

***Atiztatzin*¹. El mezcal en la cultura popular en la Región Centro de Guerrero; consumo y producción cultural.**

ÍNDICE

	Pag.
Dedicatorias.....	4
Agradecimientos.....	4-5
Introducción.....	6-9
CAPÍTULO 1. El mezcal en el contexto de la cultura popular: Marco teórico/metodológico.....	10-50
1.1. Planteamiento del problema.....	10-12
1.2. Estado del arte.....	12-20
1.3. Conceptos teórico/metodológicos.....	20-40
1.4. En busca de una alternativa: propuestas teóricas.....	40-49
1.5. Métodos y técnicas de investigación en trabajo de campo.....	49-50
Capítulo 2. Contexto general del maguey y el mezcal de Guerrero.....	51-73
2.1. El contexto de estudio.....	51-53
2.2. El paisaje físico del maguey.....	54-57
2.3. Definición del mezcal y algunas aportaciones al estudio de ésta bebida.....	57-67
2.4. Las tecnologías para la fabricación del mezcal.....	68-72
2.5 Algunos comentarios respecto a las instituciones y el mezcal.....	73

¹ Del náhuatl, *A/iztatzin*. A viene de *atl*=agua. *Iztatzin* viene de *iztac*=blanco y el *tzin*=partícula diminutiva o reverencial. Por tanto puede significar *agua limpia*, *agüita blanca*, *agua blanquita*, *agüita blanquita*, *agua pura*, *agua cristalina* o de forma reverencial; *respetable blanca agua* o *respetable agua blanca*. Definición por quien escribe y el señor Fabián García; productor de mezcal (marca “Orgullo Guerrerense”) de la localidad de Tlanipatla, municipio de Eduardo Neri.

Capítulo 3. Maguey y mezcal en la cultura popular guerrerense.....	74-150
3.1. Identidad y cultura en torno al maguey y el mezcal en Guerrero.....	76-80
3.2. Convivencias, espacios y variedades de mezcal en el contexto cotidiano.....	80-86
3.2.1. Mezcal y maguey en la gastronomía guerrerense.....	86-93
3.3. Convivencias, espacios y variedades de mezcal en el contexto ritual.....	93
3.3.1. Mezcal y maguey en la medicina tradicional.....	93-102
3.3.2. Mezcal y maguey en rituales de fertilidad en la agricultura guerrerense.....	103-109
3.3.3. Para obtener más mezcal se debe rendir un culto.....	109-111
3.3.4. El mezcal en <i>el buentli</i>	111-117
3.4. Del uso al abuso del mezcal.....	117-122
3.5. Tradición oral en torno al maguey y mezcal.....	122
3.5. 1. Leyendas y casos reales.....	122-127
3.5. 2. Canciones, dichos, refranes y poemas respecto al mezcal.....	127-150
Anexo fotográfico 1.....	151-156
Capítulo 4. Visiones institucionales del maguey y el mezcal en Guerrero.....	157-187
4.1. El panorama físico en instituciones gubernamentales.....	158-159
4.2. El panorama físico en instituciones privadas.....	160-163
4.3. Experiencias personales y visiones profesionales en instituciones gubernamentales.....	163-168
4.4. Experiencias personales y visiones profesionales en instituciones privadas.....	168-178
4.5. Resumen: La búsqueda de más medios para la promoción y preservación del maguey y del mezcal.....	178-184
Anexo fotográfico 2.....	185-187

Capítulo 5. El mezcal se pone de moda: camino hacia el gran comercio.....	188-225
5.1. Mezcal y maguey en los medios de comunicación.....	189-201
5.2. La competencia mezcalera: argumentos y razones (¿procesos de exclusión y monopolización?).....	201-207
5.3. El vínculo entre gobierno, Asociaciones Civiles, organizaciones y empresas.....	207-214
5.4. Mezcal: ¿tradición vs exotismo?.....	214-221
Anexo fotográfico 3.....	222-225
Capítulo 6. Discusiones y conclusiones finales.....	226-242
Tabla 1: Cultura subalterna del mezcal.....	233
Tabla 2: Cultura hegemónica del mezcal.....	235-237
Anexo fotográfico 4.....	241-242
BIBLIOGRAFÍA.....	243-255

DEDICATORIAS

A mi hija, Atziri Xochiquetzalli Damián López, con todo mi amor. Mi luz, mi camino, mi inspiración, mi todo...

Mi vida es hermosa porque existes tu...	Tu risa es lo más sagrado...
Ya no estoy triste, no estoy triste...	Tu paz es mi Biblia...
Felicidad, eso es lo que tú me das...	Tú me construyes el rededor...
Es que me enseñaste que el amor existe...	Iré junto a tí hasta el final...
(Fragmentos; <i>Felicidad</i> de Gondwana)	Te abrazo a mi pecho, te sigo en tus sueños...
	(Fragmentos; <i>Contigo</i> de Jaguares)

A la familia López Sánchez; a Jazmín con especial amor, a sus papás don Miguel y María Antonia, a sus hermanos Joshué y Miguel Ángel. Por todo su apoyo y comprensión en todos estos años, en especial durante los tiempos difíciles que ha representado mi lejanía. Sin su apoyo esto no hubiera sido posible

A mis hermanos; Celia y Noé Josué, a mis sobrinos Yamilet y Luis Antonio, a Hídalia mi cuñada, a mis padres Andrea y Facundo. Sus bendiciones, sus palabras, sus palmadas, los granitos de arena, sus aportaciones; han sido siempre la fuerza para que siga adelante.

A mi abuelita Francisca; sus bendiciones con una energía y misticismo sin igual iluminaron mi mente. A mis tías y tíos, a mis primas y primos, en general.

A los que se adelantaron...

Occepa, xiquipilli tlaxtlahui. (Otra vez, ocho mil gracias)

AGRADECIMIENTOS

En primer lugar quiero agradecer a mi directora de tesis, la Doctora María Teresa Rodríguez López de CIESAS-Golfo. En el aspecto académico, sus palabras, sus consejos, sus sugerencias han sido la materia prima esencial para esta investigación. Aunado a ello, el carisma único que la caracteriza no sólo me inspiró, sino también me dio esos ánimos que siempre son tan necesarios.

Al Dr. Witold R. Jacorsynski, por las asesorías extras que recibí de él. Quien nunca se negó con nadie a darle un consejo académico y que siempre se preocupó por todos y cada unos de nosotros, bajo su papel como coordinador de la maestría. A su cálida y noble familia, Magda y Julián, mil gracias por todo.

A todos mis maestros, de quienes me llevo en mente y alma un poco de sus muchos conocimientos que compartieron durante las cátedras y fuera de éstas. A Victoria Cabrera por mantenernos al tanto, concerniente a la maestría CIESAS-CONACyT.

A los lectores de mi investigación; Dra. Ma. Teresa Rodríguez, Dr. Witold R. Jacorsynski, Dra. Guadalupe Vargas y el Dr. Manuel Uribe. Sus críticas constructivas reforzaron mi formación académica.

A tod@s y cada uno de mis compañer@s y amig@s de la maestría, con quienes desde el inicio pudimos entablar una amistad. Compartimos por fortuna, más alegrías que tristezas. A tod@s gracias, a tod@s les tendré siempre un cariño especial.

Especial agradecimiento a mi familia xalapeña; Carlos Alberto Morales y Jorge Alberto Rivera. Con quienes por más de 5 años entable no sólo una hermandad, sino también un cariño único. Gracias por siempre acogerme, por dejarme compartirles un poco de mi vida, por escucharme, por comprenderme. Las alegrías y tristezas que vivimos, han marcado mi alma para bien y por siempre. A mis demás parientes y amigos, con mucho cariño y respeto; Dulce, Maricela, Maya, Liz, María Elena, Xóchitl, Oscar, Isaac, Horacio, Emanuel, etc. La lista es larga pero saben que todos los aprecio.

A toda la gente de Llanos de Tepoxtepec, Coaxtlahuacán, de la UAAS de Tixtla, a las instituciones y su personal, gracias a todos por brindarme su tiempo, pues de lo contrario esta investigación no hubiera sido posible.

A mis amigos/hermanos de Chilpancingo: Angélica, Valdemar, Paúl, Héctor, Rubén, René, Rosalba, etc. Sus ánimos y apoyo hacia mí siempre los tengo presentes.

A CONACyT por la beca otorgada durante los dos años de maestría y trabajo de campo y por supuesto a toda la comunidad CIESAS que hace posible el sueño de realizar un posgrado.

***Atiztatzin.* El mezcal en la cultura popular en la Región Centro de Guerrero; consumo y producción cultural.**

INTRODUCCIÓN

Me parece ver ahora, entre los mezcales,
esa vereda y más allá, extraños paisajes,
como visiones de una nueva vida
que juntos pudimos haber vivido.
Malcolm Lowry.

Esta tesis se inscribe dentro de la Línea de Investigación denominada Procesos Culturales e Histórico Sociales de la Maestría en Antropología Social del CIESAS, unidad Golfo. Desde su inicio como proyecto de investigación tuvo una infinidad de modificaciones y cambios, finalmente su culminación me ha dejado satisfecho. La satisfacción se debe a un sueño hecho realidad que comienza en el 2002, cuando en la licenciatura comienzo un protocolo de investigación que pretendía abordar “un todo” en relación al mezcal de Guerrero. Desde luego, existió una delimitación que dejó un buen fruto y un camino abierto a seguir, el cual desde entonces, nos mostró diversas y complejas huellas que ahora traducimos en hechos sociales, en donde cada uno tiene un singular toque de mezcal.

Esta investigación no estuvo libre de dificultades, las cuales por fortuna se libraron buscando alternativas. Una de las dificultades fue acceder a algunas localidades en las que se tenía contemplado hacer algún registro etnográfico respecto a la producción y usos (prácticas) del mezcal. La dificultad se relaciona directamente con la desconfianza de la gente, la cual es muy notable y generalizada; causada por la violencia que impera en gran parte del estado de Guerrero. Un caso concreto fue en la Región de Tierra Caliente, en donde para llegar o estar ahí se necesita estar acompañado de alguna persona del lugar (familiar de preferencia). En mi región de estudio –Región Centro– la violencia también representa una barrera, salvo que se pudo acceder a las localidades por medio de familiares y conocidos. Las localidades en las que se hizo un mayor registro etnográfico son: Chilpancingo, Llanos de Tepoxtepec, Coaxtlahuacán y Tixtla Guerrero.

Por otra parte, es importante señalar que durante los últimos años, la producción y consumo de mezcal en el estado de Guerrero se ha consolidado como uno de los aspectos emblemáticos de la cultura de varios sectores populares de la población mestiza. Lo que resulta evidente es que el mezcal tiene un papel económico importante en algunas localidades, como he mostrado en un trabajo anterior (Damián, 2007), donde registré que la vida social y económica de Coaxtlahuacán está determinada en gran medida por la producción y consumo del mezcal. Sus habitantes han mantenido desde los inicios en la producción de esta bebida, un sistema organizativo sustancial, mismo que se determina de forma democrática (mediante un sorteo o “rifa”) entre los habitantes. En dicha localidad la fabricación de mezcal da lugar a una serie de procedimientos organizativos y de conocimientos empíricos transmitidos de generación en generación; es decir, creencias, formas de trabajo colectivo, división del trabajo, distintos tipos de convenios o asociaciones entre los fabricantes y dueños de fábricas de mezcal, etc. (Damián, 2007: 46-113).

El párrafo anterior corresponde en cierto sentido, a un antecedente de lo que en este trabajo me interesó investigar. Es decir, la producción y consumo del mezcal como parte de la cultura popular de las localidades que mencionábamos al inicio. En cuanto a los usos populares, veremos los registros etnográficos de los ámbitos cotidianos y festivos. Veremos cómo se desarrollan en los espacios y contextos en los que se expresa parte de lo que llamaré la cultura popular guerrerense. Por ejemplo, el empleo del mezcal como tratamiento en ciertas enfermedades, el consumo ritual en festividades del ciclo de vida y en ceremonias agrícolas, la presencia de este elemento en la tradición oral de esta región, entre otros aspectos.

Los contextos de estudio son tres: 1) “las instituciones”, las cuales son gubernamentales y civiles; encargadas de promover la producción y/o consumo del mezcal, 2) las localidades: Chilpancingo, Llanos de Tepoxtepec, Coaxtlahuacán y Tixtla Guerrero, y 3) las expresiones que se desarrollan en cada una de éstas, dándole mayor importancia a los *actores* como los representantes de las instituciones y habitantes de las localidades mencionadas. Las instituciones principales a las que nos referimos son las siguientes: Unidad Regional de Culturas Populares, Dirección General de Vinculación Cultural, Consejo Estatal del Maguey Mezcal, Consejo Regional de la Sierra de Guerrero, Dirección de Turismo Municipal, entre otras que veremos en el desarrollo de esta investigación.

El contenido de esta investigación se compone de seis capítulos. En el capítulo 1, planteamos el problema de estudio en el que comenzamos a discutir lo relacionado a la *cultura*

popular guerrerense. Posteriormente mostramos los antecedentes que han guiado esta investigación y discutimos *cultura popular* como un concepto básico en esta investigación, así como otros conceptos que se ligan a éste. Dicha conceptualización y discusión nos lleva a dar sustento a esta investigación, lo cual se refleja con mayor detalle en las conclusiones.

El capítulo 2 se compone de una discusión y análisis de la situación actual del maguey en el contexto de estudio. Por ejemplo, veremos algunas aproximaciones al impacto ecológico que representa la urbanización, por lo que muchas plantas de maguey desaparecen. Definiremos el vocablo *mezcal* y en breve, discutiremos los orígenes del mezcal retomando algunos datos históricos. También daremos cuenta de las principales aportaciones de algunas obras. En los siguientes apartados comenzaremos a describir algunas características del mezcal y las implicaciones de la producción de la bebida y el sistema de organización de producción de dos localidades. Al final, nos aproximamos a ciertos rasgos de algunas instituciones relacionadas al mezcal.

En el capítulo 3 abordaremos un tema central de esta investigación: la importancia que tiene dicha planta y dicha bebida en la cultura popular de Guerrero. Nos referimos a la cotidianidad, uso y consumo de ambos productos, los cuales se encuentran inmersos en la cultura popular de los guerrerenses y de alguna forma generan identidad. Los ejemplos etnográficos son variados, pero todos fuertemente relacionados con el mezcal, los cuales hemos llamado *expresiones de la cultura popular guerrerense*. Estas expresiones las encontramos en el ámbito cotidiano, en canciones, refranes, reuniones, fiestas, rituales, entre otras.

Encontraremos en el capítulo 4 una descripción y análisis de la interrelación que existe entre distintas instituciones, ya sean de gobierno o particulares. Veremos cómo coinciden en el objetivo de comercializar el mezcal a gran escala, desde perspectivas distintas. Otro objetivo en el que coinciden, es en la promoción del consumo del mezcal; pero cada una de estas instituciones tiene tareas y compromisos determinados, como lo veremos en el desarrollo del mismo capítulo.

El capítulo 5 es la descripción y análisis del proceso de comercialización en el cual se encuentra el mezcal en la actualidad. Con toda intención decimos que *el mezcal se pone de moda* porque tenemos la idea de que en la actualidad tiene un impulso comercial importante. Para mostrar este proceso nos dimos a la tarea indagar en los medios de comunicación en donde el mezcal tiene presencia. Destacaremos también el vínculo logrado entre instancias de gobierno, asociaciones civiles, empresas y localidades productoras de mezcal. En el último apartado nos

referimos a un aspecto de este proceso, el cual se apoya en la recreación de esta bebida como producto tradicional e incluso teñido de exotismo con fines de proyección comercial. En un sentido general deseamos discutir y analizar la importancia que está adquiriendo el mezcal en la sociedad guerrerense. Pensamos que esta bebida en un momento dado, podrá posicionarse a la par que el tequila, bebida que se identifica con la imagen de México a nivel internacional. El mezcal de Oaxaca sobresale hasta el momento en este proceso en el cual el de Guerrero se está impulsando con mayor fuerza últimamente.

Finalmente, en el capítulo 6 se concluye este trabajo, tratando de relacionar los conceptos teóricos señalados al principio con la información etnográfica presentada en los capítulos del 2 al 5. Se presentan también dos tablas que sintetizan el análisis de los datos, tratando de responder a las preguntas iniciales de la investigación, para concluir con una breve puntualización conclusiva. En cuanto a la bibliografía empleada en esta investigación, la encontraremos dividida para facilitar posibles consultas al lector, así como una lista de las personas entrevistadas.

CAPÍTULO 1

El mezcal en el contexto de la cultura popular: Marco teórico/metodológico

La regla es no ceder, hasta que el vino se esfume.

Eurípides.

En el estado de Guerrero, allá en las
Épocas anteriores a las carreteras y el
turismo, en una pulquería de Iguala,
donde los campesinos de la región
cambiaban sus ídolos por mezcal,
adquirí algunos objetos arqueológicos
muy extraños.

Miguel Covarrubias (1946)

1.1 Planteamiento del problema.

Como argumentaré más adelante, la cultura popular no puede existir sin la cultura oficial. Es por eso que para comprender la cultura popular del mezcal me dedicaré a estudiar la cultura oficial. La relación entre ambas culturas no es simétrica: en Guerrero se han creado mecanismos oficiales que han posibilitado un apoderamiento institucional de la producción y el consumo de esta bebida. Estos temas serán el objeto principal de este trabajo, los cuales estarán acompañados de ejemplos. En cuanto a los mecanismos oficiales e institucionales de la producción, distribución y consumo es lo que llamaré la cultura hegemónica del mezcal, el interés de esta investigación es analizar el papel de las diferentes instituciones, personas y grupos de personas en el proceso de “apropiación” de los usos y de los espacios populares de la producción y consumo para fines económicos, políticos e ideológicos. Indago acerca de las diferentes perspectivas de los distintos actores, es decir, tanto de instituciones gubernamentales, como de grupos de productores, de asociaciones civiles, en un espacio regional del estado de Guerrero.

Tres son las preguntas generales que han guiado esta investigación:

1. ¿Existe una cultura popular del mezcal en Guerrero?

2. ¿Existe una cultura oficial o hegemónica del mezcal en Guerrero?
3. ¿Existen casos de la apropiación económica, política e ideológica de la cultura popular del mezcal por parte de la cultura oficial?

Las hipótesis principales de este trabajo se dejan caracterizar como las respuestas a estas preguntas. En primer lugar, afirmo que en mi región de estudio existe una cultura popular relacionada con los usos del mezcal. En segundo lugar, en la misma región se ha creado paralelamente una cultura dominante-oficial hegemónica del mezcal. Y en tercer lugar, la cultura oficial se ha apropiado de la cultura popular del mezcal.

Pero estas hipótesis deben completarse con otras tres preguntas particulares por sus actores, las expresiones sociales de ambas culturas y las funciones respectivas de ambas. Estas preguntas se formulan de la siguiente manera: ¿Quiénes son los actores de la cultura popular, la oficial y la apropiación de la primera por parte de la segunda?. Segundo: ¿Cuáles son las manifestaciones sociales de estos procesos? Y finalmente: ¿Qué función para la vida de los guerrerenses tienen los procesos mencionados? Estas preguntas se representan en la tabla siguiente:

Tabla 1: El mezcal en la cultura popular y hegemónica.

Procesos problemas	Cultura oficial del Mezcal	Cultura hegemónica del Mezcal	La apropiación de la cultura popular por parte de la cultura hegemónica
Actores	+	+	+
Expresiones sociales (prácticas)	+	+	+
Funciones	+	+	+

Las hipótesis particulares que siguen de esta tabla son las siguientes:

1. Existen actores que representan la cultura popular/oficial y la apropiación de la primera por parte de la segunda: en el caso de la cultura popular, los grupos informales de los productores del mezcal tradicional o artesanal y sus consumidores. En el caso de la cultura oficial del mezcal, las instituciones (por ejemplo instituciones de gobierno, empresas, grupos políticos). Este último grupo se aprovecha del primero.

2. Tanto la cultura popular como la oficial y la apropiación de una por la otra, poseen sus manifestaciones sociales: en el caso de la cultura popular, las prácticas sociales informales. En el caso de la cultura oficial, actividades institucionales (por ejemplo apropiación económica, política y simbólica/ideológica de los usos populares del mezcal).

3. La cultura popular del mezcal posee dos funciones básicas: la reproducción de la medicina tradicional subalterna y el forjamiento de la identidad local. Las funciones de la cultura oficial del mezcal y pueden ser por ejemplo: la creación del mercado capitalista/industrial del mezcal y la reproducción de la estructura social existente. Estas funciones resultan benéficas para el sistema o el orden social existente.

1.2 Estado del arte

Queremos comenzar con los antecedentes que hay en torno a la planta *admirable*, el maguey. De esta planta se extraen bebidas como pulque, mezcal, tequila, bacanora, entre otras. Pero para tal efecto existen diferentes especies de maguey que se encuentran en distintas y distantes regiones de nuestro país. La planta de maguey y las bebidas alcohólicas como pulque y mezcal, entre otras, aparecen insertas en las prácticas médicas de diversos pueblos, así como también constituyen parte de la economía de algunas sociedades. Dichas prácticas médicas se ubican regularmente en la medicina tradicional o popular teniendo fundamentos sociales y culturales. Información relacionada con lo anterior la podemos encontrar en Ramírez 1991, Guerrero 1993 y 1996, Damián 2005 y 2007, Molina 2007, Delgado 2008 (Ver bibliografía).

Algunos estudios respecto a la importancia del maguey desde tiempos remotos y aún en nuestros tiempos, toman en cuenta los múltiples usos de esta planta. Dichos usos coinciden en relación a las bebidas alcohólicas que se le extraen y también como alimento, materia prima para construcción, cordelería, calzado, para tratamiento de enfermedades, etc. (González 1993, Macedo 1950, Ruvalcaba 1983, Ramírez 1991, Sánchez 2000, Escalón y Plata 2005). En las introducciones de la mayoría de estas investigaciones se hace hincapié en los múltiples usos del maguey.

Referente al mezcal hay varias aproximaciones acerca de sus usos cotidianos, por ejemplo: rituales, económicos, en la tradición oral y escrita, curativas, festivas, etc.; todas ellas se observan en varias localidades de los estados de Guerrero y Oaxaca. Para éste último, Ulises Torrentera (2000) sugiere prestar atención e indagar sobre estos aspectos en torno al mezcal que hasta ahora han sido poco explorados por investigadores sociales. En mi tesis de

licenciatura (Damián, 2007) realizó algunos *acercamientos* a dichos usos cotidianos del mezcal y profundizó en la organización y producción del mezcal en la localidad de Coaxtlahuacán, Guerrero. Estos *acercamientos* habían quedado pendientes desde entonces, pero los retomé para esta investigación en las siguientes localidades: Chilpancingo, Llanos de Tepoxtepec, Coaxtlahuacán y Tixtla Guerrero. Por ejemplo, en Llanos de Tepoxtepec, existe una fábrica de mezcal y la producción corre a cargo de una sola familia, sin embargo también tiene importantes repercusiones en la organización social, así como un uso cotidiano del mezcal por el resto de los pobladores. Ello se pudo constatar durante dos visitas a la localidad en diciembre de 2008 y posteriormente durante el periodo de trabajo de campo noviembre-diciembre 2009 y enero 2010.

Por otra parte, he identificado la realización de eventos pequeños y masivos para promocionar el consumo del mezcal desde esferas institucionales del Estado y asociaciones civiles. Mi trabajo de campo, en consecuencia, se ha desarrollado tanto en la localidad de Llanos de Tepoxtepec, como en Chilpancingo.

También encontramos diferencias respecto al estudio del mezcal, en el aspecto cultural y social; algunos tópicos son las formas de fabricación de esta bebida; su historia, usos, clasificaciones de los mezcales, etc. (Torretera 2000 y 2004, Guerrero 1993 y 1996, Delgado 2008, Damián 2007, Herrera 2005, Estrada 1996). Sin embargo en cuanto a tradición oral y escrita tenemos sólo algunos esbozos en los trabajos de Guerrero (1993 y 1996) y en Virginia De Barrios (1971). Un aspecto muy significativo del mezcal, son sus usos en la medicina tradicional, rituales agrarios, alianzas sociales, reivindicaciones, reafirmaciones, etc. (respecto a las reivindicaciones y reafirmaciones me refiero al uso del mezcal para consolidar de nuevo una alianza social o bien para reafirmar ésta). Dicho aspecto tampoco ha sido ampliamente estudiado, por tal razón ambos usos se abordan con más detalles en apartados siguientes, los cuales se basan en el trabajo de campo que comprende esta investigación septiembre 2009-enero 2010. Gerardo Guerrero Gómez² ha identificado que los estudios sobre el mezcal son muy pobres. Por ejemplo, sugiere:

Falta por hacer un estudio sobre las distintas formas de fabricar mezcal en el estado de Guerrero, puesto que los recursos para fabricar esta bebida son diferentes, por ejemplo: agua, tierra, magueyes (de distintos tipos). Incluso hay conocedores de mezcal (catadores) que saben de donde es un mezcal con el simple hecho de probarlo. Otro tema por investigar es el

² Director de la Unidad Regional de Culturas Populares de Guerrero. Entrevista del día 25 de agosto de 2009.

surgimiento de preparados de mezcal. La misma parte mítica y ritual en torno al mezcal no está explorada. Tampoco hay información sobre la función social del mezcal en la sociedad. Falta información de cómo el mezcal llega al mercado, aunque se sabe de acaparadores y homogeneizadores de mezcal como el “Mezcal Tecuán”.

