepe si podrá con el trabajo, a lo que él responde:

- “tú y tus arreglitos pinches; mejor encárgame una montera nueva o, de perdida, le ponemos platillos a tu vieja chingadera, a ver si así ya no requemas tu mezcal”.

dice que lo asesinaron a la mala. No demuestra su tristeza, pero por la manera en que me narra lo sucedido y la fijeza inusual de su mirada, sé que tiene en su corazón una mezcla de rabia y dolor.

Sin salir completamente del tema de conversación anterior, le pregunto si han jugado pelota en Ejutla o han ido a jugar a otro pueblo. Me responde que el domingo anterior fueron a La Compañía y que, por cierto, Gregorio Hernández, *Maestro Mezcalillero*, mandó saludos para mí. También fue a jugar Tío Tino, Maestro Mezcalillero de El Sauz, con sus hijos. El encuentro de pelota fue ganado por los de Ejutla, lo que no impidió que al finalizar el juego, todos fueran a la orilla del río a comer una botana de truchas recién pescadas y que circulara el bendito mezcal que los Mezcalilleros, que también son jugadores, llevaron para el convivio.

Mientras Tío Luis se extiende en los detalles del juego, observo con antojo 4 bidones que (estoy seguro) contienen mezcal por lo que, con malicia encubierta, le pregunto por su contenido; él sonríe y responde:

- ¡Pues mezcal!

Antes de que me ofrezca la prueba, ya saqué mi jícara y mi venencia, herramientas esenciales para comprobar su calidad, aunque en esta ocasión es un procedimiento ocioso, ya que Tío Luis es un catador consumado, además de que en algún momento de su vida cultivó maguey y elaboró mezcal. El asunto en realidad era saborear un jicarita o jomatito de mezcal.

Mientras destapo los bidones para satisfacer mi antojo, van llegando amigos a saludar a Tío Luis. El primero de ellos es Chepe, otro gran promotor de la pelota Mixteca y heredero de la maestría en la construcción de alambiques para destilar mezcal. Nos saluda con sus gestos y rugidos inconfundibles, a los que correspondo con una mala imitación y en seguida le pregunto por los demás miembros de su familia, los Canseco, respondiéndome sólo con un gruñido.

Los siguientes en llegar, como si estuviesen de acuerdo, son Tío José García de Yogana y Tío Tino de El Sauz, ambos Maestros Mezcalilleros. Como la costumbre manda, saludan a los presentes y todos nos alegramos de encontrarnos juntos. Aprovecho para llenar la venencia (que es un carrizo hueco de 50 cm o más de largo con un pequeño agujero de 1 a 3 milímetros de diámetro en uno de sus extremos, y totalmente abierto por el otro) con mezcal del primer bidón, del que comenta Tío Luis que es de maguey Arroqueño y fue trabajado o elaborado por Tío Margarito Mata de Zeguiche, al que por cierto tiene tres semanas de no ver.

Llena la venencia de mezcal, procedo a venenciarlo a la vista de todos, acción que consiste en vaciar el mezcal de la venencia a la jícara o jomate para evaluar su calidad. Lo primero que observamos es que haga *cordón cerrado*; es decir, que en toda la superficie del mezcal que esté en la jícara se forme una capa homogénea

de perlas o burbujas de cierto tamaño y duración, lo que indicará que la riqueza alcohólica (grado alcohólico) es la que marca la **tradicción y Gusto Histórico** de los ejutecos: entre los 47 y 55 grados. En seguida se huele el mezcal para conocer sus aromas y, por último, se bebe para saborearlo. Estos tres pasos dan una idea exacta de la calidad del mezcal que se está probando; los Maestros Mezcalilleros establecieron, a través de la historia, esta forma de corroborar la calidad del destilado.

Vaciado ya el mezcal en la jícara, todos observan que, en efecto, se formó el *cordón cerrado* y coinciden en que se encuentra a 52 grados; les paso la jícara para que lo saboreen y todos señalan que el mezcal es excelente y resaltan las maravillosas características del maguey Arroqueño que le valieron ser uno de los preferidos para hacer mezcal en el Distrito de Ejutla, aunque ahora es poco usado por el largo tiempo que tarda en madurar: 12 o más años.

Ya entrados en materia, lleno la venencia con mezcal del segundo bidón, del que nos comenta Tío Luis que se lo llevó Tío José García, uno de los presentes. Este nos dice que lo elaboró mezclando dos tipos de maguey: Mexicano y Tobasiche, agregando que al segundo se le ha hecho mala fama al decir que da un mezcal un tanto agrio, pero que el secreto para obtener un buen destilado está en el punto de horneado. Del primero, el Mexicano, ni hablar, pues da un mezcal con sabores dulces y afrutados. Mientras sigue la plática, venencio el sagrado líquido (lleno la jícara, observo el *cordón cerrado*, huelo y saboreo) y paso a cada uno de los presentes la jícara de la felicidad. Sentencian: está a 51 grados, además de confirmar los sabores descritos.