Existen otros ejemplos sobre el uso de otras bebidas alcohólicas en la medicina tradicional. En este sentido, la literatura sobre bebidas alcohólicas es variada, lo que indica que los estudios han sido desde diferentes enfoques y distintas profesiones. Para el caso que aquí atañe investigar, he retomado bibliografía que proviene principalmente de las ciencias sociales. Por ejemplo, Sergio Navarrete (1988) realizó una investigación sobre el aguardiente en una localidad maya de los altos de Chiapas, en donde aporta además de una rica etnografía, datos estadísticos de la comunidad. Describe y analiza toda una problemática en torno a esta bebida, por ejemplo; prácticas culturales en torno a la bebida, reproducciones de una ideología y de relaciones sociales, la monopolización alcoholera, una economía doméstica en la producción-consumo de aguardiente y sobre todo presta singular atención a “el papel ideológico de la bebida”. Otra bebida de maíz fermentado llamada *tesgüino* fue estudiada por Kennedy (en Menéndez 1991), quien muestra la importancia ritual entre los tarahumaras del norte de México en sus prácticas rituales médicas. Osorio (1992) ofrece un panorama general de algunas pautas de comportamiento que se derivan directa o indirectamente del consumo de alcohol. Dichas pautas van desde el simple consumo y acarreo de problemas familiares, laborales, de salud personal, hasta los usos y funciones culturales y sociales como la utilización del aguardiente y otras bebidas alcohólicas con fines curativos.

Para Torrentera (2000), el estudio del mezcal lo ha conducido a analizar otras bebidas alcohólicas, como el aguardiente del cual, al igual que el mezcal fija su atención en el aspecto histórico, cultural, económico y social. Por ejemplo sobre el aguardiente, Torrentera lo señala como *El elixir de la vida*, para referirse al uso de esta bebida como medicina, compuesta de una o varias sustancias disueltas en alcohol.

En cuanto al proceso de fabricación del mezcal en el estado de Guerrero (Trujillo 2001, Hernández 2004 y Estrada 1996, Guerrero 1993 y 1996, Sánchez, 2000), en las tres últimas fuentes se hace alusión a la clasificación botánica, mencionan a los pioneros en investigar y clasificar la planta y hacen hincapié en la representación divina del maguey por medio de la Diosa Mayahuel (entre los Aztecas) así como en el aprovechamiento total de éste desde tiempos prehispánicos, etc. Algunos autores aportan una descripción sintetizada de la

fabricación del mezcal y de la *ofrenda al Diablo* que consiste en arrojar un poco de mezcal al fuego de la hornilla para el Diablo, con el fin de obtener más mezcal (Estrada, 1996). Luís Hernández (Hernández, 2004) se basa en entrevistas hechas a los productores, ofreciendo así una reseña histórica sobre los problemas que tuvieron con la libre producción del mezcal en sus pueblos, la producción del mezcal de forma artesanal y el manejo sustentable de los recursos con mínimos impactos ambientales. Finalmente menciona la aceptación para producir mezcal en los estados productores bajo la Norma Oficial Mexicana (NOM) y nos presenta reseñas generales respecto al maguey.

El mezcal, es la suma de tres sistemas de conocimiento: el persa, el europeo y el mesoamericano. Torrentera menciona escritos de cronistas que hablan de las bebidas alcohólicas y su utilización ritual; entre datos históricos también aparecen Cartas de Relaciones y Prohibiciones en el siglo XVI. Por otra parte, Bartolomé y Barabas (1996) reseñan el origen mítico del mezcal entre los chatinos de Oaxaca (Bartolomé y Barabas, en Torrentera 2000: 99-102). A partir del siglo XVIII muchos mezcales (el mezcal y otras bebidas prohibidas o contrahechas) fueron aceptadas socialmente, se observó el crecimiento de producción en diferentes regiones de México (*Ibid.*). En Torrentera (2000:169-191), se encuentra información acerca de *La elaboración artesanal del mezcal*, *Clasificación de los mezcales*, *Tipos de mezcal según la NOM* y *La tradición*.

Una obra de singular elaboración es: *De las mieles al mezcal. Haciendas y ranchos mezcaleros en Pinos, Zacatecas (1890-1930)*, de Margil de Jesús Canizales Romo (2008). Su principal eje de investigación es la historia de las haciendas en dicha localidad y su relación con la producción de mezcal. El autor, concibe esta producción para aquella época como una actividad con muy buena racionalidad económica. El producto tenía bastante aceptación, lo que le llevó a situarse en el mercado regional y nacional. Al mismo tiempo que nos habla de datos históricos, explica aspectos sociales y económicos. Salen a colación otros temas, los cuales correlaciona con su interés central. Un tema muy reiterado en la obra es *la administración dentro de las fincas mezcaleras*. Dicho tema muestra las desigualdades sociales de aquella época y sus repercusiones con la Revolución Mexicana.

En Guerrero, específicamente en la Región Centro, se visualiza al mezcal como un importante elemento folklórico. Da cuenta de ello Claudia Olga Jorge Román³. Argumenta no

³ Directora de Turismo Municipal, dependiente del H. Ayuntamiento Municipal de Chilpancingo. Entrevista del día 1 de octubre de 2009.

conocer mucho respecto al tema del mezcal, pero lo que sí conoce muy bien es la organización para el Festival del Pozole y el Mezcal, el cual se realiza desde el 2006 en el mes de mayo. Como ejemplo conoce el libro *El Paseo del Pendón. Feria de San Mateo, Navidad y Año Nuevo. “178 años de tradición que nos une”*. Dicha obra es una edición hecha por el Gobierno del Estado de Guerrero y contiene muchos datos históricos respecto a la Feria, así como un apartado especial titulado; *El pozole y el Mezcal, Gastronomía Guerrerense*. Dicha obra es breve, editada por el Patronato de la Feria de Navidad y Año Nuevo de Chilpancingo, Gobierno del Estado, Cámara de Diputados LVII Legislatura, H. Ayuntamiento de Chilpancingo, entre otros. A grandes rasgos, esta obra tiene como fin el promover y preservar las tradiciones de Guerrero y específicamente las de Chilpancingo. En su lectura describe, informa e invita al mismo tiempo a sus lectores a conocer todo el folklor guerrerense. Las opiniones de Claudia Olga se basan en gran parte de este libro, incluso agrega que: “*En la actualidad un día antes del Paseo del Pendón hay un encuentro de los barrios tradicionales de Chilpancingo. A este encuentro asiste mucha gente, danzas tradicionales y desde luego mezcal para compartir*”⁴. Los barrios tradicionales son San Mateo, San Antonio, Santa Cruz, Tequicorral y San Francisco.

Existe material en gestación referente al mezcal, es decir que nuevas obras están en el proceso de elaboración. A decir verdad, aquí sólo se puede decir lo que sus autores expresan respecto a sus obras, lo investigado en trabajo de campo, así como la opinión de otras personas que dicen conocer alguna obra sobre el mezcal y que está próxima a su publicación. La razón de exponer en breve estas obras que aun no se publican, es porque se pretende mostrar el rumbo que está tomando el mezcal de Guerrero, no sólo en relación a la producción y comercialización, sino también en la producción literaria y cultural. Un ejemplo que apunta a arrojar datos muy interesantes es: *El mezcal de Guerrero. Potente Elixir de Espíritu Animoso* de Tulio Rafael Estrada Castañón. Otra obra es una novela sobre el mezcal, aún no tiene nombre, pero se basa en gran parte del subcapítulo: *El maguey y el mezcal en las bellas artes – lira mezcalera–*, el cual es parte del libro de Tulio Rafael. El escritor de dicha novela es Juan Sánchez Andracka, quien a su vez reconoce a grandes conocedores del mezcal como Tulio Rafael y Filiberto Saldaña.

Quienes investigan (incluyéndome) suelen tener una identificación con algún poblado productor de mezcal o bien con personas consumidoras de esta bebida y también por ser

⁴ Entrevista del día 1 de octubre de 2009.

consumidores regulares de mezcal. Los discursos son muy similares; siempre se enaltece al mezcal y sobre todo cada persona tiene un mezcal favorito al cual consideran el mejor de todos a nivel regional. Los poblados de mayor fama en Guerrero en cuanto a la calidad de fabricación de mezcal son: Chichihualco, Apango, Tixtla, Atliaca, Omeapa, Mochitlán, Zihuaquio, Coaxtlahuacán, Llanos de Tepoxtepec, entre otros. Otra coincidencia entre quienes investigamos, nos remonta incluso hasta nuestra infancia, es decir que, de forma cultural o social el mezcal estuvo presente en algunas etapas de nuestra vida. También la influencia de familiares o literatura que nos marcó de por vida.

Un tema que se tratará más adelante es la clandestinidad y la legalidad del mezcal (Estrada, 1996), procesos por los cuales pasó la fabricación de esta bebida hace ya muchos años. Aun en la actualidad se recuerdan dichos procesos; cuentan ancianos y demás personas lo que sucedió a familiares, amigos o conocidos ya finados. Esto último, se puede entender bajo la lógica de transmitir no sólo los conocimientos (técnicos o empíricos) de generación en generación, sino también la transmisión de historias, leyendas, vivencias, casos reales, etc. A mi parecer, ello asegura de alguna forma la memoria de las luchas de ciertos mezcaleros que fabricaban y defendían el mezcal.

Juan Sánchez, quien actualmente escribe la novela sobre el mezcal, reconoce que sus trabajos se deben a otros que se han hecho. Ello se puede confirmar al leer lo que ha hecho y se puede escuchar cuando relata algunos aspectos ya sean sociales, culturales, históricos, etc. de muchas localidades y ciudades del estado de Guerrero. Literalmente dice que *él sólo repite lo que otros han escrito*. Se autodefine como un escritor famoso y constantemente habla de su trayectoria. Asegura que su novela trata de la historia de un fabriquero, lo remonta hacia los años cincuenta, en esas fechas don Margarito (alias, Calzón Poderoso) ya exportaba mezcal desde el poblado de El Refugio, municipio de Pilcaya, Guerrero. Un personaje dentro de esta novela es un poeta nahua apodado *Corchefas*, en voz de este personaje se relatarán varias poesías dedicadas al mezcal, de las cuales, algunas son de la autoría de Tulio R. Estrada.

Como suele pasar, el gobierno no se interesa en la producción literaria, tan es así, que quien está apoyando en la actualidad dicha edición de esta novela es la Fundación PRODUCE de Guerrero, A. C. y el Consejo Estatal del Maguey Mezcal. En la futura edición del libro de Tulio Rafael Estrada, también se está considerando que los prólogos sean hechos por un escritor de reconocido prestigio, en este caso Juan Sánchez y un director cinematográfico. A mi parecer, el libro de Tulio busca situarse sabiamente entre los lectores nacionales y

extranjeros para promocionar y enaltecer el mezcal guerrerense, puesto que también se está considerando un resumen al final de la obra en inglés, francés, alemán, japonés, chino, etc.

La obra *El mezcal de Guerrero. Potente Elixir de Espíritu Animoso* de Tulio Rafael Estrada Castañón, la que como decía en párrafos anteriores, se encuentra en *gestación*. Por las condiciones de la obra no se podrían dar por sentado los siguientes argumentos. En palabras de su autor no se ha publicado por falta de decisión, sino por falta de apoyos, ya que él es un escritor independiente. Su obra contempla importantes apartados dedicados al maguey, haciendo una contextualización a nivel nacional y estatal. Describe a grandes rasgos los usos de este agave, los tipos de maguey, los estudios hechos al respecto. En un apartado especial se hablará sobre los agaves y la protección al medio ambiente; en este primer avance se hacen propuestas muy interesantes sobre la preservación de la planta y al mismo tiempo embellecimiento del estado, así como el volver a hacer un uso integral del maguey como en antaño. Desafortunadamente dichas propuestas no han sido atendidas como se quisiera por parte de las autoridades gubernamentales. Enuncia por otra parte las distintas bebidas que se obtienen de otros tipos de magueyes, luego fija su atención en la elaboración del mezcal en el estado de Guerrero e incluye algunos datos sobre escritores y cineastas que se han inspirado en esta bebida. No deja de lado el proceso de la elaboración del mezcal, en donde describe a grandes rasgos todo el proceso y pone al descubierto tanto las nuevas técnicas como las más antiguas. A mi parecer el autor da por hecho que las técnicas antiguas han sido desplazadas por las más modernas, pero ello no es así, pues incluso muchos fabriqueros aún prefieren usar las técnicas antiguas como una herencia de sus antepasados y por la calidad que representa para ellos el mezcal obtenido. Ofrece también información sobre las características y la regulación del mezcal, lo cual indica que se inclina más a favor de la certificación del mezcal que por los mezcales tradicionales. Me parece de suma importancia la reseña histórica que hace en torno al mezcal de Guerrero. También pone especial atención en los iniciadores de la actual industria mezcalera. El apartado que considero de mayor riqueza y aportación a lo que he llamado *el mezcal en la cultura popular guerrerense*, aparece titulado como; *El Maguey y el Mezcal en las Bellas Artes –lira mezcalera guerrerense–* en este hace una compilación de poemas, canciones y dichos en torno al mezcal, tanto de su autoría como de otros autores. Otros apartados de su obra están pendientes, es decir están en el proceso de su investigación, sin embargo los títulos de estos parecen muy interesantes y prometedores.

El texto inédito anterior, deja entrever opiniones amenas por parte de su autor. Revela datos interesantes sobre cómo se experimenta la vida cotidiana en torno al mezcal. Especialmente en el último apartado ya comentado, se revelan datos sobre dicha vida cotidiana; rituales, gastronomía, relaciones sociales, etc. Debo manifestar que coincido con el autor en varias cuestiones, principalmente sobre usos y nombres en torno al maguey y al mezcal. Pero en lo que llego a estar en desacuerdo, es cuando asevera que la destilación es de origen europeo, entonces se estaría desacreditando toda una influencia mesoamericana.

En cuanto a comentarios de Rigoberto Acosta⁵ efectivamente aún no hay evidencias de obras literarias que se comentan de forma oral, sin embargo, se mantiene la esperanza de la producción y presentación de estas en torno al mezcal. A nuestro parecer, dicha producción y presentación de obras en torno al mezcal pudieran reforzar y ampliar la cultura del mezcal, tanto a nivel estatal como a nivel nacional y un mayor reconocimiento a nivel internacional. Una propuesta que él hace, es indagar en torno a las innovaciones del uso de mezcal en la cocina y profundizar en el rescate de historias y leyendas sobre la fabricación del mezcal.

Hasta el momento, de acuerdo a la información de campo y documental se ha notado una gran importancia del maguey entre los nahuas de Guerrero. Aunque también en otros estados como en Hidalgo, esta importancia se mantiene entre los otomíes. Hay muchos más ejemplos pero en este apartado nos concentraremos en el estado de Guerrero y propiamente en la Región Centro de este estado.

Relacionado a lo anterior, Gerardo Guerrero⁶ opina que los nahuas en sus migraciones buscaban sitios para asentarse en donde hubiera maguey. Incluso menciona que dentro de las haciendas volantes⁷ que había en Guerrero, hubo nahuas de la Región de la Montaña que migraron hacia la sierra en busca de maguey. Una vez que encontraban sitios con maguey buscaban las condiciones propicias para fabricar mezcal. Cabe señalar que la profesión de Gerardo Guerrero es de historiador, por ello sus aportes son interesantes en este apartado y por supuesto sus aportes a la importancia del mezcal en Guerrero, puesto que también ha incursionado en este tema.

En la Sierra efectivamente hubo varios pueblos nahuas los cuales se formaron con las haciendas volantes como él lo expresa. La Sierra de Guerrero efectivamente en la actualidad

⁵ Presidente del CRESIG, Consejo Regional de la Sierra de Guerrero. Entrevista del día 25 de noviembre de 2009.

⁶ Entrevista del día 25 de agosto de 2009.

⁷ Las haciendas volantes no tenían un sitio específico, es decir que estas eran nómadas.

tiene una gran importancia en la fabricación de mezcal pues tiene una gran extensión territorial atravesando prácticamente todo el estado y por ende una importante cantidad de maguey. Por ejemplo, hay pueblos en la sierra que aún conservan técnicas muy antiguas para fabricar esta bebida y hablando en términos de regionalización, muchos de ellos aún pertenecen al municipio de Chilpancingo, es decir, la Región Centro de Guerrero. La distribución y consumo no se limita en los pueblos donde se elabora sino que también se lleva a cabo en otras localidades e incluso en las grandes ciudades.

Gerardo tiene la teoría de que los nahuas son quienes tienen el privilegio de fabricar mezcal y usar el maguey desde la época prehispánica a la actualidad. La razón es por un proceso histórico desde los mexicas y sus dominios, así como las múltiples migraciones. Incluso casi asegura que esto se puede observar en la actualidad, porque en Guerrero en donde hay o alguna vez hubo nahuas y hoy mestizos se sigue fabricando y consumiendo mezcal. Estas opiniones coinciden con algunas que expresa Tulio Rafael.

Por otro lado, Gerardo opina que el mezcal tiene un importante *peso histórico*⁸ y que no hay fecha exacta de su origen. Ello hace recordar la discusión de Ulises Torrentera en su Obra *Mezcalaria*, ahí ofrece distintas fuentes que hacen reflexionar sobre el tan debatido origen del mezcal. En nuestro caso, estamos de acuerdo con ambos, sin embargo creemos necesario apuntar algunas opiniones personales.

Una conclusión general de este apartado, nos refiere a la configuración que ha tenido el mezcal en la historia y en la actualidad. Aunado a ello hemos mencionado los usos de esta bebida, la organización social en torno a ella y sobre todo la importancia que tiene en la sociedad y cultura entre los guerrerenses. También hemos adelantado un problema de orden ecológico, el cual debe ser atendido con prontitud para que el mezcal se siga produciendo.

1.3 Conceptos teórico/metodológicos.

En los estudios en torno a la cultura popular⁹ y el folklore destacan por lo menos dos paradigmas. Uno marxista radical y el otro estructuralista de corte anglosajona. Empecemos nuestro recorrido por estos dos enfoques según el orden mencionado.

⁸ Al decir *peso histórico*, se refiere a la relación que hacen las personas entre el mezcal y el supuesto origen prehispánico o español.

⁹ Para evitar confusiones, desde inicio debemos descartar algunas acepciones comunes de lo “popular”. En una de sus acepciones “popular” es el sinónimo del “pobre”, “pueblerino” “provenientes de clases sociales

Pasemos ahora a otro concepto que es importante analizar, el de *cultura popular*. Primero es importante definir lo que se entiende por cultura popular. María M. Gagnetten (2004), define dicho concepto de la siguiente forma:

La cultura popular ofrece una mediación significativa para la comprensión de los procesos sociales que tienen su origen y desarrollo en la vida cotidiana de las familias y las comunidades. Es un universo simbólico, que a partir de códigos y creatividad propios, define contenidos éticos, políticos, sociales y prácticas sustantivas que se traducen en estrategias de supervivencia, formas organizativas, desarrollo de nuevos sujetos y conformación de movimientos sociales. (Gagnetten, 2004: 6).

Posteriormente con una nota aclaratoria la misma autora argumenta que la cultura popular conlleva a la racionalidad diferenciable que contiene un modo de sentir, creer, pensar y hacer el mundo, a sí mismo y a los demás, por parte del pueblo, en cuanto a los sectores constituyentes del campo popular (incorporados, excluidos, expulsados y población excedente), en un espacio-tiempo determinado; conformada por componentes ancestrales, subalternos, de resistencia y de liberación. En los pueblos que la conforman bajo una sola denominación (popular) se encuentran manifestaciones masivas: indígenas, urbanas, campesinas, obreras, sectores excluidos, etc. (*Ibidem*: 71).

El primer paradigma de la cultura popular se originó en la teoría social de Marx y Engels. La cultura popular según este paradigma se refiere a las ideas que se oponen a la cultura oficial o hegemónica. El *locus classicus* de esta teoría se localiza en un pasaje famoso de la “Ideología Alemana”:

Las ideas de la clase dominante son las ideas dominantes en cada época; o dicho en otros términos, la clase que ejerce el poder *material* dominante en la sociedad es, al mismo tiempo, su poder *espiritual* dominante. La clase que tiene a su disposición los medios para la producción material dispone con ello, al mismo tiempo, de los medios para la producción espiritual, lo que hace que se le sometan, al propio tiempo, por término medio, las ideas de quienes carecen de los

bajas”. En este sentido se habla sobre los barrios populares en contraste con los barrios ricos. En la otra acepción “popular” significa “famosos”, conocido” como por ejemplo en las expresiones “The Doors eran muy populares en su época”, “Monsivais es un autor popular en México”, “Cenicenta es un cuento popular entre los niños y adultos”. En la tercera acepción “popular” es el antónimo de “culto”, “refinado”. Ninguna de estas acepciones corresponde al modelo sociológico de la cultura popular que puede resultar útil para investigaciones sociales.

medios necesarios para producir espiritualmente. Las ideas dominantes no son otra cosa que la expresión ideal de las relaciones materiales dominantes concebidas como ideas; por lo tanto, las relaciones que hacen de una determinada clase dominante son también las que confieren el papel dominante a sus ideas. (Marx, 1958: 50-51).

A partir de esta cita, los autores marxistas hacen suyas dos aportaciones a la antropología del folklore: la teoría clasista de la cultura, incluyendo la cultura popular y la explicación del fenómeno que me interesa en esta tesis, es decir, la apropiación de la cultura popular por parte de la cultura dominante, oficial, hegemónica. Recorramos estas tesis según el orden mencionado.

En la cita proveniente de la “Ideología Alemana” no aparece el concepto de cultura sino la expresión “ideas”, el sinónimo de “pensamientos”, “creencias” o valores” o “ideología”. Esta última, fue utilizada por Marx como consciencia falsa, mistificada de los miembros de las sociedades clasistas. Los marxistas sin embargo reintrodujeron el concepto de la cultura popular o folklore tratando de definir en relación con el sistema de “ideas” dominante, o para seguir a Gramsci, el autor clave del marxismo italiano, la cultura hegemónica. Vale la pena mencionar aquí la diferencia esencial entre el concepto tradicional etnológico de la cultura y el concepto marxista. En sentido muy general, la cultura es “un modo no genético de transmisión que tiene una comunidad viva” (Gellner 1997: 65). Pero esta definición sirve únicamente para delinear el objeto de estudio de la biología (transmisión genética) de las ciencias sociales (transmisión no-genética). Los antropólogos y los sociólogos han propuesto un vasto repertorio de las definiciones de la cultura en sentido más estrecho; su número se acerca a las 300 definiciones.

Los marxistas están libres de retomar una u otra para modificarla en el espíritu de la doctrina. Aprovecho un ejemplo que proviene de Satriani. Este autor nos recuerda la definición de cultura elaborada por Kroeber.

La cultura es “el conjunto explícito e implícito de los modos estabilizados (generales y particulares) de pensar, sentir y actuar de los hombres, diferenciado en conjuntos más o menos integrados (...). (Kroeber, en Satriani, 1974: 54).

En la antropología cultural tradicional, dichos conjuntos eran definidos con base en un elenco de los criterios étnicos, por ejemplo, la lengua, la cosmovisión/religión, costumbres, artefactos típicos, territorio, adaptación al medio etc. En este sentido la cultura se ve

emparentada con “pueblo”. En inglés se habla de *cultures* o culturas como sinónimo de *peoples* o pueblos. Pero éste enfoque que hoy llamaríamos culturalista es para Marx demasiado abstracto y general. Las características étnicas son importantes pero no suficientes para explicar la vida humana. Marx supuso descubrir que los modos de “pensar, sentir, actuar” no son universales sino que dependen de algunos factores más relevantes como: las maneras de producir los medios de subsistencia. Los “conjuntos más o menos integrados” quedan definidos en los autores marxistas según los criterios destacados en la teoría marxista, tales como: trabajo asalariado, capital, medios de producción etc. Estos forman los factores duros que explican la configuración de las características comprendidas tradicionalmente bajo diferentes “culturas”. Existen entonces las culturas dominantes de cada época y por lo tanto existen las culturas dominadas de cada época. La cultura dominante no puede existir sin la cultura dominada, ni la dominada sin la cultura dominante.

El primer autor que desarrolla un modelo de la cultura popular en marxismo es Mijail Bajtín. Este autor no sólo ha sido elogiado por sus aportaciones a la crítica literaria y semiótica, sino también a la antropología, historia, lingüística y otras ciencias sociales. En su libro “La cultura popular de la Edad Media y el Renacimiento en el contexto de François Rabelais”, Bajtín analiza entre otros, tales conceptos como “cultura popular”, “cultura oficial”, “formación socio-económica”, “carnaval”, “diálogo”, “dialogismo”, “polifonía” y “heteroglosia”. (Bajtín, 1978). En lo que sigue esbozaré la visión bajtiniana de los rituales festivos basándome en estos conceptos. Me limitaré a mencionar cinco características de la cultura popular: (1) su oposición/unión dialéctica con la cultura oficial-hegemónica, (2) su forma carnavalesca; (3) su carácter irrisorio, (4) lenguaje ritual subversivo; y finalmente (5) el carácter dialógico y polifónico. Empecemos según el orden mencionado.

Desde la perspectiva bajtiniana lo “popular” se convierte en la antítesis de la cultura oficial, hegemónica. Una no existe sin la otra además de que la popular puede transformarse en oficial. Esta transformación tendrá lugar bajo ciertas condiciones políticas –en casos cuando las élites gobernantes logran apropiarse de una manera simbólica de lo popular; el modelo de la cultura es relativamente histórico más no en sentido absoluto– se aplica a diferentes épocas y fenómenos dentro de una cierta formación socio-económica basada en el Estado y la división de las clases sociales. Mientras la cultura oficial designa la cultura legitimada y reglamentada por el poder, las relaciones jerárquicas, la “inmutabilidad y la perennidad de las reglas que regían el mundo” (Bajtín 1978: 15). La cultura popular ve las relaciones sociales al revés, ignora la

distinción entre actores y espectadores, está hecha para todo el pueblo, tiende a abolir las relaciones jerárquicas, parte de la gozosa comprensión de la relatividad de las verdades y las autoridades dominantes, se nutre en una alegre profanación, subversión parodia, unión familiar y libre, unión dialéctica de los opuestos (Bajtín 1978: 16). La cultura popular y su expresión carnavalesca, pone de manifiesto un lenguaje. Para este lenguaje es muy típica la lógica de la viceversa (*à l'envers*), de los perpetuos movimientos –*вверх и вниз*– (del ruso “arriba y abajo”); el autor les da un muy amplio significado; el sentido “abajo” indica el realismo grotesco, significa “lo contrario”, “abajo” es una penetración de la formas grotescas en lo carnavalesco tanto en el sentido literal, como en la esfera metafórica, mientras que “arriba” demuestra la ambivalencia de lo cosmológico. Todo lo que en la cultura oficial está situado arriba, en la cultura popular está situado abajo. Este proceso puede ser reversible.

Para profundizar en la cultura popular, Bajtín alude, a modo sinécdoque, al concepto del “carnaval” y lo “carnavalesco”. A primera vista, el carnaval tiene las connotaciones religiosas. Pero lo carnavalesco bajtiniano se acerca más a la forma teatral lúdica sin que se lo considere parte integrante del arte. De hecho es la misma vida, adornada de diferente manera. El carnaval según nos dice Bajtín, no conoce la división entre actores y espectadores –todos forman parte del escenario–. Al carnaval no se le ve como espectáculo: dentro de él coexisten todos con todas sus ambigüedades, ambivalencias. En los festejos carnavalescos está presente la idea de la salida temporal de la vida oficial. Sus personajes característicos han sido tontos y payasos. Lo carnavalesco como la risa que lo caracteriza, no sólo eliminaba el miedo religioso; con igual fuerza se oponía a la seriedad de los regímenes que representaban la cultura hegemónica de la época. La fiesta oficial durante el período medieval tanto como en el feudal y de la iglesia, consagraba y sancionaba el régimen y lo sanaba, afirmaba la estabilidad, inalterabilidad y la eternidad. Las dos culturas buscan sus espacios distintos: por un lado las escenas, las tribunas, las iglesias, y por el otro, las calles y las plazas públicas.

En tercer lugar, el carnaval tiene la característica irrisoria. La risa fue prohibida dentro de las iglesias y plazas oficiales pero sí vibraba en las plazas públicas durante los festejos. Bajtín explica que la seriedad en la cultura de las clases es oficial, autoritaria, coercitiva, combinada con las prohibiciones y restricciones: la risa por lo contrario, siempre ha sido una premisa para superación del miedo. No existen obstáculos creados de la risa. El poder, la violencia, la autoridad, nunca hablan con el lenguaje de la risa. La risa popular medieval según nuestro autor no es una percepción subjetiva e individual sino social y común para todo el pueblo. La risa del

pueblo incluye el momento de la victoria no sólo sobre la muerte, los horrores externos, lo sagrado, el miedo de cualquier poder, de todo que reprime y restringe. La versatilidad y libertad de la risa popular están relacionadas con la “justicia popular extra oficial” (Bajtín 1978: 108). Algunos ritos carnavalescos son unas parodias del culto religioso. El miedo es la piedra angular de la religión. La risa es el medio en el combate al miedo.

Lo carnavalesco se manifiesta no únicamente en los ritos no-verbales sino también en el uso de un lenguaje ritual incluyendo palabrotas, blasfemias, chistes. Normalmente “las palabrotas” son gramática y semánticamente aisladas del habla y se perciben como una unidad entera, igual que los proverbios. Por su génesis son heterogéneas y han tenido diferentes funciones, condicionadas de la comunicación primitiva, sobre todo con carácter mágico de exorcismo. En las condiciones del carnaval, la palabrota fue sustantivamente deliberada: completamente perdió su carácter mágico y práctico, se volvió universal, profunda e idiosincrásica ya que pudiera aportar en su metamorfosis a la creación de la atmósfera de frivolidad y libertad del aspecto irrisorio del mundo. Otros casos de similitud con las groserías que inundaron el habla popular, son las blasfemias. Desde un principio no se relacionaron directamente con la risa popular, pero fueron expulsados de las esferas oficiales del habla como transgresoras de las normas estilísticas del lenguaje y por eso pasaron a la esfera libre de lo popular.

La última característica de la cultura popular/carnavalesca es su carácter polifónico. Etimológicamente, polifonía, viene del griego, *polyphonia*, que significa *mucha voz*. Pero Bajtín habla sobre la polifonía sobre todo en el contexto de su teoría básica de la comunicación: “En el lenguaje la mitad de la palabra es de algún otro” (Bajtín, en Clifford 1998: 159). Aparecen de esta manera las relaciones lógicas que son necesarias para las relaciones dialógicas, que es el discurso de múltiples voces (de *dia* en griego –a través y logos– *palabra, pensamiento*), así como las relaciones de significación objetiva como los enunciados y las posiciones de los diferentes sujetos. Bajtín rechaza la concepción de un “yo” individualista y privado; el “yo” es claramente social. Cada individuo es un aglomerado de numerosos “yoes” que ha asimilado a lo largo de su vida. Nunca podemos estar por fuera de la ideología porque “hablamos con nuestra ideología”. Por lo tanto, es el sujeto social quien produce un texto que es la mezcla entre los sistemas ideológicos y el sistema lingüístico. A partir de la estética de la polifonía se llega a la *heteroglosia*: la naturaleza ambigua de la palabra y la versatilidad significativa del lenguaje en su proyección histórica y el *dialogismo* –inscripción del discurso en una pragmática comunicativa–.

Tanto la novela como los ritos (carnaval) como parte de la cultura popular, conforman una verdadera polifonía lingüística que corresponde a la diversidad social, o sea la “pluralidad de voces independientes de conciencias inconfundibles” aunque nunca autosuficientes, nunca aisladas. Estas voces son portadoras de distintas perspectivas, intereses, ideologías y conocimientos (Bajtín, 1986: 17; Beristáin, 2004: 253-254; Clifford, 1998: 163). Cada voz está expresada dialógicamente en diferentes “lenguajes sociales” que introducen en la escena los conflictos sociales extralingüísticos detonados por distintas ideologías de los hablantes.

De esta manera llegamos a los portadores de la cultura. Los marxistas contemporáneos siguen a Bajtín en cuanto a la oposición dialéctica entre la cultura popular y la hegemónica pero a diferencia de aquel, enfatizan la correlación entre las culturas y las clases sociales. La cultura es siempre el producto de una cierta clase social, la pregunta clave que debe hacer el marxista es: “Cultura, entonces, pero ¿cultura de qué estratos?” (Satriani, 1974). Ya que la cultura dominada se opone a la dominante, como las clases que las producen, además de que la cultura es entendida como una superestructura que depende de la estructura, la cultura popular puede aprehenderse como la manifestación ideológica de las clases dominadas o subalternas que a través de su cultura popular se oponen a las clases hegemónicas y sus expresiones culturales dominantes. La función del folklore es, según Satriani, “alegar testimonios contrapuestos”. Satriani sigue a Bajtín: la manera de ver la cultura popular saca a relucir sus elementos subversivos y rebeldes: *il Folklore come cultura di contestazione*.

La hipótesis fundamental de nuestro discurso es, por consiguiente, como dijimos, que el folklore debe ser interpretado como una cultura específica, con diversos grados de fragmentariedad y de conocimientos, por la clase subalterna, con funciones contestatarias frente a la cultura hegemónica, producida por la clase dominante. La contestación es ejercida por los “dominados” ante los “dominadores”, por los débiles” ante los “fuertes” (Satriani, 1974: 32).

Al nivel epistemológico, podemos descubrir las clases sociales a través de las culturas que les corresponden, siendo unas dominadas y otras dominantes. Al nivel ontológico, la teoría marxista nos dice que la sociedad se compone de clases sociales en función de la compraventa de fuerza de trabajo, cada una de las cuales toma parte de una lucha por la hegemonía. Las culturas dominadas y dominantes corresponden de esta manera a las clases sociales dominadas y dominantes. Marx insiste en que entre los distintos modos de producción (el asiático, el antiguo, el feudal, el capitalista), una de las clases sociales es dominante aunque no niega que en la sociedad hay más clases sociales que dos. El capitalismo está caracterizado como una

tensión entre dos clases principales: la burguesía y el proletariado. Los campesinos, por decirlo así, o bien permanecen al margen de la historia o bien se unen a ella. Es una clase que pertenece al pasado, es decir, al modo de producción feudal en el cual desempeñaba el papel de siervos. En el comunismo desaparecerán las clases sociales de una vez por todas. Marx no elaboró una teoría de las clases sociales completa, la muerte interrumpió su trabajo. En la última parte del capital se asume que “clase” significa:

La separación de los miembros de la sociedad en esferas antagónicas respecto de las condiciones económicas y existenciales de vida, y en la sociedad burguesa moderna, en dos esferas de las cuales una es la de los trabajadores no propietarios y la otra la de los no-trabajadores propietarios (o “compradores”) de la fuerza de trabajo y de las condiciones de realización de la fuerza de trabajo de los miembros de la otra clase (Marx, en Satriani, 1974: 56).

La cultura es de esta manera emparentada con un concepto típico marxista, la ideología o la consciencia de una u otra clase social. O para seguir a Canclini: hay que estudiar la cultura como “producción” (García Canclini, 1982: 48). Tomando en cuenta las culturas y clases sociales dominantes y dominadas reunimos las siguientes combinaciones: cultura dominada corresponde a las clases dominadas o subalternas, mientras que la cultura dominante es el producto de la clase dominante.

Tabla 2: Culturas y clases sociales según el paradigma marxista.

	Clase dominante	Clase dominada
Cultura dominante	+	-
Cultura dominada	-	+

Esta tabla nos muestra las correlaciones entre la cultura y clase que establecen los marxistas: la correspondencia entre la cultura dominante y las clases dominantes y la entre la cultura dominante y la cultura dominada.

Los marxistas describen detalladamente cómo es posible la correlación entre la cultura y clase. La cultura queda identificada con una esfera de la vida humana llamada “superestructura” que comprende las “esferas de derecho, la política, la religión, la moral (en

el sentido de costumbres), la ciencia, la filosofía y el arte” (Satriani, 1974: 57), (siendo el folklore y las ciencias folklóricas parte de aquella), la que a su vez depende de la estructura, por ejemplo, la esfera económica y la social:

Asumiendo, la célebre e importante distinción de Marx entre estructura y superestructura, recordaremos que las estructuras comprenden la esfera económica y la social, orgánicamente conformadas en cuanto al elemento material y al formal: fuerzas de producción y fuerzas de relación que directamente la regulan y encuadran (Satriani, 1974: 57).

En otras palabras, las relaciones sociales de producción, más fuerza productiva (siendo esta última el conjunto de medios de producción y fuerza del trabajo) forman un modo de producción (estructura) el que determina a la postre lo que Marx llama “ideología” o la “consciencia falsa” cuyas manifestaciones más llamativas son el sistema legal, el sistema político y la consciencia social de los individuos (superestructura). La teoría marxista asume una relación muy estrecha de forma de vida con los modos de producción siendo este último concepto explicativo del estado de las cosas, de la cultura, del estilo de vida y del pensamiento.

Pasemos ahora, al punto más interesante el análisis marxista del fenómeno que me interesa estudiar en esta tesis, es decir, la apropiación simbólica de la cultura popular por parte de la cultura hegemónica. Fue ya Bajtín quien mencionó la posibilidad de la apropiación del carnaval y festivos por parte de la cultura hegemónica. Pero la explicación detallada acerca de cómo es posible este proceso se ofreció recientemente.

El ya citado Satriani apunta a que una cultura se apropia de la otra porque su carácter de folklore lo destina a una ambivalencia perenne. Aunque el folklore sea la contestación de las clases dominadas frente a la cultura dominante, es la expresión ambigua, fragmentaria, polarizada e incompleta. Numerosos ejemplos nos informan acerca de los actos de la apropiación de esta cultura por parte de la cultura dominante.

La cultura dominante pues, sustrae algunos productos a la franja cultural folklórica insertándolos en su propio circuito. No es un hecho nuevo; la cultura hegemónica y la subalterna, aunque coexistiendo en el mismo ámbito, no constituyen bloques analíticos que se enfrentan sin otras relaciones que la de una contraposición global. Ellas viven en estrecho y cotidiano contacto, numerosos de sus sectores están interrelacionados, rasgos de cultura hegemónica pasan a la subalterna y viceversa. No se trata de un pacífico proceso de intercambio entre dos culturas de igual fuerza, sino para las clases subalternas, de procesos de aculturación, que se despliegan a través de formas de coacción más o menos camuflada (Satriani, 1974: 109).

Satriani apunta a que, este fenómeno no es nada nuevo, pero sí son “relativamente nuevas las modalidades actuales con las que tal sustracción se realiza” (Satriani, 1974: 110). Por ejemplo, el producto folklórico puede ser llenado, según la persuasiva imposición publicitaria” por un producto industrial análogo, siendo su “función tradicional transformada o “sustituida” (*ibídem*). Los jarros de cerámica usados para beber a nivel popular se convirtieron en floreros o bibelots en la mansión burguesa mientras que al nivel subalterno este objeto es sustituido con un producto industrial análogo de calidad ordinaria y extraña (*ibídem*). Otro ejemplo son los juguetes populares cuyo destino corre una doble suerte. Por una parte “se convierten así en objeto de colección de los aficionados, o son adquiridos a los pocos artesanos todavía activos por la burguesía deseosa de distinguirse por su originalidad y “refinamiento”; (Satriani, 1974: 111). Los juguetes populares cambian de uso al ser la clase burguesa que se ha adueñado de ellos, mostrando su anhelo por la “sencillez” popular. Pero al nivel de las clases dominadas, los juguetes populares fueron sustituidos por los juguetes de masas de tipo industrial que “mutilan su fantasía”, “suscitan deseos reales que son interiorizados como valores”, crean “tensiones y necesidades” que a largo plazo “no podrán ser satisfechas” (*ibídem*). Los niños campesinos empiezan a soñar de esta manera con el amplio surtido de modelitos de automóviles idénticos a los verdaderos automóviles” (*ibídem*).

La expresión de esta ambivalencia al nivel político la encontramos en una combinación de los viejos y los nuevos usos de la tradición que representa el valor de “duración”. “En las invitaciones al consumo, un elemento constante, explícito o implícito, es la referencia al valor de la tradición” (Satriani, 1974: 97). Pero la tradición es vista como en términos diversos, según las clases sociales de pertenencia.

Para las clases dominantes el concepto de tradición protege de la precariedad existencial y garantiza la continuidad de una condición de prestigio y de riqueza, de dominio. Para las clases subalternas, el apego frecuentemente excesivo aunque ambivalente a la tradición, garantiza en una condición dura que el futuro, incluso el inmediato futuro, no será todavía más duro y amargo, garantiza a clases cuya capacidad de no ser envueltas por el cambio es mínima, dada la economía de subsistencia y la consiguiente ‘cultura de miseria’ en la que viven, la posibilidad de su continuación, y suministra esquemas ya preparados para la solución de casi todos los acontecimientos previsibles. Tal concepto reduce al mínimo la zona de lo imprevisto soportable por las clases subalternas (Satriani, 1974: 102).

El mundo popular el comportamiento de los individuos es juzgado según las normas “tradicionales”. Las innovaciones tienen que pasar por el tamiz de la tradición y si no lo pasan, quedan denigradas como subversivos. De esta manera los usos de la tradición, reforzados por la desigualdad de clases, se vuelven el bastión del conservadurismo y sirve para los intereses de las clases dominantes. El recurso de la tradición se convierte así en uno de los instrumentos más eficaces para bloquear lo nuevo y para perpetuar lo antiguo, y la cultura tradicional termina por transformarse, quiéralo o no, en represiva y conservadora.” (Satriani, 1974: 103).

El autor latinoamericano Néstor García Canclini, dedicó a la explicación de este proceso varios pasajes de su libro “Las culturas populares en el capitalismo” (García Canclini, 1982: 48-56). Canclini afirma lo que ya estaba presente en Marx, Satriani y otros autores. El primer paso en los estudios de la cultura popular consiste en que hay que asumir que los productos culturales deben tratarse como “representaciones” de manera análoga a las escenas de una danza u obra teatral: “en este caso la relación se efectúa entre la *realidad* social y su *representación* ideal.” (García Canclini, 1982: 47). El segundo paso consiste en que la cultura popular debe estudiarse como un “campo” de Bourdieu:

Se vinculará la *estructura social* con la *estructura del campo teatral* y con la *estructura del campo de la danza*, entendiendo por estructura de cada campo las relaciones sociales que los artistas de teatro y los danzantes mantienen con los demás componentes de sus procesos estéticos: los medios de producción (materiales, procedimientos) y las relaciones sociales de producción (con el público, con quienes los financian, con los organismos oficiales, etc.) (*ibidem*).

Y finalmente el tercer paso debe sensibilizarnos ante la amenaza de un reduccionismo económico: “estudiar la cultura como producción, supone considerar no sólo el acto de producir sino todos los pasos de un proceso productivo; la *producción*, la *circulación* y la *recepción*.” (*ibidem*). Pero Canclini critica el enfoque de Satriani por su maniqueísmo.

En Satriani la oposición entre dominación y resistencia cultural tiene un carácter fundamental, como si se tratara de dos fenómenos exteriores entre sí, previos a la pertenencia de ambas culturas a un único sistema social (García Canclini 1982: 71).

Canclini observa que este modelo podría ajustarse a los procesos iniciales de colonización, cuando la expansión capitalista implantada desde el exterior, sus patrones de vida y las comunidades indígenas enfrentaban en bloque la imposición. Pero no puede explicar el desarrollo actual del capitalismo monopólico que integra a las sociedades que domina bajo su

control puesto que el conflicto socioeconómico y cultural precede a las políticas de dominación y resistencia, “mezcla los usos narcotizantes, impugnadores o de otro tipo que pueden sufrir los productos” (García Canclini 1982: 72).

Ahora bien, ¿por qué algunos danzantes salen victoriosos de la lucha?. Canclini observa que las clases dominantes se someten a un todo más grande, como lo es, el sistema social. Gracias a esta ventaja la clase dominante reproduce las relaciones de poder que la favorecen:

Los sistemas sociales, para subsistir, deben reproducir y reformular sus condiciones de producción. Toda formación social reproduce la fuerza de trabajo mediante el salario, la calificación de esa fuerza de trabajo mediante la educación y, por último reproduce constantemente la adaptación del trabajador al orden social a través de una política-ideológica que pauta su vida entera en el trabajo, la familia, las diversiones, de modo que todas sus conductas y relaciones tengan un sentido compatible con la organización social dominante. La reproducción de la adaptación al orden demanda una “reproducción de su sumisión a la ideología dominante para los obreros y una reproducción de la capacidad de manejar bien la ideología para los agentes de la explotación. Agregaremos que requiere también una readaptación de los trabajadores a los cambios de la ideología dominante y del sistema social, y una renovación —no sólo reproducción— de la ideología dominante en función de las modificaciones del sistema productivo y de los conflictos sociales (...). Mediante la reproducción de la adaptación, la clase dominante busca construir y renovar el consenso de las masas a la política que favorece sus privilegios económicos (García Canclini, 1982: 50).

Las clases explotadoras tienden no sólo a reproducir las condiciones de producción sino además de adaptarse a los cambios. Parte de esta adaptación consiste en reaccionar frente a los avances de las culturas subalternas que podrían amenazar todo el sistema social que favorece a las clases que retienen poder. Una de las estrategias importantes de esta adaptación consiste en apropiarse de la fuerza de los posibles competidores. Pero la apropiación de la cultura popular por parte de la cultura dominante es en gran parte simbólica. ¿Por qué las clases opresoras y su correlato —el estado— recurren a una apropiación simbólica en vez de operar de manera directa?. El comentario que ofrece Canclini es prometedor: “La propiedad de los medios de producción y la capacidad de apoderarse del excedente es la base de toda hegemonía. Sin embargo, en ninguna sociedad la hegemonía de una clase puede sostenerse únicamente mediante el poder económico (...). No hay clase hegemónica que pueda asegurar durante largo tiempo su poder económico sólo con el poder represivo. Entre ambos cumple un papel clave el poder cultural” (García Canclini, 1982: 51). El sistema impone las normas culturales-

ideológicas que adaptan a los individuos a una estructura económica y política arbitraria, legitima la estructura dominante pues la hace percibir como algo natural, oculta la violencia y hace sentir la imposición como socialización o adecuación (*ibidem*).

Recordemos que para Satriani, la cultura popular era una contestación, aunque una contestación ambivalente. Para Canclini la cultura popular es por una parte, una expresión de los sectores populares, pero por la otra, una creación por parte de la cultura hegemónica. Para el autor las culturas populares se constituyen en dos espacios: a) las prácticas laborales, familiares, comunicacionales y de todo tipo con que el sistema capitalista organiza la vida de todos sus miembros; b) las prácticas y formas de pensamiento que los sectores populares crean para sí mismos, para concebir y manifestar su realidad, su lugar subordinado en la producción, la circulación y el consumo (García Canclini, 1982: 62-63). Pero la cultura popular no puede ser definida como “expresión” de la personalidad de un pueblo porque tal personalidad no existe como entidad a priori, metafísica, sino que se transforma en la interacción de las relaciones sociales. Las culturas populares son resultado de una *apropiación desigual* del capital cultural, una *elaboración propia* de sus condiciones de vida y una *interacción conflictiva* con los sectores hegemónicos. Canclini, sin embargo no elabora una teoría clara de la relaciones entre la cultura oficial y la hegemónica. No nos explica en qué condiciones la cultura popular se vuelve una expresión de los sectores subalternos y en qué condiciones, se vuelve el objeto de apropiación por parte de la cultura hegemónica. Más bien se limita a describir el segundo que el primer proceso: “Las culturas populares son resultado de una apropiación desigual del capital cultural (...)” (García Canclini 1982:63). La cultura hegemónica opera a través de sus aparatos culturales o instituciones como escuela, el mercado, la tienda urbana, el estado, “administran y renuevan” el capital cultural” y genera los hábitos, es decir “sistemas de disposiciones” estructurados como hábitos estéticos en el arte, en la cocina o estilos de vida (García Canclini, 1982: 54-55). La estandarización del gusto reemplaza la alfarería o la ropa de cada comunidad por bienes industriales idénticos, sus creencias y representaciones por la iconografía de los medios masivos, el mercado de plaza cede lugar al supermarket, la fiesta indígena al espectáculo comercial. (García Canclini 1982: 95). Pero el reemplazamiento se basa en los mecanismos de la apropiación, internalización de los gustos. Las artesanías pueden colaborar en esta revitalización del consumo, introducen en la serialidad industrial y urbana –con bajísimo costo– cierta variedad de imperfección que permiten a la vez diferenciarse individualmente y establecer relaciones simbólicas con modos más simples de vida, “con una naturaleza añorada con los indios artesanos que representan esa cercanía perdida” (García Canclini, 1982: 96).

Como resultado de las apropiaciones, surge un doble movimiento del consumo. Por un lado, los artefactos indígenas y su ropa es menos usada en las comunidades porque los reemplazan los objetos domésticos más baratos, por otra parte, la producción artesanal decaída es reactivada gracias a una creciente demanda de objetos “exóticos” en las ciudades del mismo país y del extranjero. Los ejemplos de estas estrategias culturales son boutique y museos, fiestas y producción artesanal impulsadas por el turismo internacional con su demanda de lo autóctono, lo indígena, lo auténtico. Canclini concluye: “Esta estructura aparentemente contradictoria muestra que también en el espacio del gusto lo artesanal y lo industrial, las “tradiciones y la “modernidad, se implican recíprocamente.” (García Canclini 1982: 96). Si la producción cultural surge de las condiciones materiales de vida y está arraigada en ellas, aún más fácil es comprobarlo en las clases populares, donde las canciones, las creencias y las fiestas están más estrecha y cotidianamente ligadas a los trabajos materiales en que entregan casi todo su tiempo.

Ejemplo de un proceso a la inversa, en el cual la cultura popular campesina se apropia de la cultura hegemónica nos lo proporciona otro antropólogo marxista, Michel Taussig. La economía campesina no se basa originalmente en el mercado y multiplicación de ganancias sino en la subsistencia. Taussig cita a Aristóteles quien en el libro I de la *Política*, escribe:

Todo artículo o propiedad tiene un doble uso: ambos son usos de la cosa misma, pero no son usos similares; porque uno es el uso adecuado del artículo es cuestión, y el otro no lo es. Por ejemplo, un zapato se puede usar ya sea para ponérselo en el pie o para ofrecerlo en intercambio. Ambos son usos del zapato porque hasta aquel que le da un zapato a alguien que necesita un zapato y que recibe a cambio efectivo o alimentos, está haciendo uso del zapato como zapato, pero no el uso que le es propio, porque un zapato no está hecho expresamente para propósitos de intercambio. Igual es el caso de otros artículos de propiedad (Aristóteles, en Taussig: 1993).