Aún queda por descubrir el contenido de 2 bidones, pero como tomar mezcal sin comer es de *cuches* (puercos), hacemos un alto para traer la tradicional botana ejuteca: toronja desmenuzada con sal de gusanitos o belatobes (preferentemente de los criados en el xonaxe) y salchichas de res con salsa de chile pasilla oaxaqueño hechas por el maestro tocinerero a quien cariñosamente llamamos Mike, que para variar es jugador, también, de Pelota Mixteca.

Voy a comprar las salchichas a sólo media cuadra de casa de Tío Luis y es el propio Mike quien abre la puerta y atiende el pedido. Aprovecho para apartar 2 kg para mí, pues si no lo hago, más tarde ya no habrá, pues todos saben que es la mejor salchicha y se acaba pronto. Lo invito a la botana pero no puede ir y me regreso al convivio.

Ya de regreso a las pruebas de mezcal, procedo a venenciar el líquido espirituoso del tercer bidón. Pregunto a Tío Luis de dónde viene y quién lo trajo; me responde que es de La Chopa, pero que se lo dejaron en un momento en que él salió de su taller y no dejaron dicho el nombre del Maestro Mezcalillero, pues éste quedó en pasar más tarde. Sin saber más de este mezcal procedo a la prueba.

Efectivamente hace *cordón cerrado*, huele y sabe muy bien; todos coinciden en

que está hecho de maguey Espadín y San Martinero y su graduación es de 51 grados. Después de esta sufrida apreciación, pasan la toronja con sal de gusanitos y las salchichas con salsa de pasilla; alguien pregunta por la manera en que se hacen.

La sal de gusanos o *belatobes* lleva los siguientes ingredientes: belatobes (de preferencia criados en el xonaxe pues son más aromáticos y de sabor más intenso) tostados, chile taviche seco y tostado al comal y sal. Todo esto se muele en metate hasta que quede muy fino o cuestecito y se revuelve completamente. Las salchichas están elaboradas con carne de res que, picada y cruda, es curtida en vinagre casero con especias, después se embute en tripa y, en un horno de ladrillo, es cocida con humo de leña; al comerse se acompañan con salsa de pasilla oaxaqueño.

Ya con la botana disponible, paso a venenciar el mezcal del cuarto bidón. Tío Luis, nuestro anfitrión, menciona que es de maguey Tobalá (maguey silvestre que crece en el cerro), elaborado por el Maestro Mezcalillero Gregorio Hernández, conocido por Goyo, en La Compañía y está en *Puntas*, es decir, sin ajustar el grado alcohólico, tal como sale del alambique. Al venenciarlo coincidimos en que está a 60 grados, pues mientras el mezcal cae en la jícara, se forma una perla muy grande pero de corta duración y no aparece el cordón cerrado. Al olerlo y saborearlo se manifiesta el Tobalá en toda su fuerza y delicadeza, lo que todos festejamos y comento lo que Goyo me dijo una vez: “el mezcal de Tobalá que hago, lo vendo tal como sale del alambique, no le bajo el grado alcohólico; si alguien me lo pidiera, no le vendería el mezcal”.

En estos comentarios estamos cuando aparece en la entrada el suegro de Tío Luis, Don Daniel que fue Maestro Mezcalillero en su juventud. Se alegra con nuestra plática y comienza a relatarnos cómo era la cuestión del mezcal hace 60 o 70 años. Por ejemplo, cómo en aquella época el maguey Arroqueño era el más apreciado en Ejutla, al grado de que el mezcal de Tobalá nadie quería comprarlo. Nos narra que la hacienda La Aragonesa se especializaba en cultivar diferentes tipos de maguey para mezcal y los vendía ya cocidos por carreta a los Mezcalilleros. Detalla la localización de los palenques (fábricas de mezcal) de la época, los caminos para llegar a ellos y los hermosos paisajes que pudo observar. Pese al tiempo transcurrido, asombra saber que los parámetros para evaluar la calidad del mezcal son los mismos de ahora y pueden verificarse venenciándolo como lo hicimos hace rato.

Chepe Canseco se disculpa por tener que retirarse, pues tiene que entregar un nuevo alambique a un Maestro Mezcalillero de San Vicente Coatlán. Me da curiosidad ver el alambique y conocer a quien lo encargó, por lo que decido acompañar a Chepe a su casa y taller, localizado en la salida a Zoritana a 400 metros de donde estamos. Con un “ahorita regreso”, informalmente me despido del grupo.

En el camino pregunta Chepe cuándo vamos a ir a jugar Pelota a Ejutla; le