Michael Taussig notó ingeniosamente una analogía que existe entre el concepto del valor aristotélico y tomista y el campesino en el Valle Cauca de Colombia. El dinero tiene por fin ser usado como intercambio, pero no aumentar con intereses; por naturaleza es estéril; por medio de la usura crece, y éste debe ser el más antinatural de todos los medios de hacer dinero (Taussig, 1993: 173). Objetivo de circulación de los bienes que poseen el valor de uso es la satisfacción de las necesidades naturales. El objetivo de circulación de dinero es ganar dinero como un fin en sí mismo. Las características del dinero en el primer caso residen en que son medios de intercambio; se dejan describir según la fórmula M-D-M donde M= mercancía,

D=dinero. Esta fórmula define la economía campesina: vender para comprar. En el segundo caso, las características del dinero cambian; el dinero se vuelve capital, lo que era medio, se convierte en un fin. Estas características se expresan en la fórmula D-M-D', donde D=dinero, D'=capital, o sea, dinero más intereses sobre este dinero (Taussig 1993: 170). La multiplicación del dinero como capital no está considerada como una característica natural.

Las sociedades en el umbral del desarrollo capitalista, interpretan necesariamente ese desarrollo en términos de creencias y prácticas precapitalistas. En ninguna otra parte esto es tan evidente como en las creencias folclóricas de los campesinos, mineros, navegantes y artesanos involucrados en el proceso de transición (Taussig, 1993:27).

Según el folklore de los campesinos del Valle Cauca, para efectuar la multiplicación del dinero, hay que pedir la ayuda de los seres sobrenaturales (el bautismo del dinero ilícito entre los campesinos o un pacto con el Diablo entre los trabajadores asalariados en la zona). Taussig analizó estas creencias y rituales del Valle Cauca como expresión del pensamiento crítico aunque todavía mistificado de los campesinos y proletarios que de esta manera describen en su propio lenguaje el misterio del capital:

El problema que planteó Marx, el misterio del crecimiento económico capitalista y la acumulación de capital, donde el capital parecía crecer por sí solo, en esta situación parece ocurrir con la ayuda de las fuerzas sobrenaturales que se invocan en el bautismo cristiano del billete (Taussig, 1993: 170).

Los campesinos del Valle Cauca de esta manera se apropian de la cultura dominante, la traducen a los términos de su cultura local o popular.

En conclusión, el mérito de los marxistas es proponer una teoría de la cultura popular que esté dialécticamente vinculada con la hegemónica, es decir su contraparte que opera en las condiciones de la desigualdad del capital y se apropia de su hermana más humilde. Otro mérito es buscar correlaciones entre la cultura y los estratos sociales que son sus portadores. Dos cuestiones quedan sin resolver: en primer lugar, los marxistas no han podido explicar bien la correlación entre la cultura y clase social que es su portadora y en segundo lugar, no lograron liberarse de la dicotomía lo económico-lo cultural (ideológico).

El tema de la cultura popular puede aproximarse desde otro paradigma no marxista. El término “estructuralista” no es muy feliz puesto que no refiere al estructuralismo francés sino anglosajón donde aparece a menudo con otro adjetivo, el “funcionalista”. En este lugar

mencionaré a dos autores que contribuyeron considerablemente al desarrollo del análisis estructural-funcionalista en el sentido mencionado. Gellner, por un lado, ataca el enfoque marxista señalando su reduccionismo de lo social a lo económico y su carácter doctrinario. Pero, por otro lado, comparte con el marxismo la creencia de que la cultura posee carácter instrumental.

Ernest Gellner identifica la cultura en oposición a la estructura social (Gellner, 1989). Esta última puede definirse como un sistema de “posiciones” sociales relativamente más estables que la cultura. Gellner cita a Radcliffe Brown como el primer autor quien introdujo este concepto en la antropología social anglosajona. En el ensayo sobre estructura social, aparece el término “rol” en la definición de estructura misma. “Los roles distinguen la organización de la estructura” (Gellner, 1989: 22). De esta manera, de una estructura en general se deriva un sistema relativamente estable de roles o posiciones; en donde las tareas y actividades asignadas a los personajes forman una sociedad (Gellner, 1989: 23).

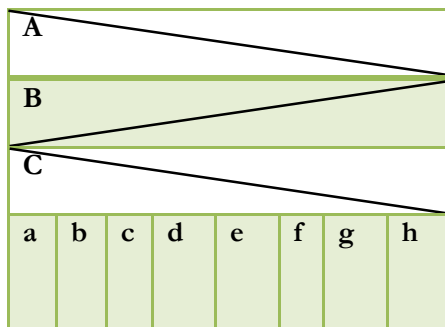
La cultura (un sistema de señales) refleja la estructura pero no siempre de la misma manera. Hay *maneras* radicalmente diferentes en que el sistema de señales y signos (cultura) puede relacionarse con el sistema de roles o posiciones que constituyen una sociedad (Gellner, 1989: 24). Según Radcliffe-Brown, retomado por Gellner (1989: 24), la cultura tiende a cambiar pero no la estructura social. Los cambios en la cultura pueden ser bruscos, inesperados, a corto plazo, mientras que los cambios en la estructura social son lentos, predecibles, a largo plazo. La cultura es menos estable que la estructura social. La cultura, tiende a apoyar la estructura, constituir el factor de la cohesión social de la estructura social.

Gellner menciona dos modelos de la estructura: el primero se ajusta a las sociedades tradicionales agrarias y el otro a las sociedades industriales o capitalistas. Durkheim fue responsable de expandir un mito según el cual en las sociedades genuinamente homogéneas se exhibe una “solidaridad mecánica” en la cual cada uno hace más o menos lo mismo y los hombres no se diferencian gran cosa unos de otros, mientras que las sociedades más complejas se basan en la solidaridad orgánica, o sea sobre la división de trabajo avanzada. (Gellner, 1989: 34). Gellner, piensa que no es la división de trabajo ni el tipo de solidaridad la que distingue las dos estructuras sociales mencionadas. El autor sostiene que hay dos grandes tipos de división de trabajo, de estructura social, y que ambos se caracterizan por su “extremada complejidad, pero que difieren radicalmente en sus implicaciones respecto de la cultura, en la manera en que hacen uso de la cultura” (Gellner, 1989: 29).

Una sociedad tradicional es bastante estable, pero compleja, amplia y bien estratificada. En la base de ésta sociedad hay un gran número de comunidades rurales, serviles [...] por encima de ellas, hay una élite gobernante aislada por obra de sí misma y compuesta por guerreros y administradores que controlan los medios de coacción y los canales de comunicación; ésta élite está legalmente facultada para obrar como cuerpo de cohesión (derecho que le está negado a la categoría campesina). Esto le permite mantener su dominio. Junto a esta clase, existe una paralela jerarquía religiosa que comprende comunidades monásticas y sacerdotes individuales que prestan servicios rituales a otros segmentos de la población (Gellner, 1989: 24).

En el caso de la sociedad agraria el equipamiento tecnológico y administrativo “es bastante estable”. En consecuencia su división del trabajo es también bastante constante. En la mayoría de los casos, el nacimiento decide sobre la posición especializada que habrá de ocupar un individuo en el seno de esta intrincada estructura” (Gellner, 1989: 24-25). En términos generales, la ideología de esta sociedad, acentúa la desigualdad de clase y el grado de alejamiento del estrato dirigente. Éste último se subdivide en ciertos números de capas más especializadas: guerreros, sacerdotes y clérigos, administradores. El estrato dirigente hace hincapié no en la homogeneidad sino en la diferenciación cultural: “Cuanto más diferenciados estén los diversos estratos en toda clase de detalles, menor fricción y ambigüedad habrá entre ellos” (Gellner, 1991: 24). Debajo de la minoría horizontalmente estratificada que está por arriba de la mayoría de la sociedad sostenedora, formada por las pequeñas aldeas campesinas separadas entre sí verticalmente. Son los miembros de este estrato que forman legos de la sociedad (ibídem). Lo importante es que “Nadie o casi nadie tiene interés en promover la homogeneidad cultural en este nivel social. Las preocupaciones del estado no van mucho más allá de recaudar impuestos y mantener la paz, y no tiene ningún interés en promover la comunicación entre las comunidades verticales que le están subordinadas” (ibídem).

Tabla 3: Esquema general de la estructura social de las sociedades agrarias (adoptado de Gellner, 1991: 23).



En este esquema A, B, C son los estratos militares, administrativos, eclesiásticos y en ocasiones mercantiles que forman la clase dirigente, dividida horizontalmente. En cambio las comunidades de productores agrícolas (a, b, c, d, e, f, g, h) están separadas verticalmente. Éstos últimos forman

mundos que repiten la misma estructura de toda la sociedad y por lo tanto son autosuficientes y se auto-producen: “Los segmentos y comunidades rurales de la sociedad agraria pueden reproducirse independientemente. El concepto antropológico de sociedad segmentaria contiene precisamente esta idea: el ‘segmento’ no es más que una variante en pequeño de la sociedad mayor de que forma parte. Y que *puede* hacer en menor escala todo lo que ha hecho la mayor.” (Gellner, 1991: 48)

La nueva estructura social que rompe con el modelo agrario corresponde más o menos a la sociedad industrial, capitalista, urbana. Esta sociedad presenta tales rasgos como movilidad social *versus* varios mecanismos que contribuyen a la mayor igualdad social:

También ella tiene una compleja división del trabajo, pero ésta se basa en una técnica avanzada de modo que la producción de alimentos ha dejado de ser la ocupación de la mayoría de la población. [...] la sociedad en cuestión se funda en una expectativa realista y bien basada de crecimiento económico, en la idea del mejoramiento material de todos sus miembros o de la mayor parte de ellos. [...] una sociedad que vive para el crecimiento necesariamente debe pagar cierto precio. El precio del crecimiento es la innovación permanente. A su vez la innovación presupone incesante movilidad en cuanto a las ocupaciones, que cambian con las generaciones y a menudo en el curso de una sola vida.

Hombres que se mueven entre diversos trabajos y pasan de uno a otro en empresas con jerarquías distintas e independientes sólo pueden cooperar sin fricciones si lo hacen sobre la base de una aproximada igualdad: todos los hombres como tales son iguales y la categoría es categoría *ad hoc* según la tarea. La desigualdad está dada transitoriamente en los individuos y, en virtud de su riqueza, del papel que desempeñan en la sociedad o de sus obras; la desigualdad no se da permanentemente en enteros grupos hereditarios. (Gellner, 1984: 26-27).

En conclusión los dos tipos de sociedades se basan en una división de trabajo compleja; lo que les distingue es la movilidad además del papel de la cultura:

Las sociedades agrarias avanzadas con equipos tecnológicos sutiles y un sistema jerárquico, y sociedades industriales orientadas hacia el crecimiento y dotadas con un fluido sistema de papeles tienen ambas una compleja división del trabajo. Pero su forma de cohesión social y su utilización de la cultura para aumentarla son casi diametralmente opuestas. Toda teoría o tipología sociológica que no preste atención a esta diferencia no puede ser adecuada. (Gellner, 1989: 38).

De esta manera una división del trabajo estable con base agraria tiene consecuencias culturales diferentes de las consecuencias de una sociedad industrial orientada al crecimiento

(Gellner, 1989: 39). El modelo de Gellner es de suma importancia para este trabajo, pues permite darnos cuenta de las relaciones formales de cada sociedad agraria incluyendo la colonial mexicana. Sus reflexiones sobre la estructura social agraria versus industrial son decisivas para nuestros temas.

¿Cuáles son las consecuencias de la teoría estructuralista- funcional de Gellner para nuestra comprensión de la cultura popular. El punto de partida para comprender el fenómeno de la apropiación de la cultura popular por parte de la estructura social, es indispensable mencionar la teoría del nacionalismo puesto que en este contexto se sitúa la utilidad de los conceptos gellnerianos relevantes para nuestro tema. El nacionalismo es “un principio político que sostiene que debe haber congruencia entre la unidad nacional y la política” (Gellner 1989: 139). En otras palabras el nacionalismo es una teoría de legitimidad política que prescribe que los límites étnicos no deben contraponerse a los políticos”. El fenómeno de nacionalismo junto con sus emociones, instituciones y actitudes de admiración hacia la cultura popular, la “nuestra” han surgido como el resultado de las exigencias estructurales relacionadas con el tiempo de transición de la sociedad agraria hacia la industrial. Fue Durkheim quien observó que las sociedades agrarias estaban sometidas a la solidaridad mecánica mientras que las sociedades industriales a la solidaridad orgánica. La primera se relaciona con la división del trabajo diminuta y la segunda con una división del trabajo avanzada. Pero Gellner corrige a Durkheim. Tanto en una como en la otra sociedad, la división de trabajo es muy avanzada. Lo que distingue la sociedad industrial de la agraria es la exigencia de la homogeneidad presente en la segunda y ausente en la primera. Esta homogeneidad es exigida por la creciente movilidad social, nuevas condiciones de vida marcadas por la primacía de la tecnología e industria. El nacionalismo funciona como un factor de la cohesión social en las condiciones de una pluralidad de lenguas, prácticas y creencias de los habitantes locales étnicamente diferentes, que se volvieron ciudadanos del mismo país. A primera vista esta nueva cultura industrial nacionalista revive la cultura popular o el folklore campesino. Pero esto es un engaño.

El engaño y autoengaño básicos que lleva a cabo el nacionalismo consisten en lo siguiente: el nacionalismo es esencialmente la imposición general de una cultura desarrollada a una sociedad en que hasta entonces la mayoría, y en algunos casos la totalidad, de la población se había regido por culturas primarias. Esto implica la difusión generalizada de un idioma mediatizado por la escuela y supervisado académicamente, codificado según las exigencias de una comunicación burocrática y tecnológica módicamente precisas. Supone el establecimiento de una sociedad anónima e impersonal, con individuos atomizados intercambiables que mantiene unidos por

encima de todo una cultura común del tipo descrito, en lugar de una estructura compleja de grupos locales previa sustentada por culturas populares que reproducen local e idiosincrásicamente los propios microgrupos. Eso es lo que ocurre *realmente*.

Sin embargo, esto es exactamente lo contrario de lo que afirma el nacionalismo y de lo que creen a pies juntillas los nacionalistas. El nacionalismo suele conquistar en nombre de una supuesta cultura popular. Extrae su simbolismo de la existencia sana, inmaculada y esforzada del pueblo, del *Volk*, del *narod*. Cuando los que rigen a ese *narod* o *Volk* son representantes de una cultura desarrollada distinta, ajena, cuya opresión en un principio puede combatirse mediante una resurrección y afirmación culturales, y en última instancia mediante una guerra de liberación nacional, hay cierta dosis de verdad en la presentación que de sí hace el nacionalismo. Si éste prospera, elimina la cultura desarrollada extraña, pero no la reemplaza por la antigua cultura primaria local; resucita o inventa, una cultura desarrollada local (alfabetizada, transmitida por especialistas) propia que, no obstante, conserva algunos puntos de contacto con los primitivos modos de vida y dialectos populares locales (Gellner 1989: 82).

La conclusión de Gellner es unívoca: “En la era industrial en realidad sólo acaban sobreviviendo las culturas desarrolladas. Las culturas populares y las pequeñas tradiciones lo hacen sólo artificialmente mantenidas por sociedades dedicadas a la conservación de la lengua y el folklore” (Gellner 1989: 151). La originalidad de Gellner consiste en relacionar la cultura popular con las políticas del estado y el fenómeno del nacionalismo que constituye su piedra angular. El nacionalismo y la cultura popular resultan parte del mismo fenómeno: el control social exigido no por los intereses de una u otra clase social sino por una estructura social nueva en la era del industrialismo, por un nuevo orden social.

Otra autora que hace una contribución notable al enfoque estructural de Gellner es Mary Douglas. Douglas retoma a Fleck, argumentando que el individuo no tiene nunca, o casi nunca, conciencia del estilo de pensamiento colectivo, el cual casi siempre ejerce sobre su pensamiento una coerción absoluta y contra el que es impensable una oposición. Douglas argumenta que el estilo de pensamiento de Fleck se encuentra muy próximo a la idea de un sistema conceptual que limita y controla la cognición individual de manera tan estricta que queda excluida toda comunicación transcultural. Pero en lugar de estructura de Gellner, Douglas recurre a dos conceptos emparentados; la institución y el “orden social” (Douglas, 1996: 48, 52, 57, 131-33). Tratando de definir el concepto de institución, tenemos que, reducida a su mínima expresión, una institución es tan sólo una convención. Douglas retoma la siguiente definición de David Lewis:

Una convención surge cuando todas las partes tienen un interés común en que exista una regla a fin de asegurar la coordinación, ninguna de ellas tiene intereses conflictivos y ninguna se desviará *so pena* de perder la coordinación deseada. Por definición, una convención se halla en esa medida sujeta a autocontrol. [...] La idea de que las instituciones tienen un comienzo autocontrolador resulta más convincente que la que postula que todos los problemas se desvanecen cuando la escala es suficientemente pequeña (Douglas, 1996: 74).

Douglas utiliza el término <<institución>> en el sentido muy amplio de una agrupación social legitimada. La institución de que se trate en cada caso bien puede ser una familia, un juego o una ceremonia (Douglas, 1996: 75). Yo agregaría, que también las instituciones de gobierno son agrupaciones legitimadas por dos partes: el Estado y la sociedad.

En estos tiempos está de moda decir que las instituciones sociales codifican información. Se les atribuye la toma de decisiones rutinarias, la resolución de problemas igualmente rutinarios y la realización de una considerable parte de las actividades intelectuales corrientes en nombre de los individuos. [...] hay muchas formas de referirse a las instituciones como organizadoras de la información (Douglas, 1996: 75-76).

De acuerdo con la autora, las instituciones adoptan la estructura de una analogía tomada del cuerpo. [...] En la moderna sociedad industrial la relación analógica entre la cabeza y la mano se utilizaba con frecuencia para justificar la estructura de clases, las desigualdades del sistema educativo y la división del trabajo entre trabajadores manuales e intelectuales. Las instituciones, se encargan de organizar la experiencia y la memoria de los individuos para, en última instancia, contribuir al mantenimiento de un orden social dado.

1.4 En busca de una alternativa: propuestas teóricas.

En este apartado intentaré resumir los logros importantes de los dos paradigmas descritos, para al someterlos a la crítica, elaborar una propuesta alternativa. Empecemos con el paradigma marxista. El logro más original de este paradigma es la propuesta de estudiar el folklore como cualquier otro fenómeno cultural que *ex hipotesi*, está estrictamente relacionado con otras esferas de la vida social y económica. Las clases sociales dominantes producen su cultura hegemónica para reproducir las relaciones sociales y económicas que las favorecen. Aunque la cultura popular tiene carácter

contestatario (Bajtín, Satriani) es ambivalente y parcial y por lo tanto cae presa fácil de las estrategias hegemónicas que operan a través del mercado, tendiente a su apropiación económica y simbólica (Satriani, García Canclini).

En primer lugar, existe una confusión respecto al uso de la cultura popular que se nota si comparamos las ideas de Canclini y Taussig. Canclini como también Gellner se inclina a pensar que la cultura popular es un invento de la cultura dominante. Taussig en cambio, habla del folklore como un sistema de creencias locales independiente. Al tener *dos* acepciones del folklore o cultura popular es difícil tener *una* sola teoría acerca de ellas. Ninguna teoría que falla en distinguir entre estas acepciones o usos diferentes del término clave, puede ser precisa.

En segundo lugar, el enfoque marxista asume que tanto la cultura hegemónica como subordinada o subalterna presupone la existencia de algunos actores colectivos identificados con las clases sociales hegemónicas o subalternas definidas detalladamente en la teoría marxista. Por ejemplo la burguesía o los capitalistas por una parte, el proletariado y el campesinado por otra parte, se vuelven los productores de sus respectivas culturas. Pero el concepto de “producción” cultural usado, con tanto énfasis por Canclini, asume la intencionalidad y agencia. Si alguien produce una herramienta, sabe que lo que hace es una herramienta. No tiene sentido decir que alguien produce X sin saber que lo que hace es producir X. En cambio, hay muchos elementos del folklore que no puede ser descrito como una acción intencional de un sujeto individual o colectivo. ¿Quién produce los chistes, refranes, creencias? ¿Un miembro talentoso de la oposición? ¿El proletariado? ¿Los campesinos?.

Lo mismo sucede con la apropiación de la cultura popular por las clases dominantes. La pregunta ¿quién se apropia? sugiere una respuesta en términos de una falsa metafísica clasista. En muchos casos no estamos capaces de mostrar el sujeto concreto de la apropiación. Más bien estamos inclinados a decir: “así sucede en estas condiciones sociales. Así se preserva el orden social”. De las observaciones que la cultura popular es un sistema de ideas que propicia a ciertos actores no se sigue que estos actores las producen. En muchos casos los grupos de interés no tienen que ver con los intereses de clase en el sentido marxista. Se organizan *ad hoc*, de manera impredecible formando colectivos parecidas a las que describió Victor Turner en *Drums of affliction*. Mientras que los Ndembu en Zambia practicaban los rituales de aflicción agrupando personas que sufrían de la misma enfermedad, en las sociedades contemporáneas, somos testigos de la formación de grupos de apoyo, de los activistas, de los coleccionistas, de los feligreses (Elliot, 2003: 197).

Los marxistas que, como Satriani, buscan referentes sociales estables que puedan servir como portadores de algunas culturas, cometen la falacia descrita por Wittgenstein en el siguiente ejemplo:

Supongamos que cada uno tuviera una caja y dentro hubiera algo que llamamos ‘escarabajo’. Nadie puede mirar en la caja de otro; y cada uno dice que él sabe lo que es un escarabajo sólo por la vista de su escarabajo. Aquí podría muy bien ser que cada uno tuviese una cosa distinta en su caja. Sí, se podría imaginar que una cosa así cambiase continuamente. —¿Pero y si ahora la palabra ‘escarabajo’ de éstas personas tuviese un uso? —. Entonces no sería el de la designación de una cosa. La cosa que hay en la caja no pertenece en absoluto al juego de lenguaje; (Elliot, 2003: 293).

Las “culturas” como “escarabajos” no son etiquetas de algunas entidades abstractas. El juego del lenguaje en el cual se juega con “culturas” o “grupos de intereses” pertenecen a un cierto dominio del lenguaje: la jurisdicción estatal y nacional, la política, el funcionamiento de las instituciones que se ocupan de los derechos y la lucha por el poder en estas instituciones, las empresas. Este dominio del lenguaje se relaciona estrictamente con lo que Marx llamaba ideología o falsa consciencia. Pero esto ni significa que a cada caja-cultura corresponde un escarabajo o un solo actor. En lugar de preguntar por la esencia de la cultura o la clase social en abstracto debemos de observar cómo se usa estos términos, en qué circunstancias se puede hablar de los grupos de intereses y como éstos emergen. Como afirma Elliot en el contexto de la sicopatología: “La pregunta que hay que hacer no es: ¿acaso tiene ella la mayor depresión?” —no— ¿tiene el escarabajo en su caja?, Sino más bien: ¿En cuyo interés está hacer esta pregunta?, ¿O de hacerla de ésta y no de otra manera?” (Elliot, 2003: 196).

Con este error se relaciona el otro parecido: la teoría esencialista de las culturas y clases sociales. Para los ejemplos que proponen los autores siempre podemos encontrar algunos contraejemplos. El papel del mercado, del estado, de la educación. Los marxistas demasiado fácil y sin entrar en los detalles contextuales, asumen que éstas son las instituciones que reproducen las culturas hegemónicas. Pero sabemos con seguridad, que en algunos casos la introducción del alfabetismo no renueva el sistema social sino todo lo contrario se vuelve el principio del fin del sistema. En los países del ex-bloque soviético la introducción de la enseñanza de masas fomentó el individualismo e incitó a la rebeldía. La escuela puede prohibir ciertas lecturas que expresaban las ideas críticas acerca del sistema pero no puede controlar las lecturas clandestinas de dichos libros que se venden en el mercado negro.¹⁰ El papel del mercado es otro ejemplo de un

¹⁰ Agradezco esta y otras observaciones en este capítulo al Dr. Witold Robert Jacorzynski Ceran. CIESAS-Golfo.

reduccionismo severo. Los autores marxistas no citan ejemplos de los intentos fallidos de la apropiación de la cultura popular: por ejemplo las empresas que han producido mercancías que no se vendieron por razones distintas que falta de recursos económicos. ¿Es la nueva forma del mercado de compra-venta a través del Internet una expresión de la dominación clasista y la expansión de la cultura hegemónica?, ¿O tal vez, dependiendo de las situaciones concretas, puede ser también un recurso de evitar la dominación?. De todas maneras, habrá que reflexionar sobre dos conclusiones que se imponen: primero, es imposible admitir *a priori* qué es lo que se reproduce y qué es lo que se modifica; y segundo, el enfoque marxista nos ofrece una pista de pensar las culturas populares: en oposición pero también en relación dialéctica con la cultura oficial. Una de las consecuencias lógicas de este enfoque es una conclusión poco aceptable para los activistas de izquierda: la reproducción de una de las dos culturas significa la reproducción de la otra. La eliminación de una de las dos, significa también la eliminación de la otra.

La propuesta de Gellner y de otros estructuralistas están libres de algunas objeciones, por ejemplo, las que surgen del uso indiscriminado del concepto de clase social, pero no pueden evitar otras. El modelo de la sociedad agraria y la industrial no agota todas las posibilidades de la formación de las sociedades humanas. Gellner tiene razón al relacionar el problema de la cultura popular con el problema del nacionalismo pero no explica el papel del estado o de la escuela en las condiciones de un país pluriétnico y pluricultural. Como observó Rodolfo Stavenhagen:

El problema de la cultura nacional se complica en el caso de los estados multinacionales o pluriculturales, y precisamente otra unidad de análisis es la de minoría nacional, étnica o cultural en el interior de un estado nacional o multinacional (Stavenhagen, 1983: 23).

Las políticas del estado que gobierna un país multicultural deben ser diferentes que las de un estado en caso de la sociedad más homogénea. Otra falla en el análisis de Gellner es la falta de distinguir entre las dos acepciones de cultura popular: la inventada por los gobernantes y la descrita por Taussig y Satriani, es decir la cultura como una contestación. Gellner no toma en cuenta las posibilidades de contestación latentes en la cultura popular. De alguna manera la premisa no cuestionable de su teoría es la existencia de la estructura social o el orden social que explica sin ser explicado. Se aplica a él la misma crítica que Taussig lanzó contra Mary Douglas y los neo-durkheimianos: “Creo que esto es particularmente claro con Émile Durkheim y los neo-durkheimianos como Mary Douglas, quien analiza los símbolos y las representaciones colectivas como emanaciones de algo que llaman estructura social; concretan la estructura, y al hacerlo, aceptan desde un punto de vista acrítico la proyección distorsionada de la misma sociedad”

(Taussig 1993: 25). Independientemente de si Taussig tiene razón o no, lo cierto es que ni Gellner ni Douglas tomen seriamente en cuenta las acciones intencionales individuales o de pequeños grupos de intereses como capaces de cambiar la estructura social. Tanto los neo-durkheimianos como los marxistas hablan sobre las estructuras sin los sujetos que las sustentan.

¿Cuáles son las conclusiones que podemos sacar de estas consideraciones?, En primer lugar, en busca de una metodología alternativa propongo el uso contextual de la cultura popular y folklore. Sin incurrir en las definiciones de las entidades comprendidas como si fueran escarabajos en la caja, estos conceptos circulan y tiene su uso establecido dentro de las instituciones estatales y empresas. Mi tarea será describir estos usos y determinar qué reglas siguen. Lo mismo se aplica al uso de los términos “cultura dominante” y “cultura dominada” que adquieren significado en el contexto de las prácticas concretas entendidas como entidades espacio-temporales (Schatzki, 2010).

En segundo lugar, prescindiré del concepto de clases sociales a favor de los grupos de intereses, por ejemplo: instituciones federales, estatales y municipales o grupos informales, por ejemplo; la familia o los productores, siendo esta decisión relacionada con las dificultades teóricas y metodológicas que surgen cuando hablamos de clases sociales como actores colectivos. Los grupos de intereses no necesitan identificarse con los grupos que “produjeron” los artefactos en cuestión aunque puede suceder que estemos capaces de trazar los orígenes sociales y biográficos de algunos productos. El contexto y la observación de lo que pasa en la historia del mercado de los productos “populares” resulta suficiente para discernir los grupos sociales o actores concretos en cuyo interés está la venta y comercialización de estos productos. El conflicto de las culturas no necesita reflejar el conflicto entre grupos sociales aunque siempre asume la existencia de sus receptores sociales. La triada de Canclini que se propone estudiar “la *producción*, la *circulación* y la *recepción*” enfatiza demasiado el primer factor a costa de los dos restantes.

En tercer lugar, distingo entre la cultura popular como una tradición inventada en el sentido de Gellner y una tradición heredada por los individuos en el sentido de Satriani y Taussig. En el primer caso, la cultura popular se estudia por medio del análisis de las instituciones y sus discursos. En el segundo caso, la cultura popular pertenece a las comunidades indígenas o mestizas cuyo estilo de vida y modo de pensar se oponen todavía a los grupos que los dominan. La cultura popular inventada llamaré “secundaria” y la heredada “primaria”.

En cuarto lugar, no quiero asumir ninguna teoría acerca de los factores que determinan el uso de mezcal en la vida de los guerrerenses antes de emprender un análisis contextual de las prácticas relacionadas con el mezcal. Es posible que el nacionalismo, intereses económicos y el forjamiento de una cierta estructura social sean presentes, en una etapa histórica y ausentes en las otras. En esta investigación se pretenden describir las prácticas sociales que implican los usos populares del mezcal y mostrar diferentes contextos en los cuales resulta relevante la presencia del mezcal, ya sea por su papel en situaciones tanto cotidianas como rituales y festivas, e incluso para fines medicinales, como por su apropiación por parte de esferas institucionales que esgrimen la producción y consumo de esta bebida.

Si regresamos a las hipótesis y preguntas de esta investigación que hemos mencionado en el apartado 1.1. Recordaremos que las primeras asumen el uso de ciertos conceptos ampliamente divulgados en la literatura antropológica; actores, prácticas, funciones. Empecemos con los actores.

Karl Popper y sus seguidores en ciencias sociales, versados en filosofía de la ciencia y economía, como Hayek, Watkins y Jarvie, argumentaban a favor de la explicación individualista, es decir, la que tomaría en cuenta “predisposiciones, creencias y relaciones individuales” en detrimento de “totalidades” o las explicaciones holistas (Watkins, 1976: 164; Lukes 1976: 194-195). El funcionamiento de los colectivos según este esquema, deben ser analizados como interacciones entre los actores individuales y sus intereses localizados en el contexto histórico-social. Los antropólogos reaccionaron ante este purismo individualista de manera decisiva aunque divergente. Lukes argumentaba que no hay razones teóricas para excluir del análisis social, entidades colectivas, éstas pues, en ciertas ocasiones, se vuelven tan “observables”, “fáciles de entender” o “no-ficticios” que los mismos individuos. Entre sus contra-ejemplos, están: bosque frente a los árboles (observabilidad), procedimientos del tribunal frente a los móviles del criminal (comprensión) y ejércitos frente a los soldados respectivamente (no-ficción) (Lukes, 1976: 194). Touraine asume que entre los actores colectivos están los “sujetos históricos” emergentes en circunstancias socio-históricas definidas, enganchándose en los “proyectos colectivos” diseñados para cambiar el orden social, por ejemplo, los movimientos de la clase obrera del siglo XIX y principios del siglo XX (Touraine, 1981). Otros autores, sin embargo, proponen limitar la agencia colectiva a las entidades capaces de expresar la voluntad colectiva. Para Long “los individuos no son las únicas entidades que toman decisiones, actúan de común acuerdo y supervisan resultados las

unidades” (Long, 2007: 49). Long sigue a Hindess quien propone incluir dentro sociales o colectivos “las empresas capitalistas, agencias estatales, partidos políticos y organizaciones eclesiales” pero no sociedad, clases sociales o etnicidades o género, éstas pues carecen de capacidad de “discernir para formular o llevar a cabo las decisiones” (Hindess, 1986: 115). Finalmente, una inspiración para sacar a relucir la relación entre los individuos y las instituciones la encontramos en Mary Douglas quien argumenta que son las instituciones sociales que representan el orden social y por lo tanto orientan, armonizan, imponen las categorías, sancionan las desviaciones y controlan la cognición individual (Douglas, 1996). Ya que Douglas combate sobre todo la teoría de la elección individual, su acepción de las colectividades es algo vaga y abarca comunidades de diferentes tamaños y orígenes. La descripción adecuada del “pensamiento” social impuesto en los individuos dependerá tanto del contexto como de los objetivos del análisis. En el caso de la presente tesis asumimos el enfoque de Norman Long expresado en su obra “Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor” (Long, 2007). Aceptamos como una explicación del término actor, a un individuo o colectivo al cual se puede atribuir la agencia, acción y metas comunes:

Una coalición de actores que, por lo menos en un momento dado, comparten alguna definición de una situación, o metas similares, intereses o valores, y que acuerdan tácita o explícitamente, perseguir ciertos cursos de acción social. Tal actor social o entidad (por ejemplo, las redes de actores o alguna empresa) puede ser atribuidos de un modo significativo al poder de agencia; esto es la capacidad de ordenar y sistematizar la experiencia, tomar decisiones y actuar en consecuencia (Long 2007:120).

Los actores pueden ser formales e informales, espontáneos o estratégicos, centralizados o coordinados (Long 2007: 120). Lo importante es que el enfoque centrado en el actor pone el énfasis en “la práctica social situada” (Long 2007: 19). Permite captar la forma de lidiar de los individuos y colectivos “con las situaciones problemáticas que encuentran” (Long 2007: 122). En el caso que me interesa, describiré los actores formales e informales que participan en las dos culturas del mezcal siendo las instituciones políticas representantes de éstos primeros y los grupos informales de los productores y consumidores de los segundos.

Por las prácticas sociales entiendo, siguiendo a Schatzki; el conjunto organizado de los actos de hacer/decir (*doings and sayings*) que están compuestos por los fenómenos de cuatro tipos: 1) la comprensión de las acciones, es decir la combinación del saber acerca de como emprender la acción que compone la práctica, el saber acerca de como reconocer la acción, y el

saber de cómo responder a ella; 2) reglas entendidas como directivas formuladas, órdenes, instrucciones para emprender o no, ciertas acciones; 3) estructuras teleoafectivas que comprenden planes, propósitos y emociones acompañantes a la acción; 4) la comprensión general de los elementos de la práctica, siendo sus planes, propósitos y acciones que forman parte de la estructura teleoafectiva que es deseable para todos los participantes de la práctica o sólo algunos sujetos que gozan de ciertas posiciones o identidades sociales (Schatzki 2010: 50). Las ventajas de esta conceptualización de la práctica social es el énfasis en la unión de hacer/decir y su carácter intencional y emotivo. Schatzki combina de esta manera, siguiendo la corriente wittgensteiniana, elementos objetivos (reglas) y los subjetivos (comprensión) de las prácticas sociales.

Ahora bien, los actos organizados de decir/hacer pueden formar parte de la cultura popular o la hegemónica dependiendo de los procesos de legitimación y la ideología oficial dominante. En los párrafos anteriores he analizado el concepto de la cultura popular y la hegemónica. ¿Cuáles son los criterios que al utilizarlos, me permiten distinguir la cultura popular del mezcal de la hegemónica?. Los criterios empíricos están en el uso político de las prácticas sociales. Los actores que representan la cultura popular por definición carecen del poder político, mientras que los actores que representan la cultura hegemónica la retienen. Si las reglas de las prácticas están legitimadas por las instituciones que representan el poder político municipal, estatal o federal, las prácticas quedan legitimadas como parte de la cultura hegemónica. A estas prácticas pertenecen los procesos de certificación, procesamiento industrial y comercialización del mezcal. Si las reglas quedan exentas de la legitimación oficial por parte de las instituciones políticas, las prácticas están llevadas a cabo por los grupos de intereses subalternos que se organizan *ad hoc*, dependiendo de sus fines, proyectos o planes. A éstas últimas prácticas pertenecen la producción de mezcal tradicional o artesanal y los rituales curativos con mezcal en las condiciones caseras.

La apropiación de la cultura popular del mezcal primaria por parte de la cultura hegemónica, es decir la sustitución de las prácticas informales por las prácticas institucionalizadas, puede tomar múltiples formas. En mi caso, mostraré cuatro principales formas de apropiación: la apropiación política, cultural, económica e ideológica/simbólica. Las maneras de apropiación corresponden a los que Pierre Bourdieu llama capitales. Cada agente cuenta con diversos capitales que le permiten tomar posición y jugar el juego; el *capital* es “aquello que es eficaz en un campo determinado, tanto a modo de arma como de asunto en juego en la contienda, que permite a sus poseedores disponer de un poder, una influencia, y

por tanto existir en el campo en el que se produce y reproduce” (*Ídem*: 152, Bourdieu, 1988: 112). El capital económico en el caso del mezcal está constituido por las ganancias de las empresas involucradas en el proceso de la apropiación. La apropiación política consiste en acaparamiento del capital político por parte de los grupos políticos. La apropiación cultural, en cambio, conduce a las ganancias culturales, o sea diferentes formas de ejecutar el derecho a representar la cultura del mezcal. Finalmente el capital simbólico establece un nexo entre un símbolo y cualquier otro tipo del capital al cual se puede traducir.

Me serviré de uno de los términos claves en la antropología social, la función. Aunque sería difícil encontrar hoy en día los funcionalistas puros, de corte malinowskiano o radcliff-browniano, el “argumento funcionalista” está presente en las obras de Elster, Merton y Douglas (Douglas 1996: 55-72). Elster ha enumerado las condiciones lógicas que debe cumplir un análisis funcional coherente. “Una pauta institucional o de comportamiento X, se explica mediante su función Y, en un grupo Z, si y sólo si: 1. Y es un efecto de X; 2. Y resulta beneficiosa para Z; 3) Y no está deliberadamente prevista por las acciones que producen X; 4.Y o la relación causal entre X e Y no resulta evidente para los actores de Z; y 5) Y mantiene a X mediante un bucle causal de retroalimentación que pasa a través de Z. (Elster en Douglas 1996: 58). El argumento funcionalista fue discutido ampliamente por Mary Douglas. Coincido con esta autora en que sería prematuro dejar de lado este argumento dado su utilidad para explicar ciertos fenómenos. En mi caso, Z se refiere directamente a la cultura popular de mi zona de estudio e indirectamente a la sociedad guerrerense en su forma actual siendo X, la cultura popular/oficial del mezcal e Y sus diferentes funciones que contribuyen a la preservación y la reproducción del orden social guerrerense. La cultura popular debe poseer las funciones que la reproducen y fomentan pero, gracias a ello, reproducen también la hibridización necesaria y la desigualdad cultural entre lo popular y lo hegemónico. Ofreceré dos ejemplos; el uso popular del mezcal en los rituales curativos resultan beneficiosos para respaldar dos sistemas de enfermedad/atención/salud, o sea, los que Eduardo Menéndez llama: modelo médico alternativo o subordinado y modelo médico basado en la autoatención en detrimento del tercer modelo de atención, es decir el hegemónico (Menéndez, 1992, 5-12). De esta manera la cultura popular del mezcal primaria se vincula con otras partes de la cultura popular-subalterna lo que a su vez la expone al peligro de la apropiación económica, política e ideológica por parte de la cultura hegemónica que a su vez crea y recrea la cultura del mezcal secundaria. Otro ejemplo de la función que cumple la cultura popular del mezcal es la

identidad local. Si esta hipótesis queda confirmada, sacaré a relucir que la producción y el consumo del mezcal tradicional o artesanal fortalece los lazos de identidad local.

1.5 Métodos y técnicas en investigación en trabajo de campo.

Método etnográfico: Este método es de suma importancia para nuestro estudio, tres factores básicos son: espacios, eventos, personajes o actores. Ejemplos concretos son la descripción y registro de dichos factores, en cuanto a los primeros nos referimos a las oficinas de cada una de las instituciones que se eligieron para hacer la investigación, así como también la localidad de Llanos de Tepoxtepec (primordialmente), Omeapa, Coaxtlahuacán, Tixtla, entre otras localidades, todas pertenecientes a la Región Centro de Guerrero (ver mapas al final de este capítulo). Cabe señalar que dentro de estos espacios hay unos específicos, por ejemplo; espacios de gestión (trámites burocráticos de mezcaleros en general), de venta y de consumo. Por eventos, nos referimos a la descripción y análisis de distintas manifestaciones o prácticas culturales que se llevan a cabo en cada uno de los espacios señalados y en los cuales el mezcal está presente ya sea como venta o consumo público y ritual, es decir eventos masivos, colectivos o familiares. Respecto a los personajes o actores, se destacan los roles o papeles principales de las personas que configuran dichos espacios, así como también su participación en los eventos que se describen y analizan, en donde el uso de mezcal es el principal conductor.

Observación participante: Como decía al principio, son tres factores básicos a analizar: espacios, eventos y personajes o actores. Para la descripción y análisis de estos factores no bastaba con “estar ahí”, sino también inmiscuirse y ser parte de esos espacios y eventos, pero sobre todo lograr empatía con los personajes o actores. Identificar redes sociales locales fue algo fundamental para comprender el contexto.

Entrevistas: Las entrevistas realizadas fueron mediante cuestionarios previamente elaborados para cada factor a describir y analizar. Algunas entrevistas fueron abiertas y estructuradas, pero en su mayoría semiestructuradas por la complejidad y espontaneidad que surgía al momento. Por ejemplo, para el caso de la localidad seleccionada y otras, se realizaron entrevistas *in situ* con la familia que dirige la fabricación de mezcal local, incluí también a otros habitantes para las entrevistas. Otro ejemplo fueron los espacios de representaciones y prácticas culturales como los eventos masivos en los que hay promoción, difusión y consumo del mezcal; en donde participan tanto instituciones como localidades productoras de mezcal.

El objetivo principal de las entrevistas era recopilar opiniones, conocimientos, representaciones, prácticas y percepciones en torno a la inserción del mezcal en la cultura popular de Guerrero.

Herramientas de registro y análisis: Primordialmente se hicieron numerosas notas de campo, las cuales dieron como resultado un diario de campo que permitía la sistematización de las temáticas que surgieron durante todo el trabajo de campo. Otra herramienta básica fue una grabadora digital para realizar las entrevistas, la cual permitía una mejor fidelidad en sonido. Secundariamente, pero no menos importante, fue el uso del registro fotográfico y de video.

Capítulo 2. Contexto general del maguey y el mezcal de Guerrero.

Mezcal... esa bebida que,
aún teniéndola en los labios,
no puedes creer que sea real.
Malcom Lowry.

En el presente capítulo, hablaremos de la situación actual del maguey en el contexto de estudio de la presente investigación. Dicho contexto de estudio lo abordaremos posterior a este párrafo. Relacionado a ello se describirá el impacto ecológico que representa la urbanización, con la cual muchos magueyes desaparecen. Es importante dar la definición de la palabra mezcal, aunque cabe señalar que es algo muy común en la literatura consultada. Seguido a lo anterior, discutiremos los orígenes del mezcal retomando algunos datos históricos. Así mismo es importante hacer un recuento de lo que se ha investigado en torno al maguey y el mezcal, así como sus principales aportaciones. Por otro lado, trataremos la fama que ha cobrado el mezcal, pero también el desprestigio del cual aun es víctima. Aunado a lo anterior señalaremos las técnicas actuales para producir la bebida y el sistema de organización de producción de dos localidades. Finalmente, haremos algunos comentarios de algunas instituciones relacionadas al mezcal.

2.1. El contexto de estudio.

El estado de Guerrero, se sitúa al sur de la República Mexicana. Colinda al norte con los estados de México, Morelos y Puebla; al sur, con el océano Pacífico; al este con Puebla y Oaxaca; y al oeste con Michoacán. Guerrero, está compuesto de siete regiones: Centro, Acapulco, Tierra Caliente, Norte, Costa Chica, Montaña y Costa Grande. Hasta la fecha, en el estado, existe un total de 81 municipios. La Región Centro es la contemplada en esta investigación, cuenta con 12 municipios: Ahuacuotzingo, Chilapa de Álvarez, Chilpancingo de los Bravo (capital del estado), Eduardo Neri, Gral. Heliodoro Castillo, Juan R. Escudero, Leonardo Bravo, Mártir de Cuilapan, Mochitlán, Quechultenango, Tixtla de Guerrero y Zitlala.

Los municipios de estudio son: Chilpancingo de los Bravo, Mochitlán y Tixtla de Guerrero. Las localidades específicas en donde se realizó el trabajo de campo fueron la ciudad capital (Chilpancingo) y Llanos de Tepoxtepec (ésta última situada en la Sierra Madre del Sur y

perteneciente a este primer municipio), Coaxtlahuacán (perteneciente al municipio de Mochitlán y también situada en dicha Sierra) y en Tixtla de Guerrero en lugares como “Cerro Xomizlo” y en la misma ciudad de Tixtla.

En cuanto a población, Guerrero tiene un total de 3 386 706 habitantes¹¹ y cuenta con un 6.38 % de Población Nacional de Hablantes de Lengua Indígena. Existen cuatro lenguas indígenas: amuzgo, mixteco, náhuatl y tlapaneco; 37,419 hablantes de amuzgo, 110,375 hablantes de mixteco, 135,036 hablantes de náhuatl y 92,206 hablantes de tlapaneco¹².

De acuerdo al Censo de Población y Vivienda del INEGI 2010 (datos preliminares), Chilpancingo de los Bravo tiene un total de 240 727 habitantes, Llanos de Tepoxtepec un total de 149 habitantes¹³, Coaxtlahuacán un total de 616 habitantes¹⁴ y Tixtla de Guerrero un total de 40 100 habitantes.



Mapa 1. Regiones de Guerrero.¹⁵



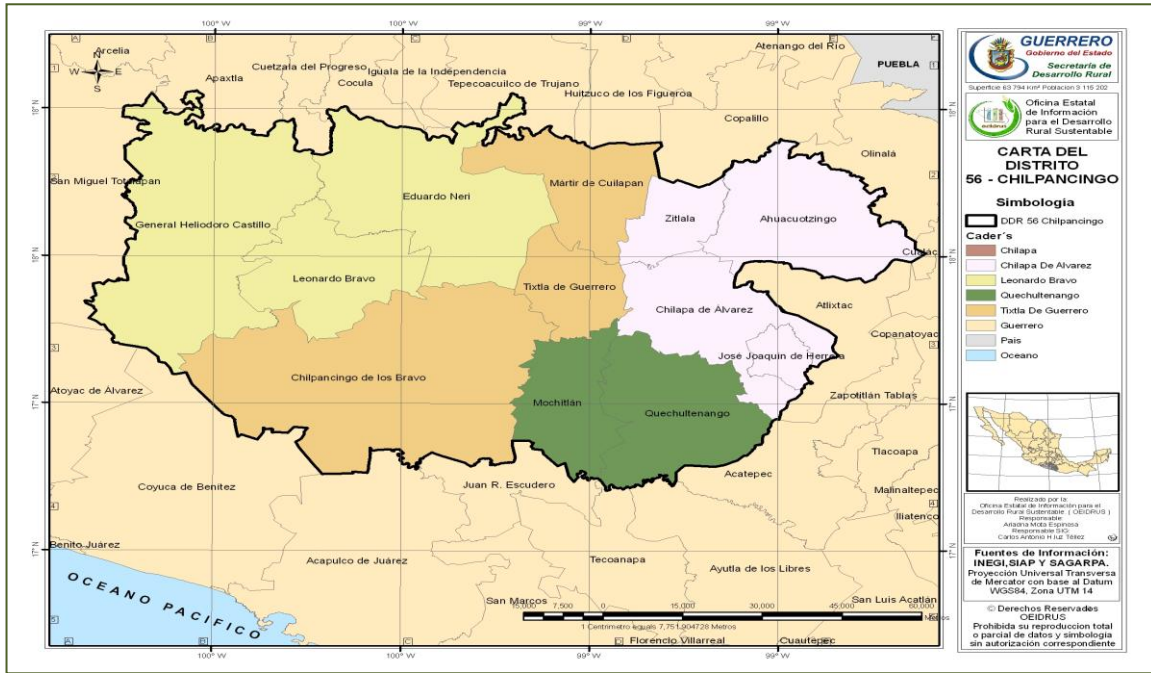
¹¹ Censo de población y vivienda 2010, Datos Preliminares. Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI).

¹² http://site.inali.gob.mx/pdf/estadistica/GENERAL/GENERAL_C7.agrupaciones_entidad_Fed.pdf

¹³ Censo de Población y Vivienda 2005, INEGI. Localidad aún no contemplada en el Censo 2010.

¹⁴ Censo de Población y Vivienda 2005, INEGI. Localidad aún no contemplada en el Censo 2010.

¹⁵ Tomado de: http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e1/Mapa_guerrero.gif



Mapa 2. Región Centro.¹⁶



Mapa 3. Segmento de la Región Centro. Chilpancingo y puntos amarillos; localidades en donde se realizó trabajo de campo

¹⁶ Tomado de: http://pdns.sdrguerrero.gob.mx/siggro/htmls/contx_chiilpancingo.html

2.2. El paisaje físico del maguey.

En gran parte del territorio guerrerense es común observar magueyeras; en los cerros, en los caminos, como planta ornamental en plazas y calles de pequeñas y grandes ciudades. En localidades rurales lo anterior también llega a ser visible, a diferencia que los magueyes no son tanto un ornamento, sino una especie de cercos de deslinde entre terrenos o propiedades. Desafortunadamente los paisajes que se observan, al igual que otros de las distintas entidades federativas sufren día a día catástrofes como los incendios forestales, deslaves, basura y también el constante crecimiento urbano; afectan en gran medida dichos paisajes y por supuesto cierta extinción de distintos recursos naturales.

El maguey, tiene la característica de resistir un incendio forestal, incluso habitantes de Coaxtlahuacán¹⁷ afirman que; *“cuando hay un incendio al maguey le gusta, no se seca e incluso al momento de aprovecharlos tienen un buen rendimiento”*¹⁸. Pero no todo el maguey se salva de un incendio, todo lo contrario, los más jóvenes mueren carbonizados. La basura se relaciona con el problema de los incendios, puesto que vidrios y quema de basura también los ocasionan. Los deslaves ocasionados por las fuertes lluvias considero que son también un aliciente en la desaparición de algunas especies naturales. Por ejemplo, en algunas carreteras se llegan a observar deslaves en los cuales arrastran magueyes, matorrales, árboles, etc. Los magueyes siempre y cuando queden sobre un poco de tierra o sobre piedras, tienen esperanza de sobrevivir. Si quedan enterrados su situación es distinta. El crecimiento urbano contribuye en gran medida en la desaparición de distintos recursos naturales, se consideran pocas áreas verdes y en estas se siembran muchas plantas que no son endémicas.

Mucha tinta se ha vertido para explicar la evolución de la cultura del maguey, clasificación y la “fisiología” de los agaves, nombres del maguey tanto científicos como en lengua indígena, el aprovechamiento del maguey tanto en la época prehispánica como durante la invasión española, la historia del maguey visto como un alimento sagrado (el pulque), la transición de la fermentación a la destilación, los nombres de los instrumentos utilizados en la fermentación, los antecedentes y orígenes de los diferentes tipos de bebidas destiladas en otras partes del mundo (no del maguey sino de frutas).

¹⁷ Localidad ubicada en la Sierra de Guerrero, perteneciente al municipio de Mochitlán en la región centro de Guerrero. Localidad y municipio también productores de mezcal.

¹⁸ Esta afirmación no recae en una persona, sino en la gran mayoría de los fabriqueros.

En Chilpancingo, la ciudad capital de Guerrero, es muy notable como en la creación de algunas nuevas colonias los terrenos o cerros son prácticamente *rapados*, es decir que con maquinaria pesada *rastrean*¹⁹ prácticamente todo el terreno, llevándose consigo varios recursos naturales (entre ellos magueyes), los que una vez sepultados tienden a podrirse. Posterior al *rastro* viene la etapa de la construcción en la que se utiliza la mayoría de las veces el concreto. En una plática con una trabajadora administrativa de una conocida constructora de Chilpancingo, al plantearle sobre la práctica de *rapar los cerros*, confirmó que desgraciadamente deben hacer eso y están conscientes que se pierden muchas plantas, pero es el precio que se debe pagar por tener un hogar. Para subsanar, es mejor tener un buen pulmón en un predio en construcción que tener pocas plantas dispersas. El hecho de tener plantas dispersas trae como problema que algunas crecen tanto y llegan a romper el concreto. Se procura arrancar de raíz las plantas en donde se ha de construir y desecharlas para evitar que al paso del tiempo se pudran y creen huecos en el subsuelo y posteriormente hundimientos del concreto. Dicha empresa constructora toma en cuenta el impacto ambiental y respecto a la designación de áreas verdes incluyen la reforestación con plantas endémicas.

En localidades rurales y urbanas del estado de Guerrero existen fábricas de mezcal. En Chilpancingo existen al menos dos fábricas de mezcal. La principal materia prima (maguey) se obtiene de los cerros de la periferia; su obtención requiere acuerdos previos con los dueños de los terrenos. El problema está en que cada vez hay menos maguey debido al desarrollo urbano. Por tanto la negociación, en cuanto a la compra de magueyes se empieza a realizar en zonas más alejadas.

Para tener una idea de la magnitud de la fabricación de mezcal en el estado de Guerrero, Filiberto Saldaña (presidente de los mezcaleros de Guerrero; CEMMEZCAL, A.C.) explica algunas cuestiones: “*Hay un total aproximado de 500 fábricas de mezcal y más de 600 productores en Guerrero, repartidas en la Región Centro, parte de la Montaña, Sierra y Tierra Caliente. Varias de estas trabajan con el consejo que él representa*”²⁰. Como se puede ver, menciona al principio la Región Centro la cual es una de las regiones con mayor producción de mezcal en el estado. Es importante aclarar que el número de fábricas y productores de mezcal que se señalan es

¹⁹ *Rastrear* es un término que se utiliza en la construcción para referirse a la acción de emparejar un terreno, una superficie o carreteras de terracería.

²⁰ Entrevista del día 30 de enero de 2010, en uno sus inmuebles que ocupan dos fábricas de mezcal en la localidad de Mazatlán, Guerrero. Cabe aclarar que la diferencia entre fábricas y productores, consiste en que las primeras son las unidades o inmuebles de producción, mientras que por productores entendemos que son los dueños o representantes legales de estas unidades.

sólo una aproximación, pues hay que tomar en cuenta otro gran número de fábricas y productores que no están registrados, así como también la creación de nuevas fábricas en algunos poblados.

Es importante señalar que en torno al maguey y el mezcal no todo es armonía. En cuanto a la planta hay un problema muy grande que se atiende con lentitud, cada vez hay menos maguey en las localidades. La ascendente escasez de maguey se debe a que no hay suficientes plantaciones de éste, es decir que la mayoría de los productores de mezcal en las localidades rurales utilizan sólo los que crecen de manera silvestre. Ello tiene una justificación; consideran que el mezcal hecho con maguey silvestre es de mejor calidad, no hay una continuidad en cuanto a los programas de *reforestación con maguey* y aunado a esto se ha notado que la introducción de maguey que es tratado en viveros de SAGARPA²¹ y posteriormente trasplantado, tiende a ser muy susceptible a plagas.

Otro problema es el ganado vacuno, el cual pisotea o se come los magueyes pequeños ya sean trasplantados o silvestres. Entonces, el problema de la creciente escasez del maguey debe ser atendido con más rapidez, pues se debe tomar en cuenta el número de fábricas de mezcal, así como las grandes cantidades que se ocupan de este agave para fabricar el mezcal. En una anterior investigación (Damián, 2007) advertía y proponía dos cuestiones: 1) Al aprovechar y descuidar el maguey silvestre, así como dejar que se extinga poco a poco sin recurrir a la plantación; se pondría en riesgo la cultura de un pueblo, ya que el mezcal es un elemento ritual de suma importancia. Su uso está presente desde el nacimiento hasta la muerte de los individuos. Forma parte de varios ritos de paso, relaciones sociales y de compadrazgo, así como en la supervivencia misma de las sociedades pues esta bebida se le utiliza en rituales de fertilidad para la tierra. 2) La propuesta gira en torno a la preservación del maguey. Textualmente daba la idea de crear viveros comunitarios en cada localidad que produce mezcal. Esta idea surge a raíz de comentarios de varias personas de Coaxtlahuacán²², quienes hace ya varios años experimentaron la plantación de magueyes donados por el gobierno. Obviamente, por su naturaleza los magueyes tardaron varios años en crecer, pero cuando ya casi estaban alcanzando su madurez total comenzaron a agusanarse. Dicho agusanamiento lo atribuyeron a que era maguey traído de fuera. Por tanto, la idea es crear viveros en cada localidad que lo requiriera, con semillas endémicas, en terrenos de uso común. El problema al respecto se encuentra en la falta de organización y el sobrado divisionismo en algunas localidades, así

²¹ Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

²² Esta localidad se encuentra en la Sierra Madre del Sur y pertenece al municipio de Mochitlán, Guerrero.

como la falta de apoyo por parte del gobierno. Creemos que tomando las medidas necesarias como organización, apoyos, asesorías especializadas y seguimiento de todo lo anterior, se podrían lograr buenos resultados.

La Región Centro de Guerrero se distingue por la producción y consumo de mezcal. Esta producción y consumo se da tanto en localidades indígenas como mestizas. Es muy interesante señalar que las localidades indígenas que producen y consumen mezcal son nahuas, mientras que localidades de población tlapaneca, mixteca o amuzga se distinguen por producir y consumir aguardiente de caña entre otras bebidas alcohólicas. En dicha región conviven tanto indígenas nahuas como mestizos, en algunos pueblos que alguna vez hubo población nahua también se produce y consume mezcal. La gran diferencia entre las producciones de mezcal o aguardiente de caña, radica en el tiempo de crecimiento de las plantas que son materia prima importante; la caña por ejemplo tarda en madurar y ser aprovechada en algunos meses, en cambio el maguey tarda en madurar y ser aprovechado de 8 a 10 años.

2.3. Definición del mezcal y algunas aportaciones al estudio de ésta bebida.

Definiendo el mezcal; se afirma que la palabra mezcal proviene de una raíz etimológica nahua: de *metl*, maguey; e *ixcalli*, cocido, hervido, lo cual literalmente significa “maguey cocido” (Torrentera, 2000 y Blomberg, 2000). De acuerdo a la Norma Oficial Mexicana (NOM) y al Plan Rector Sistema Nacional se tiene una denominación de Origen para el Mezcal, misma que obtuvo su registro el 9 de Marzo de 1995 para los Estados de Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luís Potosí y Zacatecas. En estos estados existen diferentes especies de maguey, planta que ha cobrado gran importancia desde la época prehispánica a la actualidad y de la cual se obtienen variedades de mezcal dependiendo los tipos de magueyes y lugares de fabricación. Es una bebida típica mexicana que se obtiene por el corte, cocción, fermentación y destilación de los magueyes. En esta última fase se obtiene una bebida que fluctúa entre los 34° y 50° G.L. (Gay Lussac) que depende de los gustos y normas locales de su fabricación. La mayor parte del maguey que se utiliza en la Región Centro para fabricar mezcal es conocido popularmente como *maguey ancho* o *maguey papalote*, su nombre científico es *agave cupreata*.

En cuanto a las aportaciones al estudio del mezcal, es necesario brindar la siguiente información. En una nota periodística²³ titulada “El mezcal, de origen prehispánico, no español”, se revelan datos interesantes respecto a la fabricación del mezcal. Esta nota se basa en las investigaciones que se han desarrollado en el proyecto denominado “La ruta del mezcal”, coordinado por el Instituto de Investigaciones Antropológicas de la UNAM.

Con este proyecto se han analizado sitios arqueológicos y su asociación con aspectos históricos de la producción del mezcal en México. Uno de estos sitios se encuentra en la localidad de Nativitas en el estado de Tlaxcala. En este lugar se han encontrado evidencias de una fábrica de mezcal, objetos como tepalcates que componían una gran olla de barro, fibras de maguey fosilizado, entre otros elementos que se analizaron con radiocarbono 14. Los primeros resultados sugieren un sitio que data de antes de la llegada de los españoles. Por tanto, los investigadores han propuesto que la fabricación de mezcal es de origen prehispánica y no española como se ha pensado durante mucho tiempo.

Tomando en cuenta los aportes de la investigación señalada anteriormente, es importante señalar que estamos de acuerdo, pero también concuerdo con Ulises Torrentera (2000) cuando en su obra *Mezcalaria* asegura que la fabricación de mezcal es la confluencia de tres culturas; la persa, la española y la mesoamericana. Estas ideas me han dado la pauta a elaborar una teoría: si partimos de los estudios arqueológicos, es decir que la elaboración del mezcal es de origen prehispánica y no española y luego retomamos la idea que éste proceso es la confluencia de tres culturas, tendríamos entonces un sincretismo que fue tomando forma con el paso del tiempo. Dicho sincretismo, retomando como referencia la obra de Torrentera (2000) se podría pensar de la siguiente manera: desde muchos años antes de la llegada de los españoles ya existía en Mesoamérica la destilación, en este caso para el mezcal se utilizaban ollas de barro (en donde hervía el maguey previamente fermentado) y carrizos (por donde pasaba todo el vapor de este hervor el cual se condensaba y se convertía en mezcal). Por otro lado, en España antes de invadir América la destilación ya era una actividad que se realizaba desde muchos más años atrás, la cual se retomó y aprendió de los persas a quienes se les debe la utilización del cobre para este proceso. En España tuvo mucha importancia la explotación de caña tanto para extraer azúcar, como para elaborar aguardiente. Después, con la invasión de los españoles, en América se introduce la siembra de caña con los mismos propósitos. Con estos datos se puede pensar en un traslape o “mejoramiento” de técnicas, es decir, si ya existía la destilación de bebidas en Mesoamérica se incorporaron técnicas “españolas” aunque

²³ La Jornada, lunes 19 de abril de 2004

actualmente en localidades de Oaxaca se sigue fabricando mezcal como se realizaba en la época prehispánica. Podríamos pensar en dos formas de haber aprendido la técnica de los españoles; 1) la impuesta y 2) la combinación de diferentes tecnologías. La primera se relacionaría más con el proceso para elaborar aguardiente, mismo que durante la Colonia era llevado a España. El segundo caso correspondería a una combinación de ambos procesos, es decir que tal vez se elaboraba mezcal utilizando el alambique de cobre y no la olla de barro.

Un artículo publicado en la Revista Record bajo el nombre “La batalla nacional; muchos especulan sobre qué bebida es más mexicana, el tequila o el mezcal, lee acerca de ellos o bébelos y toma tu decisión, ¡salud!”. Dicha revista fue un *especial* titulado *Viva México*, curiosamente salió a la luz en el mes de septiembre de 2009. En el contenido central del artículo revela datos muy interesantes sobre la producción y consumo de ambas bebidas. A mi parecer tiene dos intenciones: 1) mostrar que los mexicanos nos identificamos con estas dos bebidas y 2) y que gran parte de la producción no se exporta, sino que se consume en las distintas entidades de México que producen tequila o mezcal. Por ejemplo textualmente nos dice:

En el año 2008 la producción de tequila ascendió a más de 309 millones de litros, mientras que el mezcal tiene una producción de 6 millones.

En este caso, tenemos que el tequila está por encima de la producción del mezcal, es decir que hay una miniproducción de esta última. Otro dato nos dice;

52.3% de la producción de tequila corresponde a la categoría tequila 100% de agave y un 47.7% a la categoría tequila, el 51.1% de la producción total de tequila, es decir un poco más de la mitad, la consumimos los mexicanos. 22 estados son productores de mezcal, pero sólo 7 cuentan con la denominación de origen...

Discutiendo con Juan Sánchez²⁴ el artículo anterior señala:

Para Guerrero la denominación de origen es por Mezcala al norte del estado²⁵, los mezcaleros (refiriéndose al CEMMEZCAL) tienen el documento. En el artículo también se mencionan

²⁴ Plática personal del día 8 de octubre de 2009.

²⁵ En una plática más personal, Juan Sánchez expresa que no existe ningún otro pueblo con el nombre de Mezcala y que por ello la denominación de origen del mezcal es para Guerrero. Refuerza su opinión, poniendo como ejemplo el caso del coñac, bebida originaria de Cognac, una región de Francia; el tequila como bebida originaria de Tequila, Jalisco; la ginebra como bebida originaria de Ginebra, Suiza. Estoy de acuerdo con sus ejemplos, pero hay que tomar en cuenta que el tequila antes de llamarse así, se llamó *vino de mezcal de Tequila*, luego *mezcal de Tequila* y por último mediante trámites burocráticos para adquirir la Denominación de Origen sólo se llama desde entonces *tequila*. No estoy de acuerdo que sólo haya un pueblo

datos sobre la tan discutida Denominación de Origen; Los estados son Zacatecas, Guanajuato (recientemente incluidos en la Denominación de Origen), Guerrero, Oaxaca, Tamaulipas, Durango y San Luis Potosí. De los 6 millones de mezcal que se producen, sólo 975 mil litros son certificados, es decir que cuentan con registro y de ese número 500mil se exportan, 232,734 mil litros de mezcal se exportan a Estados Unidos de Norteamérica, es decir el 46.7% de las ventas al exterior.

Los datos son claros e indican que buena parte de la producción se queda en México, es decir, casi toda. Tomando las cifras anteriores podríamos concluir que los mexicanos nos quedamos con 5 millones y medio. En pocas palabras, el mezcal no está tan promocionado como lo está el tequila, contando a Oaxaca y los demás estados que tienen la denominación de origen.

Una anécdota de Juan Sánchez²⁶; recuerda que a finales de los setentas él era presidente municipal de Chilapa y estaba como gobernador Israel Noguera (1971-1975). Por esas fechas estaba el problema del mezcal:

Cuando yo era presidente teníamos ese problema de que los mezcaleros eran perseguidos, ahí en Chilapa no hay gente que haga mezcal, hay en las comunidades, pero los de la ciudad lo compran y lo revenden. A los fabriqueros les destruían sus fábricas, yo fui testigo de mucha animadversión hacia el mezcal, realmente si el mezcal sigue existiendo es por la tenacidad de los mezcaleros (fabriqueros). Yo no sé cómo le hacían, pero por ejemplo en Petaquillas la fábrica de mezcal estaba debajo del puente, ahí escondidos. Si tu vas a las fábricas, por ejemplo a las de aquí, están escondidas, todavía en el lugar cuando la persecución...eso empezó desde la época de la Colonia, recuerda que los españoles llegan con sus bebidas de uva, aquí lo que tenemos es el pulque, el mezcal no, porque el proceso de destilación lo trajeron los españoles y el pulque es de fermentación no de destilación. Entonces el mezcal empieza en la colonia, pero todo lo que significaba popular de indígenas era menospreciado, lo que querían los españoles eran sus uvas.

con el nombre de Mezcala (en este caso el de Guerrero como Juan Sánchez lo asegura), puesto que si hay otro y su nombre completo es Mezcala de la Asunción, localizado en el Occidente del país en la rivera de la laguna de Chapala. Ahora bien, tomemos en cuenta que Jalisco es el estado número uno en fabricar mezcales y tequilas, desde hace ya muchísimos años. El documento que Juan menciona efectivamente existe, pero este proviene de Jalisco, en el cual también se explica la evolución del nombre del tequila. A decir de mezcales y tequilas lo digo porque hasta la fecha en Jalisco en distintas localidades dicen hacer mezcales y en otros lados tequilas; por un lado por la tradición que siguen manteniendo y por otro lado por la denominación de origen. Lo mismo sucede en Michoacán. Estos datos han sido constatados por los representantes de *La Logia de los Mezcalatras*, quienes por más de 5 años se han dedicado a promocionar, preservar y difundir los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México.

²⁶ Entrevista del día 8 de agosto de 2009.

No comparto la idea de Juan respecto a que el origen del mezcal es colonial, de aceptar esta idea se estaría poniendo en duda el origen mesoamericano que hay detrás del mezcal. Mezcal, como habíamos visto, significa maguey cocido. Incluso, el maguey recibe aun nombres en lenguas indígenas y por si fuera poco, durante todo el proceso de la fabricación de mezcal hay términos en lengua indígena; por ejemplo hay un elemento importante del alambique que se llama *coscomite* el cual está hecho a base de madera y se pone sobre la gran olla de cobre. Esta palabra es de origen náhuatl, su pronunciación correcta sería *coscomitl* y su significado probablemente aluda a *tapadera de la olla*. Aunque creo que se relaciona más a *coscomate*, palabra que refiere a una *troje* cerrada hecha con barro y zacate para conservar el maíz. Creo más correcta esta última idea porque el *coscomite* al ponerlo sobre la olla se cubren con barro e *ixtle* los huecos o grietas por donde pudiera escapar el vapor durante la destilación. La técnica del *coscomite* es usada aún en varios pueblos de la sierra de Guerrero, uno de ellos es Llanos de Tepoxtepec. Los fabriqueros de este lugar opinan que el uso del *coscomite* permite al mezcal tener un sabor exquisito y sobre todo al tomarlo en el esófago y el estomago no se siente tan agresivo.

De acuerdo con Juan el menosprecio a lo indígena durante la colonia dio lugar a que se buscara desaparecer al mezcal mediante la prohibición de su elaboración, se permitía sólo la elaboración de aguardiente.

La ubicación actual de muchas fábricas de mezcal está prácticamente escondida; lo que tal vez se deba a aquella persecución y prohibición que tuvieron muchos fabriqueros. Otra posibilidad es que la ubicación de las fábricas se deba a la cercanía de la materia prima, maguey, agua, leña, etc. Cabe señalar que en Coaxtlahuacán, Gro. los fabriqueros ancianos sólo escucharon rumores sobre la persecución, sin embargo no la vivieron por la lejanía y falta de carretera en aquella época. En la actualidad aparentemente las fábricas están escondidas porque se encuentran entre barrancas o cañadas, sin embargo como decía anteriormente tal vez se deba a su cercanía con el agua; materia prima importante durante todo el proceso de la destilación.

Sobre el ejemplo de la fábrica de mezcal de Petaquillas Guerrero, nos referimos al caso real del señor León Calvo, quien por los años cincuenta ya envasaba mezcal. La marca se llamaba “Mezcal Petaquillas”. De acuerdo a sus comentarios, la fábrica de mezcal estaba debajo de un puente para evitar ser vistos. Él no era fabriquero, más bien le heredaron la

fábrica y la rentaba a los campesinos quienes labraban el maguey, hacían todo el proceso y le pagaban a León con mezcal, el cual envasaba y vendía.²⁷

El mismo entrevistado, supone que muchos de los fabriqueros y envasadores de mezcal de esa época no les fue redituable su negocio, es decir, quebraron. Se considera como causa altos impuestos. Una razón de ello creemos que le daban prioridad a otras bebidas alcohólicas. Por ejemplo, si permitía producir y vender aguardiente a bajos costos, el consumidor entonces prefería lo más económico y con ello poco a poco se erradicaba la producción y consumo de mezcal. En otros términos se trataban de desaparecer las bebidas regionales para introducir otras (como el aguardiente) que generarían más pago de impuestos, todo arreglado bajo cotos de poder. Además de lo anterior, en palabras de Juan, *al mezcal lo veían muy popular y en la actualidad sigue siendo discriminado el mezcal.*

Un consuelo y una posible solución a lo relatado anteriormente, ocurrió años después. La situación de la persecución hacia los mezcaleros terminó cuando fungía como gobernador Alejandro Cervantes Delgado (1981-1987), quien por cierto era muy mezcalero. Al respecto Juan Sánchez relata que el gobernador un día fue a su casa. El gobernador lo fue a ver porque quería hacer un libro que después lo publicó y se llamó *Guerrero, un estado sin violencia*. El gobernador se quedó más de media hora, comieron picaditas y tomaron varias copas de mezcal. Después de un rato Juan mandó a traer a unos mezcaleros de ahí mismo de Omeapa (uno de ellos, Fernando Bello), vinieron como 3 o 4 mezcaleros, cada quien con su botella con mezcal. Lo anterior se le ocurrió a Juan porque en esa época aún eran perseguidos los mezcaleros. Se dieron las 11 de la noche y el gobernador seguía ahí. Este gobernador tuvo la idea de la Homogeneizadora de Mezcal Tecuán, pero ya no siendo gobernador. Cuando fue gobernador, sólo dio apoyos y es con el gobernador Ángel Aguirre Rivero (gobernador interino), quien nombra a Alejandro Cervantes como encargado de los proyectos especiales. Uno de estos proyectos fue dicha planta homogeneizadora de mezcal. Juan le aconsejó no ponerle Mezcal Tecuán, sino Mezcal Tecuani, ya que es la forma correcta, pero él dijo que Mezcal Tecuán se escuchaba más comercial. Tecuani significa jaguar en náhuatl, y de acuerdo con Juan la palabra Tecuán no dice nada. Mezcal Tecuán, actualmente está a cargo de los mezcaleros (CEMEZCAL) y propiamente de don Filiberto Saldaña, quienes la han administrado eficientemente.

Alejandro Cervantes Delgado fue un importante promotor del mezcal. A propósito de ello, en la actualidad sobre la avenida del encauzamiento del río Huacapa de Chilpancingo hay

²⁷ Comentarios de Juan Sánchez del día 11 de octubre de 2009.

una estatua erigida en honor a este ex gobernador y a los costados de esta plantaron muchos magueyes. No se podría decir con certeza si los magueyes fueron con el fin de hacerle un mayor honor o si es parte del embellecimiento general de Chilpancingo. En muchas de las avenidas principales, hay plantas de maguey; varias de las cuales han crecido hasta alcanzar su madurez total.

La idea de Alejandro Cervantes de hacer una planta homogeneizadora de mezcal se materializó. Consistió en impulsar el mezcal a nivel internacional. El inmueble se edificó a orilla de la carretera que va hacia Acapulco. Ahí se instaló una fábrica de mezcal para que la gente mirara como se hacía la bebida y una siembra de magueyes. Ello no funcionó por mucho tiempo, los magueyes sembrados en su mayoría se secaron. Lo que sí funcionó fue el restaurant que actualmente funciona, así como un expendio de mezcal de la marca Tecuán. Todo ello es avalado por el CEMMEZCAL en donde Filiberto Saldaña es el presidente.

Otro personaje importante en la solidificación de la legalidad del mezcal es Lauro Encarnación. Se dice que él fue uno de los más importantes mezcaleros de la región y es a quien le deben mucho los actuales mezcaleros, por desgracia falleció en el 2009. De acuerdo con Juan Sánchez²⁸ en 1938 Lauro Encarnación compró su primera fábrica de mezcal y la instaló en Tixtla de Guerrero, Guerrero. Fabricó mezcal tomando magueyeras de todos lados, ya que la situación era cosechar pero no sembrar, traía maguey hasta de Oaxaca. Después crea la marca de mezcal *La Chicotona*, pero se viene abajo por los altos impuestos, así que volvió a la clandestinidad porque no pudo pagar impuestos. Por ejemplo, en la actualidad una botella de $\frac{3}{4}$ con mezcal cuesta 180 pesos, de los cuales 60 pesos son para el fisco. Otro ejemplo, Juan hace algunas aproximaciones sobre la inversión que hace Tecuán:

50 pesos de mezcal por litro que compra a ciertas localidades, costo por botella, empleados, 60 pesos para el fisco, etc. Una primera conclusión al respecto, es que hay muy poca ganancia. Literalmente Juan Sánchez dice: “Ese es el problema del mezcal que no aguanta los impuestos y afortunadamente ahora ya no los persiguen, pero antes era una persecución tal que, tiraban el líquido, destruían la fábrica y a la cárcel iban a dar los fabriqueros. Si existe fabricación de mezcal en Guerrero es por mucho amor que se tiene a la camiseta de mezcalero.

Tuvieron que pasar muchos años y varios procesos para que el fabricar mezcal fuera legal, cada proceso es una historia distinta como lo es cada una de las organizaciones que se dedican a producir mezcal de manera organizada y de forma sustentable. Tales organizaciones

²⁸ Entrevista del 11 de octubre de 2009.

son: la Unión de Productores de Mezcal Xochicalehualatl (la primera en conformarse, Filiberto Saldaña; fundador y primer presidente de esta unión), Productores de Mezcal de la Sierra de Guerrero (Región de la Sierra), Sociedad de Solidaridad Social; Sansekan Tinemi (Región Centro-Montaña Baja) y dos asociaciones privadas: Destiladora Agavera Guerrerense S. A. (en la Región de Tierra Caliente), la Empresa Mezcal el Platanar S. A. (Región Norte). Luego surge el Consejo Estatal del Maguey Mezcal de Guerrero (CEMMEZCAL), el cual está actualmente conformado por estas organizaciones y productores.

Ante ya una buena plataforma como lo son dichas organizaciones, no se contaba con un problema que surge casi a mediados de los 90. Respecto a esta situación hay muchos relatos de un solo caso, pero todos (Filiberto Saldaña, Juan Sánchez, Tulio R. Estrada, etc.) coinciden en lo siguiente: Fue por los años 1994-1995 cuando la industria mezcalera de Guerrero sufre un atropello:

Se deterioró drásticamente el prestigio del mezcal por numerosas muertes ocurridas en el estado de Morelos por un producto elaborado en Cuautla Mor., que habían adulterado en Temixco (próximo a Cuernavaca) con alcohol de madera, pero al que indebidamente y desgraciadamente habían sacado al mercado como: Mezcal “Chichihualco”. Pagamos “justos por pecadores”, ya que fue prohibida la venta del mezcal en los estados de Guerrero y Oaxaca y aparte de ello, cundió el pánico ya que aún en las pozolerías de la entidad dejó de venderse grandemente por lo ya señalado²⁹.

CEMMEZCAL se crea a raíz de esta tragedia, ya que existió una propaganda en contra del mezcal:

“No lo bebas” y ponían la imagen de una botella con mezcal y una calavera...entonces ellos para defenderse de eso, se organizaron. Antes no estaban organizados y eso fue lo que les dio la fuerza, porque el mezcal estaba siendo desprestigiado³⁰. Don Filiberto Saldaña³¹ opina; “Dicho caso fue un estribo, un escalón para que ellos se organizaran y lucharan contra dicho desprestigio que comenzaba a darse en contra del mezcal”.

Cuando eso estaba sucediendo asegura que, el político Rubén Figueroa (hijo) les abrió las puertas poco a poco con su organización, después de que varios productores se revelaron y se organizaron para regular su fabricación de mezcal.

Afortunadamente, el caso de falsificación de mezcal no ha vuelto a suceder y ante esa situación los representantes del CEMMEZCAL, a manera de prevención, recomiendan que

²⁹ Fragmento en la obra, ya citada de Tulio Rafael Estrada, la cual se encuentra aún en proceso de escritura.

³⁰ Comentario de Juan Sánchez, 11 de octubre de 2009.

³¹ Opinión en una entrevista realizada en la radio XUAG el día 4 de noviembre de 2009.

después de terminar una botella con mezcal esta debe ser destruida en su totalidad o bien romper las etiquetas para que los falsificadores ya no adulteren el mezcal. Sin caer en pesimismo, debemos tomar en cuenta que muchas veces para los adulteradores o falsificadores de mezcal no hay fronteras o limitaciones.

Entre quienes investigamos el tema del mezcal en Guerrero como entre las demás personas, el simple hecho de mencionar esta bebida genera una plática inesperada y salen a colación muchas ideas y anécdotas. Muchas anécdotas son chuscas, pero la gran mayoría refieren a un problema social muy fuerte y muy criticado en México, el alcoholismo. La investigación que ahora desarrollo me ha permitido estar en distintas partes del estado, ello ha implicado conocer parte de la cultura de distintas y distantes localidades, en el caso del mezcal es posible notar diferencias y similitudes tanto de aspectos completamente culturales como de problemas sociales. Los aspectos culturales van en dirección a lo folklórico, lo cotidiano, lo popular. Sin embargo no debe ser lo único en ser atendido, sino también problemas sociales como desigualdades en el aspecto económico, generadas por distintos factores, pero en el caso del mezcal a nuestro parecer se genera por luchas de poder y regateo del producto final, así como también la industrialización.

Una práctica muy común es comprar el mezcal en las localidades productoras. Esto implica un referente, es decir una recomendación o conocer previamente la calidad, gusto, precio, productor. Ello, sin embargo no es una garantía, pues es muy probable encontrarse también con adulteraciones. Otro aspecto importante es que quienes venden mezcal en las localidades forman parte de cierta red comercial local y por tanto hay luchas entre vendedores por tener las mejores ventas, para ello se utiliza un *desprestigio simbólico*, por ejemplo: *mi mezcal está más bueno que el del vecino*. Aún sabiendo que el proceso de la fabricación es el mismo e incluso hecho por los mismos fabriqueros. A decir de un *desprestigio simbólico* nos referimos a que no hay una agresión hacia el mezcal o las personas, sino un orgullo en defender lo propio.

El tema que estamos tratando puede ser abordado desde diferentes enfoques, pero a pesar de que ya hay varias investigaciones aún no se agota, es decir, aun quedan huecos por llenar y la tarea es investigarlos, analizarlos y relacionarlos *in situ*. Existen argumentos y contradicciones entre algunos escritores e investigadores, es decir, que algunos buscan tener siempre la razón sin tomar en cuenta las razones de otros. En esta investigación no se pretende dar por hecho todo lo indagado, todo lo contrario se busca una concordancia entre las opiniones de la gente entrevistada, mis interpretaciones y las distintas investigaciones que se

han hecho en el estado de Guerrero y del país. Hay mucho por hacer y pocos nos centramos en esta temática.

Relacionado a lo anterior se puede decir del nacimiento de una red de personas interesadas en el mezcal, ésta a mi parecer no es nueva, más bien es parte de todo un proceso que ha tenido y sigue teniendo buenos resultados; nos referimos a la interrelación que hay entre instituciones (llámense gubernamentales y no gubernamentales) y localidades (productores de mezcal, mejor conocidos como fabriqueros). A esta red se han sumado también investigadores y escritores, quienes discuten, debaten o enriquecen la cultura del mezcal. Por ejemplo, existe la preocupación de generar obras literarias en torno al mezcal para informar a la sociedad y así reconocer al mezcal como un producto privilegiado. En cierta forma dicha red y por supuesto sus interrelaciones generan también desigualdades, consideremos que unos ganan más que otros con el producto final; por ejemplo, que sean pocos los productores quienes tienen la posibilidad de industrializar el mezcal para obtener más beneficios monetarios.

Varias localidades de Guerrero gozan de fama por su fabricación de mezcal, la mayoría de las veces se localizan relativamente alejadas de las principales ciudades de Guerrero. Mientras que las fábricas de mezcal que se encuentran en las ciudades no son tan afamadas, todo lo contrario varios consumidores desprestigian en cierta medida este mezcal; los comentarios coinciden en una supuesta adulteración de la bebida. Gran parte de las localidades que producen mezcal se encuentran en la región Centro de Guerrero, otras regiones productoras de esta bebida son: Tierra Caliente, Norte, Montaña. Es decir, que de un total de siete regiones³², cuatro producen mezcal. Cabe señalar que en la Costa Grande, en Zihuatanejo, se fabrica mezcal con maguey traído de la Sierra de este estado, dicho mezcal está destinado a la venta y consumo tanto entre habitantes como entre turistas que arriban a esta ciudad costera. La fama del mezcal radica tanto en los usos en el ámbito social y cultural, como en sus propiedades físicas. Una de las propiedades físicas es su fuerte sabor o mejor dicho su *alto* grado alcohólico; ello en cierto sentido es utilizado por algunas personas³³ para dar mala fama a esta bebida, lo ligan a ser una bebida de poca importancia o corriente. Lo que si se debe

³² Las siete regiones que conforman el estado de Guerrero son: Región Tierra Caliente, Región Norte, Región Montaña, Región Centro, Región Costa Grande, Región Acapulco y Región Costa Chica.

³³ Quienes desprestigian el mezcal pueden ser personas tanto de una clase social baja, como de una clase social media o alta. Ello se puede atribuir a la falta de información respecto a la bebida. Contario a ello hay personas tanto de clase social baja, media o alta que conocen a grandes rasgos qué es el mezcal y ello es utilizado para afamarlo o enaltecerlo.

aceptar es que el mezcal es una bebida muy embriagadora y por tanto tiende a *transformar* a algunas personas. Esta y otras bebidas causan no sólo estragos en sus consumidores, sino también, en muchas ocasiones a terceras personas; por ejemplo, accidentes de diversos tipos.

Así como el mezcal goza de cierta fama, también es víctima de desprestigio; ambas atribuciones recaen en los distintos sectores sociales, clases sociales, posturas ideológicas, etc. Quienes lo afaman, no sólo la refieren como una bebida espirituosa de excelente calidad, sino también le atribuyen propiedades curativas, como un aperitivo digestivo, etc. Sin embargo, quienes desprestigian el mezcal, lo refieren como una bebida corriente, de sabor muy fuerte y de poco valor económico. En este caso, a mi parecer hay poca orientación respecto a la bebida, pero lo que sí es cierto es que *de gustos se rompen géneros* y finalmente cada persona, sector social, clase social o postura ideológica elige de forma libre lo que ha de beber. En palabras de Gerardo Guerrero³⁴;

“Quienes privilegian el mezcal son las personas de clase media hacia abajo y una que otra persona de clase alta. Los no reconocimientos hacia el mezcal es el esfuerzo que representa el fabricarlo. En este sentido el mezcal es devaluado. No se reconoce el trabajo y por lo tanto el mezcal es malbaratado”.

Gerardo Guerrero, se refiere a Carlos Marx; *“no se paga todo el esfuerzo de un producto”*. Ejemplo de lo anterior es lo siguiente:

“Cuando los fabriqueros no tienen dinero para invertir en la fabricación de mezcal recurren a la venta de “mezcal a tiempo”, es decir la venta anticipada de esta bebida en grandes volúmenes a personas que tienen el capital suficiente. Estas personas “mal pagan” el mezcal entre 50, 60 u 80 pesos por litro, aunque ellos después lo revenden al precio que quieren. Muchos de los buenos mezales son devaluados. Un mezcal artesanal es o debe ser bien pagado. Un fabriquero no se hace rico. El mezcal da la forma de solventar sólo algunas necesidades”.

En el siguiente apartado mostraremos dos tecnologías para la fabricación de mezcal, lo expondremos bajo la idea de retomar lo que anteriormente hablamos, para de alguna forma conocer y valorar el trabajo que implica la fabricación en general.

³⁴ Jefe de la Unidad Regional de Culturas Populares. Entrevista del 25 de septiembre de 2009.

2.4. Las tecnologías para la fabricación del mezcal.

Desde nuestro punto de vista, hay dos tipos de fabricación de mezcal; una que es artesanal³⁵ y otra que es industrial³⁶. La primera es la que se realiza aún en muchas localidades con técnicas muy rudimentarias y materia prima que obtienen de la naturaleza. La industrial utiliza técnicas mucho más modernas y su materia prima comúnmente es con maguey cultivado y diesel como combustible. Un mezcal artesanal es fabricado regularmente en temporada de secas; ello se interpreta regularmente como una actividad complementaria a la agricultura, hasta cierto punto eso es cierto, pero también hay que considerar que esta actividad es necesaria para cubrir aspectos sociales y culturales tales como: rituales, espirituales, económicos, relaciones sociales, etc. de varias localidades, ya sean indígenas o mestizas. La importancia social y cultural también la tiene el mezcal industrial a diferencia que esta se puede llevar a cabo durante todo el año, pues gracias a sus adelantos tecnológicos se logran obtener mayores volúmenes de mezcal sin importar las inclemencias del tiempo. Respecto a dicha importancia nos referimos a sus usos en la sociedad y la cultura, aunque en menor medida.

El medio ambiente es muy importante en la técnica artesanal ya que al no hacer uso de levaduras los fabriqueros se guían por conocimiento empírico respecto a la buena fermentación del maguey. Es decir que el calor natural del medio ambiente ayuda a una buena fermentación y por ende satisfactorias cantidades de mezcal. Mientras que el mezcal industrial está destinado al comercio, el artesanal está destinado a cubrir más necesidades sociales y culturales y en menor grado económicas. En otras palabras un mezcal industrial regularmente se le encuentra en 38° G.L., mientras que un artesanal oscila entre los 45° y 70° G.L. Estoy muy convencido que el consumo de estos está en el gusto de cada persona, hay quienes prefieren los mezcals fuertes y otros los de menor grado alcohólico.

Un mezcal artesanal, en ocasiones, es más valorado que un industrial; pero hablando en términos monetarios, muchas veces un consumidor paga más por un mezcal industrial que por un artesanal; por el primero no hay regateo, pero por el segundo sí. Lo que se paga por el primero no sólo es el mezcal y su trabajo empleado, sino también un envase e impuestos, mientras que por el artesanal escasamente se paga el trabajo empleado. Caso contrario, existen consumidores que valoran más un mezcal artesanal, porque este fue hecho con técnicas rudimentarias lo que da un mejor sabor, además por tener más grado alcohólico. Hasta aquí

³⁵ Sobre el proceso de la fabricación de mezcal artesanal podemos encontrar mayores detalles en: Damián, Rafael (2007).

³⁶ Respecto al proceso de la fabricación industrial del mezcal podemos encontrar más detalles en: Estrada, Tulio Rafael (mecano escrito inédito). "El mezcal de Guerrero". Potente elixir de espíritu animoso.

podemos notar dos tipos de valor del mezcal uno que es monetario y otro que es simbólico, este último se irá desarrollando en el transcurso de la presente investigación.

Existe una preocupación en común, constantemente la agricultura va perdiendo fuerza. La migración hacia Estados Unidos de Norteamérica es un aliciente al respecto. Juan Sánchez³⁷ de forma preocupada se pregunta: “¿dentro de 10 años quienes van a sembrar?”, pero también argumenta que la mayoría de los campesinos en los pueblos son muy viejos, mientras que la juventud migra a distintas partes. A este problema dicho personaje le atribuye como causa la migración y también los programas de gobierno que le dan todo a los campesinos, es decir que los programas gubernamentales en vez de erradicar la pobreza la están promoviendo. Por ejemplo, dentro del contexto social respecto a la fabricación de mezcal pasa algo similar; regularmente se les ve trabajando a fabricantes de una edad entre 40 y 75 años, mientras que los jóvenes colaboran en menor medida, incluso desconocen en gran parte todo el proceso.

Ahora bien, es importante hablar de la forma de organizarse para fabricar mezcal en dos localidades rurales; Coaxtlahuacán y Llanos de Tepoxtepec, ambas localizadas en la sierra de Guerrero. Una perteneciente al municipio de Mochitlán y la otra perteneciente al municipio de Chilpancingo. En primera instancia, se debe mencionar que en las dos localidades la fabricación de mezcal es por temporada, la cual se realiza en temporada de secas. En Coaxtlahuacán comienzan aproximadamente en abril y terminan en julio, mientras que en Llanos de Tepoxtepec comienzan desde noviembre y terminan también en julio. En la primera localidad aseguran que lo que determina una buena producción de mezcal es el calor ambiental, en Llanos de Tepoxtepec opinan lo mismo, sin embargo dicen ya haberse acostumbrado a comenzar desde noviembre. Desafortunadamente en Llanos de Tepoxtepec han tenido mala producción en los primeros cuatro meses de haber iniciado con la fabricación, debido al frío. Tanto en Coaxtlahuacán, como en Llanos de Tepoxtepec la fabricación de mezcal es una actividad secundaria, ya que en ambas la actividad primordial es la agricultura. Por tanto, la fabricación de mezcal se puede entender como una actividad complementaria que satisface otras necesidades sociales y culturales.

El primer ejemplo sobre el sistema social del maguey-mezcal como una organización de bien común, aun es vigente en Coaxtlahuacán Guerrero. Para comenzar, en este lugar

³⁷ Entrevista realizada el 11 de octubre de 2009. Juan Sánchez Andraka: escritor guerrerense y actualmente director de la Dirección General de Vinculación Cultural dependiente de la Secretaría de Educación Guerrero.

literalmente se dice *el maguey es de todos*; ello hace alusión a que esta planta no le pertenece a nadie en particular por el hecho de ser silvestre, es decir que es de bien común. Una explicación más detallada nos dice que, el maguey se reproduce por sí solo, sus semillas se las lleva el viento y caen al suelo. Si estas caen en terrenos con propietario, sólo el terreno es del propietario, pero no el maguey. Un amplio detalle respecto a este párrafo, así como lo referente a la localidad de Coaxtlahuacán se encuentra en Damián 2007 (V. Bibliografía).

En el mes de diciembre el comisario convoca a una reunión en la comisaría del pueblo; asiste todo aquel *ciudadano*³⁸ que esté interesado en fabricar mezcal. En papeletas (papeles pequeños) se escribe un número, de acuerdo al número que le haya tocado significará su turno. La secuencia de números se hace respecto a la cantidad de ciudadanos asistentes. Para tomar una *papeleta*, es al azar y para ello ponen las *papeletas* dentro de un bote. El comisario se encarga de tomar nota; tanto del número como de la persona, él hace una lista la cual ya está antecedida por otra lista –la del año pasado–, se le da una secuencia. En este sentido, se lleva un orden y fabrican primero los de la lista del año (s) pasado (s). En Coaxtlahuacán existen tres fábricas, a cada una de las cuales se asigna una cantidad específica de fabriqueros.

Cada fábrica tiene socios/dueños, quienes rentan su fábrica a cambio de 20 litros de mezcal por cada una de las tinas donde se fermenta el maguey. Dichos socios/dueños también participan en dicha rifa, en la cual nadie tiene privilegios ya que todos aprueban esta forma de organizarse.

La forma de organizarse descrita anteriormente revela datos interesantes, el más importante de ellos es la forma de aprovechar el maguey, pues este es percibido como un producto que le pertenece al pueblo en general por su reproducción silvestre. Aunado a ello se piensa que una planta que nace por sí sola no le pertenece a nadie sino a todos. La única excepción es cuando alguien planta maguey en su *pequeña propiedad*, en este caso si pertenece a quien lo ha sembrado y desde luego es reconocido por el resto de la población.

Por otro lado, desde que inició la fabricación de mezcal en esta localidad se ha acostumbrado que a los peones (ayudantes) en todo el proceso de fabricación se les pagaba con mezcal³⁹, así como también a quienes prestaban sus bestias de carga. En la actualidad, esto

³⁸ Por ciudadano se entiende aquel hombre que se ha casado, sin importar su edad. Cuando un ciudadano ha fallecido, el papel lo adopta la viuda.

³⁹ La cantidad de mezcal como pago corresponde a una equivalencia; es decir, si un litro de mezcal cuesta 90 pesos y un peón gana 150 pesos por día, entonces el fabriquero tiene que pagar con dos litros de mezcal por

ha cambiado, ya son pocas las personas que prefieran este tipo de pago ya que tienen que vender su mezcal que han recibido como pago para tener dinero. Lo que aun es vigente es la asociación entre fabriqueros, ello consiste en ayudarse en la fabricación, por ejemplo un fabriquero con sus peones le ayuda a otro fabriquero y posteriormente este le ayuda (también junto con sus peones) cuando le corresponda fabricar mezcal. De esta forma no hay una circulación de dinero por el trabajo, sino ayuda mutua, a este sistema localmente se le denomina *echar brazo* . Este sistema también lo aplican en la agricultura y en otras actividades del campo.

De forma preliminar, podemos decir que este sistema evita de alguna forma conflictos en la localidad al aceptar un uso colectivo del maguey. Pero por otra parte encontramos el problema de la desorganización para preservar la planta, lo cual para el año 2010 se tomó una medida urgente; dejar de fabricar mezcal por cinco años. Con esta medida se pretende que el maguey se siga reproduciendo por sí solo para seguirlo aprovechando a futuro, siguiendo el mismo sistema descrito. Habría que preguntarse; ¿cómo se van a cubrir las necesidades culturales en las cuales el mezcal tiene mucha importancia, por ejemplo, los días de la Santa Cruz?, ¿qué cambios o adaptaciones se podrían presentar?. Finalmente, todos se benefician de la tierra, del campo, del agua, pero hay poca o nula preocupación por preservar todo ello.

En Llanos de Tepoxtepec, el sistema es distinto. En esta localidad sólo existe una fábrica, la cual pertenece a una familia (cuatro hermanos). Regularmente dichas personas trabajan en equipo y en ocasiones simultáneamente. En este último caso optan por conseguir cada quien sus ayudantes. Comentan, que hace mucho tiempo a los ayudantes también les pagaban con mezcal como se explicó en el primer ejemplo, hoy sólo es dinero en efectivo. En este lugar el maguey no es de uso común, es decir quien tiene magueyes dentro de sus terrenos (ejidales o pequeña propiedad) también le pertenecen. Así que los fabriqueros para aprovecharlos tienen que “rentar⁴⁰” esta materia prima, acordando con los dueños de ésta la fecha para darles la porción de mezcal correspondiente al maguey aprovechado.

día a su peón. Este sistema en actualidad la mayoría de la gente opina que ya no conviene ni al fabriquero, ni al peón.

⁴⁰ Este término es usado para designar una especie de *trueque* entre fabriquero y dueño de magueyes. Esta especie de *trueque* consiste en que por cada *tina* de maguey (40 cabezas maguey aprox.) que el fabriquero recolecte le tendrá que dar 17 litros de mezcal al dueño de estos. En Coaxtlahuacán este término también es usado y aplicado en el mismo sentido, pero sólo para cuando los magueyes están dentro de pequeñas propiedades.

En este caso la circulación de mezcal es más limitada y al parecer representa una desventaja. Limitada porque sólo hay un acuerdo entre fabricante y dueño de maguey, mientras que en Coaxtlahuacán hay un proceso mucho más complejo (*rifa, echar brazo, pagar a socios/ dueños por el uso de la fábrica, pagar peones, etc.*). La desventaja la hace notar tanto el fabricante, como el dueño del maguey; el primero opina que es demasiado mezcal que tienen que dar por cada *tina* maguey y el dueño de este dice que es poco mezcal el que recibe. Pero este pequeño problema se disuelve al aceptar que el fabricar mezcal implica arduas jornadas de trabajo y sobre todo mucho tiempo.

De cierta forma, los dueños de maguey se hacen copartícipes en la fabricación del mezcal y sobre todo participan directa e indirectamente en el uso y consumo de este. La coparticipación se debe a que si ellos no proveerán el maguey, los fabricantes se verían obligados a no producir o bien buscar la materia prima en otras localidades. No sólo fabricantes y dueños de maguey hacen uso del mezcal en esta localidad sino la gran mayoría de la población. Ambos personajes venden su mezcal; dentro y fuera de la localidad, pero también le dan un importante uso dentro de esta última. De los usos más importantes del mezcal dentro de la sociedad es muy similar al caso de Coaxtlahuacán, es decir en las fiestas patronales, en la medicina tradicional, en las relaciones sociales, etc.

También se da el caso que si otras personas de Llanos de Tepoxtepec desean fabricar mezcal por cuenta propia, lo puede hacer. Para ello deben solicitarle personalmente y con anticipación a los dueños de la fábrica. El acuerdo es que los externos deben pagar por el uso de la fábrica la cantidad de 20 litros de mezcal a uno de los dueños. Y en caso de que su maguey no sea propio, es decir que lo hayan *rentado*, tendrán que dar al proveedor 17 o 20 litros de mezcal por cada tina de maguey.

Una conclusión general es que estas formas de organización no excluyen del todo al resto de la población que no cuenta con insumos para fabricar mezcal. Es incluida bajo normas y acuerdos que se reconocen y aceptan mediante asambleas locales. El objetivo principal para ambos casos es la fabricación de mezcal, el cual es importante en la sociedad, cultura y en menor medida en la economía. En menor en esta última, porque de acuerdo con los fabricantes no es muy redituable la fabricación de mezcal.

2.5 Algunos comentarios respecto a las instituciones y el mezcal.

Una de las instituciones gubernamentales a la que nos referiremos es SAGARPA como una de las que se ha interesado en la producción de mezcal de manera sustentable y por ello dota de magueyes pequeños a distintos pueblos para su trasplante. Otra institución de suma importancia es la asociación civil CEMMEZCAL (Consejo Estatal del Maguey Mezcal), la cual se relaciona en mayor grado con los productores de mezcal, pero también con el sector gubernamental tanto estatal como federal, teniendo más respuestas positivas de este último. Otras instituciones que no son de menor importancia y que también persiguen objetivos similares son: la Unidad Regional de Culturas Populares, Turismo Municipal del H. Ayuntamiento de Chilpancingo, Sansekan Tinemi de Chilapa de Álvarez. En estas instituciones se manifiesta que los recursos que gestionan son muy limitados y por eso en las localidades regularmente no se cubren todas sus necesidades. En ocasiones es más factible pedir apoyo al gobierno federal que al estatal, ya que este último, en palabras de ciertas instituciones, *jinetea los recursos*. Analizando estas opiniones, se entiende que el gobierno estatal se adjudica un recurso que fue otorgado por el gobierno federal, pero para que este llegue a las organizaciones el filtro oficial es el gobierno estatal.

Capítulo 3. Maguey y mezcal en la cultura popular guerrerense.

Al lugar donde fueres, haz lo que vieres.

(Refrán popular)

En el presente capítulo abordaremos un tema central de esta investigación. Como se expresa al principio daremos relevancia a la importancia que tiene dicha planta y dicha bebida en la cultura popular de Guerrero. En este sentido, nos referimos a la cotidianidad, uso y consumo de ambos productos, los cuales se encuentran inmersos en la cultura popular de los guerrerenses y de alguna forma generan cierta identidad.

Para desarrollar el tema propuesto nos parece apropiada la siguiente definición de García Canclini (1982):

La cultura popular no puede ser definida como “expresión” de la personalidad de un pueblo, al modo del idealismo, porque tal personalidad no existe como entidad a priori, metafísica, sino que se transforma en la interacción de las relaciones sociales. Tampoco es un conjunto de tradiciones o esencias ideales, preservadas etéreamente: si la producción cultural surge de las condiciones materiales de vida y está arraigada en ellas, aún más fácil es comprobarlo en las clases populares, donde las canciones, las creencias y las fiestas están más estrecha y cotidianamente ligadas a los trabajos materiales en que entregan casi todo su tiempo. Para el autor las culturas populares se constituyen en dos espacios: a) las prácticas laborales, familiares, comunicacionales y de todo tipo con que el sistema capitalista organiza la vida de todos sus miembros; b) las prácticas y formas de pensamiento que los sectores populares crean para sí mismos, para concebir y manifestar su realidad, su lugar subordinado en la producción, la circulación y el consumo. En síntesis, las culturas populares son resultado de una *apropiación desigual* del capital cultural, una *elaboración propia* de sus condiciones de vida y una *interacción conflictiva* con los sectores hegemónicos. (García Canclini, 1982: 62-63).

Otra definición acorde a la anterior la tenemos con María M. Gagneten:

La cultura popular ofrece una mediación significativa para la comprensión de los procesos sociales que tienen su origen y desarrollo en la vida cotidiana de las familias y las comunidades. Es un universo simbólico, que a partir de códigos y creatividad propias, define contenidos éticos, políticos, sociales y prácticas sustantivas que se traducen en estrategias de supervivencia, formas organizativas, desarrollo de nuevos sujetos y conformación de movimientos sociales

(Gagneten, 2004: 6). Aclarando los argumentos anteriores, la misma autora nos dice que la cultura popular conlleva a la racionalidad diferenciable que contiene un modo de sentir, creer, pensar y hacer el mundo, a sí mismo y a los demás, por parte del pueblo, en cuanto a los sectores constituyentes del campo popular (incorporados, excluidos, expulsados y población excedente), en un espacio-tiempo determinado; conformado por componentes ancestrales, subalternos, de resistencia y de liberación. En los pueblos que la conforman bajo una sola denominación (popular) se encuentran manifestaciones masivas: indígenas, urbanas, campesinas, obreras, sectores excluidos, etc. (*Ibidem*: 71).

Hemos considerado las anteriores citas por la razón de que explican en gran medida lo que expondremos en este capítulo. De antemano podemos notar que ambos autores fijan su interés en los aspectos simbólicos y sociales. A decir de García Canclini nos damos cuenta que la cultura popular se puede explicar como personalidad de un pueblo, es decir como algo que le da presencia y distinción ante otros pueblos. Las interacciones y prácticas sociales son fundamentales en la cultura popular, sin embargo, de acuerdo con el autor, existe una *apropiación desigual* del capital cultural.

Para María M. Gagneten hay un universo simbólico dentro de la cultura popular, el cual se expresa por medio de códigos de comunicación en los diferentes ámbitos sociales. Para la autora esta cultura popular es una forma de crear mundos propios, los cuales se manifiestan por medio de sentimientos, creencias, pensamientos, etc.

Decíamos al inicio que la cultura popular en torno al uso y consumo del maguey y del mezcal generan cierta *identidad* entre los guerrerenses. Para ello hemos considerado citar a Teun A. van Dijk (2000). De antemano este autor reconoce que la noción de *identidad* es tan compleja y variable como lo es la noción de *cultura*.

[...] la identidad social podría incluso fundirse con la cultura de grupo. Esto es, del mismo modo en que los miembros de una cultura nacional o étnica mayor se identificarían con su cultura nacional o étnica mayor se identificarían con su cultura, un proceso similar podría existir en los grupos sociales. Puesto que la noción de identidad social no tiene significado fijo. Teun A. van Dijk (2000: 159-160)

El autor anterior centra su interés en la *ideología* como una pauta primordial de la identidad, sin embargo no da por sentado una definición. Expone en sí distintos criterios que definen la identidad social de un grupo. Poniendo en tela de juicio la noción de identidad expresa que:

Existen identidades personales relativamente desligadas del contexto (la que puede ser un compuesto de varias identidades sociales) o sí mismo personal, por un lado, y las prácticas situadas reales de los actores sociales que pueden ser consideradas como manifestaciones de (algunos aspectos de) la identidad personal. Teun A. van Dijk (2000: 153).

En palabras más simples, para Teun A. van Dijk, el compartir una ideología implica en cierto sentido una identidad. Aunque el problema de este asunto lo encontramos cuando una persona reúne distintas ideologías. Por ejemplo, de acuerdo con van Dijk, si pensamos en alguien que es pintor, profesor, carpintero y en temporadas agricultor, tendríamos entonces una ideología en cada una de estas prácticas sociales, así como también un lenguaje y representaciones de pertenencia. Lo que queremos decir es que existe una identidad personal y de grupo. [...] *la noción de identidad de grupo es más inclusiva que aquella de ideología.*

La identidad de grupo no parece estar limitada a representaciones mentales compartidas, sino que incluye una colección de prácticas típicas o rutinarias, acciones colectivas, vestimenta, objetos, lugares, edificios (como las iglesias), monumentos, acontecimientos históricos prominentes, héroes y heroínas y otros símbolos. van Dijk (2000: 159).

Las prácticas sociales, los símbolos, lugares o formas de organización que son típicas de un grupo y con los cuales los miembros se identifican serían en ese caso las *manifestaciones contextualmente variables de la identidad social.* van Dijk (2000: 160).

3.1. Identidad y cultura en torno al maguey y el mezcal en Guerrero.

Se puede afirmar que el maguey y el mezcal generan cierta identidad en la sociedad guerrerense. Un ejemplo de la manifestación de identidad y cultura, es por medio de la pintura, tatuaje, grafiti, logos, etc. Dicha forma la podríamos ubicar en un contexto nacional, pero también hay particularidades como en el caso del estado de Guerrero. Otro ejemplo es mediante distintos tipos de expresiones; puede ser por medio de la música, poemas, dichos e incluso expresiones muy personales que aluden a la pertenencia a un lugar, en este caso, a un lugar en donde se produce y consume mezcal. Es decir, un guerrerense puede decir “soy de Guerrero y por eso tomo mezcal”. Gerardo Guerrero ejemplifica de forma particular:

“Cuando vas a otro lugar, fuera del estado de Guerrero y saben que eres de este estado, no te dicen: ¿por qué no trajiste pan, mole u otra cosa?, sino que te dicen ¿por qué no trajiste mezcal?”⁴¹.

Tal vez sucede lo mismo con gente que es de Oaxaca y muy probablemente su identidad en torno al mezcal esté mucho más arraigada que en Guerrero.

Analizando brevemente las anteriores aproximaciones, tenemos que hay una forma de apropiarse de un elemento, para crear o transformar una identidad. Dicho elemento en este caso es el maguey y el mezcal o bien, maguey y tequila. Ambas bebidas famosas casi a nivel mundial. Esta apropiación no tiene límites, es decir no se centra en pequeños grupos sociales o de forma personal, pues ha alcanzando aspectos mercadotécnicos. Dichos tipos de apropiación contienen distintos significados, por un lado hay una identidad muy relacionada a aspectos de prestigio y un sentido de pertenencia a un lugar y por otro lado estos aspectos son aprovechados para vender un producto, no obstante, se acentúa la identidad no sólo mediante una ideología sino también por medio de imágenes. El ejemplo sobre identidad que hace Gerardo Guerrero en torno al mezcal, desde nuestro punto de vista, retoma parte de la cotidianidad que él ha observado, así como experiencias propias en localidades del estado de Guerrero y por otro lado el conocimiento y dinámica profesionales de la institución que representa.

Un ejemplo relacionado a lo anterior; mientras se consume cualquier tipo de bebida alcohólica, el ego se enaltece; tomar más alcohol es símbolo de hombría y de pertenencia a un lugar, como ocurre con muchos guerrerenses. En las mujeres este fenómeno ocurre con menos frecuencia.

El mezcal en el estado de Guerrero tiende a ser valorado de distintas formas. Así como, en algunos sectores puede ser considerado una bebida *corriente*, también se le considera una bebida de alta calidad. Estas consideraciones se dan en los distintos, grupos o clases sociales. Hay también desde un conocimiento, hasta un reconocimiento profundo de la bebida.

“Al mezcal lo podemos ver como un patrimonio; tangible e intangible. El primero lo podemos ubicar en los procesos y herramientas que se utilizan para fabricar el mezcal, incluso la misma bebida es tangible cuando se degusta, es decir que ya es un material. En la gastronomía también es tangible el mezcal. Lo intangible del mezcal comienza desde los conocimientos para fabricar

⁴¹ Entrevista del día 17 de septiembre de 2009. Jefe de la unidad regional de culturas populares.

el mezcal. A esto se suman los ritos y mitos, los cuales sostienen el conocimiento. Un ejemplo claro es el rezar antes de la destilación para que haya buena producción. Para la fabricación del mezcal se tiene que ir con devoción a la fábrica. En las fábricas regalan mezcal a quienes las visitan, con esta práctica los fabriqueros dicen que el mezcal rinde más. Por ejemplo en Atliaca quien le reza al mezcal, habitante de esta localidad, es el mismo rezandero que reza en mayo para la petición de lluvias. El mezcal en sí se considera una bebida de respeto, la gente no debe burlarse de él. Quienes reconocen esta idea por eso dicen “el mezcal mis respetos”⁴².

Las anteriores opiniones son interesantes y muestran la gran riqueza cultural que hay en torno al mezcal. A grandes rasgos se puede decir que el mezcal tiene una relevante importancia en las relaciones sociales; personales y colectivas, así como en la vida cotidiana que incluye distintos tipos de rituales, festividades e incluso en la salud (para “curar” algunas enfermedades). En el lenguaje cotidiano se dice que el mezcal es una bebida tradicional y que le da vida a las tradiciones y costumbres.

Hay numerosos usos del mezcal. Por ejemplo, en la agricultura y durante el corte de maguey, se acostumbra beber mezcal durante la jornada de trabajo y también en los rituales agrícolas su uso va más allá de ingerir, es decir que se le ocupa como un alimento u ofrenda a la tierra y al viento. Hay una explicación un tanto lógica, si se acostumbra beber mezcal durante las jornadas de trabajo no es con el fin de llegar a una embriaguez total, sino para resistir físicamente el arduo trabajo. Ahora bien la opinión de guardarle respeto al mezcal es muy recurrente entre la gente que reconoce su fuerte sabor y son bebedores regulares u ocasionales de esta bebida. Pero este respeto, creemos que no se limita en la forma de beber y resistir los efectos de la bebida, sino que quizá se remita a la gran importancia que tiene en algunos rituales agrícolas, en donde es visto el mezcal como un elemento primordial y necesario (tanto por el buen temporal como para agradecer la cosecha).

Juan Sánchez, nos da un ejemplo en contraste a la noción de cultura popular e identidad:

El mezcal es la bebida popular, en todas las reuniones, en todos los acontecimientos populares. Precisamente por eso el menosprecio al mezcal. El menosprecio es porque es popular y lo popular no tiene valor de acuerdo a determinados cánones establecidos entre la sociedad. Si tu vas a un bar elegante y pides mezcal te dicen “no por favor... y este de donde viene, oye no

⁴² Opinión de Gerardo Guerrero en entrevista del día 17 de septiembre de 2009.

estás en tu pueblo...”. Por poner un ejemplo, cuenta una anécdota: “Fui por la noche a un restaurante a cenar... que pido un mezcal y me dijeron que no había, le digo bueno ¿y tequila tienen?, me dicen que sí, pregunto ¿Cuánto cuesta la copa de tequila?, me dicen ochenta pesos, le digo no pues mejor una coca. Ochenta pesos cada copa de mezcal, con eso me compro casi litro y medio de mezcal aquí en Omeapa... y me sobra. No beben mezcal en Guerrero, en los bares, es decir el mezcal es en la pozolería y eso en ciertos días. Mi hijo, el que está en España me dijo que el mezcal está considerado como de las mejores bebidas y que es carísimo... este mezcal debe ser de Oaxaca⁴³”.

Pocas son las personas que reconocen su gran valor, así como también poca gente prefiere mezcal, antes que cualquier otra bebida, la bebida favorita sigue siendo la cerveza. Es cierto que el mezcal se le encuentra en las pozolerías, pero contrario a la opinión de Juan Sánchez, quien afirma que en los bares de Guerrero no venden mezcal y sólo se le encuentra en pozolerías y cantinas, tenemos que ésto tal vez ya no esté sucediendo, puesto que poco a poco y a paso lento se está introduciendo mezcal en restaurantes y bares de Guerrero. Al menos en Chilpancingo hay más de tres restaurantes que ofrecen mezcal en sus cartas, mientras que en bares de concurrencia juvenil hay, si a caso, tres establecimientos que venden mezcal. En las pozolerías es todo lo contrario, puesto que en la mayoría venden mezcal, excepto en las casas donde se vende pozole sólo para llevar. Los precios varían, por ejemplo en los restaurantes tiene un precio mayor que en los bares, por cada copa con mezcal. En las pozolerías el precio por cada copa con mezcal se equipara al precio de los bares. El mezcal es preferido por adultos mayores, tanto en los restaurantes, como en los bares y pozolerías. Los adultos jóvenes a pesar de que les guste el mezcal tienden a ordenar otra bebida que no sea esta, la cuestión está en que, de acuerdo a sus opiniones, sería mal visto por el resto de sus amistades. Es decir, si ordenan mezcal, es como si se rebajaran socialmente o bien asumir ser una persona corriente por tomar una bebida corriente. Por otra parte, se observa que el mezcal es bebido por los jóvenes adultos, sólo en festividades tradicionales, tanto en la ciudad como en localidades rurales, por ejemplo; ferias o festejos de los santos patronales.

Con base en lo que se ha comentado, es evidente que, el mezcal tiene ciertos espacios y tiempos de consumo tanto por adultos mayores como por adultos jóvenes. Estos espacios y tiempos sugieren una solidaridad o conexión en común, es decir beber lo que se está ofreciendo al momento para ser aceptado socialmente, o bien beber en un contexto ritual

⁴³ Entrevista del día 8 de octubre de 2009. Escritor y director de la Dirección General de Vinculación Cultural del estado de Guerrero.

ofreciendo un trago de mezcal a las deidades, para que éstas puedan retribuir o hacer realidad lo solicitado por las personas. El consumo de mezcal entre las mujeres es variable. De acuerdo a lo observado en trabajo de campo es en algunas ciudades como Chilpancingo, Chilapa y Tixtla en donde una considerable cantidad de mujeres prefieren el mezcal. En las localidades de extracción rural lo anterior cambia, (caso de Llanos de Tepoxtepec, Coaxtlahuacán, Atliaca, entre otras) muchas mujeres no prefieren tanto el mezcal pues consideran que puede ser “mal visto” por el resto de las personas o bien que, “lo consumen mucho los hombres, que hasta choca el olor”. Pasa lo contrario cuando a estas pequeñas localidades llega pasajera gente de localidades más pobladas o de ciudades, hay un consumo casi igual de mezcal por hombres y por mujeres.

3.2. Convivencias, espacios y variedades de mezcal en el contexto cotidiano.

El mezcal tiene usos y espacios propios de acuerdo con lo que se observa en la cotidianidad. Un ejemplo al respecto son la mayoría de las pozolerías que existen en Guerrero; ahí se vende y se bebe mezcal como un aperitivo digestivo antes de consumir el pozole (ya sea verde o blanco). Es importante mencionar que una pozolería regularmente opera los días jueves, viernes, sábado y domingo de cada semana. Su especialidad por supuesto es el pozole y botanas. En cada barrio, colonia o localidad no es difícil ubicar una pozolería o casa en donde vendan pozole para llevar. Otros espacios son en donde se llevan a cabo rituales de carácter festivo, curativo, de retribución a la naturaleza, invocación a la abundancia (de mezcal o de cosechas), invocación a las lluvias.

Hay calidades y variedades de mezcal, una de las formas para saber la calidad del mezcal está en la observación de burbujas al momento de agitar la botella. En cuanto a las variedades de mezcal, nos referimos a la variedad que día a día cobra más fuerza, el mezcal más conocido es el blanco o puro, luego le siguen otros que se preparan o reposan con este mismo. Veamos el siguiente cuadro:

Tabla 4. Algunas variedades de mezcales

Mezcales	Con frutas	Nanche	Maracuyá	Limón	Plátano
Curados	Con hiervas	Damiana	Toronjil	Jamaica	
	Con insectos	Alacrán	Avispa	Jumilín	
	Con varios ingredientes	Torito: cilantro, cebolla, queso, chile rojo molido.	Amargo: miel, cáscaras de cajel, canela, pasas.		
	Con varios ingredientes al momento de la destilación	De pechuga: plátano macho, almendras, canela, pasas, gallinas de rancho.	De borrego: plátano macho, almendras, canela, pasas, carne de borrego.		
	Reposado o añejado	Reposado en castaña de encino.	Añejado en botellón de vidrio sin ningún ingrediente		

Podríamos hacer algunas aseveraciones; quienes comercian el mezcal están pensando no sólo en un tipo de consumidor, sino en varios consumidores, en donde cada uno tiene distintos gustos. Una gran cantidad de personas prefieren consumir los preparados o los reposados, pues aseguran que son menos fuertes por su proceso de preparación. Todo ello indica un mercado del mezcal que busca no sólo la variedad, sino también la aceptación en las distintas sociedades. Los tipos de mezcales no implican un uso específico, su uso y consumo es variado y depende del gusto de las personas, excepto en las prácticas curativas en donde debe ser consumido como se recomienda. Los preparados o reposados de mezcal, de acuerdo con Rigoberto Acosta⁴⁴ se le pueden encontrar en la localidad de Amojileca, municipio de Chilpancingo, Guerrero. Él opina que en dicha localidad están en el proceso de comercialización, pero desde hace tiempo ya no producen mezcal, sino que lo compran a otros municipios o ejidos para luego procesarlos como se ha mencionado.

Ubicando al mezcal dentro de las fiestas tenemos que tomar en cuenta distintos espacios y contextos, una convivencia y sobre todo un consumo variado de productos. Para

⁴⁴ Entrevista del día 25 de noviembre de 2009.

ello, estamos de acuerdo con Gerardo Guerrero⁴⁵, quien concibe la fiesta como *“un espacio de intercambio cultural, puesto que la gente puede provenir de distintas partes y con distintas formas de pensar”*.

Respecto a la cotidianidad en el consumo de mezcal, nos referiremos al ámbito rural y al ámbito urbano. En ambos espacios, el uso y consumo del mezcal tiene distintos matices e incluso muestran varias similitudes. En el ámbito rural (como localidades indígenas nahuas) el mezcal es usado como un obsequio para ir a pedir la mano de una novia, mientras que en el ámbito urbano esto ya no se acostumbra. Durante las convivencias o fiestas, de los ámbitos citados se acostumbra brindar; ello implica una socialización y sobre todo una reafirmación de los lazos sociales tanto de tiempo atrás como los recientes. Si alguien ofrece de beber mezcal, hay cierto código que implica beber por igual (quien ofrece y quien acepta).

En la Universidad Autónoma de Guerrero y otras instituciones de educación superior, entre los jóvenes y no tan jóvenes el mezcal es de suma importancia. En el nivel superior de la universidad es donde hay un uso y consumo mayor de mezcal y otras bebidas alcohólicas. Los momentos indicados para este uso y consumo es durante festejos grupales de generaciones próximas a egresar. Este festejo es mejor conocido como “quema”; hay toda una organización que implica la música, lugar y hora, así como una vestimenta distintiva y personalizada. El mezcal es repartido por los próximos a egresar a sus invitados y demás personas. No siempre se bebe mezcal, hay quienes llevan mezcal “para tirarlo”, es decir para rociarlo entre los presentes (de forma similar a las localidades en donde esta práctica simboliza la llegada de las lluvias o bien pedir o llamar la lluvia). El nombre de “quema” se debe a que se acostumbra quemar simbólicamente un objeto que estuvo presente durante toda la carrera universitaria, por ejemplo: en antropología un libro, en economía billetes, en enfermería una cofia. Cabe aclarar que estos objetos son hechos con materiales como cartón, madera o papel en un tamaño exagerado. Se puede decir que una quema es la última fiesta en la que estarán reunidos todos los futuros egresados. Falta la clausura de fin de cursos, pero ésta es una ceremonia mucho más formal, en algunas ocasiones se reparte mezcal a los invitados. Cada futuro egresado de acuerdo a sus posibilidades económicas organiza una fiesta pero de orden muy familiar. La clausura no lo es todo, pues la mayoría de los egresados no están titulados, ello implica todo un proceso académico, burocrático y económico, pero al final, es decir después del examen profesional hay regularmente una fiesta en donde de nuevo el mezcal puede estar presente. En muchas ocasiones es tan abundante el consumo de bebidas alcohólicas que causa

⁴⁵ Entrevista del día 17 de septiembre de 2009.

estragos serios a varias personas. En síntesis el mezcal y otras bebidas alcohólicas forman parte de distintos ritos de paso, no sólo entre los estudiantes sino en varias etapas de la vida de las personas.

El mezcal como obsequio lo entendemos como la práctica de los anfitriones hacia los invitados. Pero es diferente cuando un invitado llega a un festejo, ceremonia, velorio, convivencia, etc. con una botella con mezcal y se la da a algún anfitrión. Esta última práctica revela el hecho del mezcal como presente, es decir como un apoyo o un “aquí estoy, atendí tu invitación”. El anfitrión decide si reparte este presente entre los invitados o bien guardarlo.

Otros espacios en donde se ofrece mezcal es durante inauguraciones, banderazos de inicio de obras, presentaciones de libros o documentales, etc. Un aspecto interesante es que en los eventos de cualquier tipo en donde se ofrece mezcal, regularmente se encuentran personas de una clase social media o baja, mientras que en los eventos donde asisten personas de una clase social alta el mezcal tiene poca o nula importancia.

Respecto al consumo, la mayoría de la gente sabe que no se debe tomar mezcal en ayunas o con el estómago vacío; de no seguir esta recomendación puede suceder un rápido emborrachamiento o bien dañar significativamente el aparato digestivo.

Respecto al mezcal en contextos rituales, creemos que la célebre obra de Marcel Mauss *Ensayo sobre el don*; explicaría de alguna forma esta característica propia del mezcal en la vida social y cultural de los guerrerenses. Los datos etnográficos nos dicen que el mezcal funge como un producto o elemento de *don*, pues como hemos notado el mezcal en los distintos espacios de convivencia o fiestas el mezcal es regalado y genera reciprocidad. El *don* del mezcal se lleva a cabo tanto en ámbitos privados como públicos; también de manera jubilosa o informal. Por ejemplo, en los eventos políticos se realizan corridas de toros, para ello debe haber padrinos, uno o varios de ellos donan mezcal el cual se reparte en copitas de manera gratuita.

En Atliaca, una localidad nahua del estado de Guerrero se acostumbra que quien ofrece mezcal debe tomar una copa con cada persona que acepte tomar. Una vez servida la copa con mezcal (un jarrito de barro) se brinda diciendo *sepan matecuanique*; expresión nahua que significa *bebamos juntos*. El hecho no sólo consiste en ofrecer mezcal sino también tomarlo con quien se

le ofrece. Este hecho genera una identificación con la gente originaria del lugar, también es una forma de romper barreras sociales y sobre todo las relaciones sociales en la mayoría de los casos, se fortalecen. Sin embargo, esto indica que en las sociedades indígenas las relaciones sociales conllevan a un mayor respeto en donde el mezcal es utilizado como un medio para este propósito.

Durante los funerales, se acostumbra repartir mezcal a los asistentes. Mientras se desarrolla el velorio, quienes no rezan, platican de diversos temas pero el eje conductor es el de la muerte. Si bien se dice que el mezcal es “platicón”⁴⁶, esto es un buen ejemplo, puesto que entre copa y copa muchos se desinhiben para hablar. En los festejos a los santos hay un objetivo festivo y religioso; el mezcal también está presente a diferencia que se hace una especie de paseo del santo por ciertas calles ya sean de un pueblo o de una ciudad. Mientras se hace este paseo se reparte mezcal entre la gente, ello no hace platicar en el momento pero si bailar y manifestar alegría.

En un contexto también ritual, tenemos el uso del mezcal como ofrenda en los altares de día de muertos o todos santos. Hay que aclarar que el 31 de octubre y el 1 de noviembre no se ofrenda mezcal, sólo se hace el 2 de noviembre pues se parte de la idea que este último día es para los difuntos adultos (quienes sí bebían mezcal en vida). Las ofrendas de los difuntos adultos son muy vistosas y son a quienes les ponen más alimentos. Todo lo anterior puede observarse en gran parte de los pueblos de Guerrero. En Llanos de Tepoxtepec, particularmente llama la atención el uso de un *calehual*⁴⁷ de maguey el cual cortan con anticipación; posteriormente lo colocan al pie de la mesa con ofrenda y le hacen orificios. Sobre dichos orificios ponen una cantidad de velas que corresponde a cada difunto que se sigue recordando, es decir, si se está ofrendando a 14 difuntos, serán 14 velas y también 14 ramos de flores silvestres de campo (pericón amarillo, blanco o morado), así como sus respectivos alimentos que en vida degustaban. Aunque los alimentos que más abundan son el mole verde y rojo, atole de arroz, conserva de calabaza, etc. Tanto respecto a los alimentos como respecto al mezcal se tiene la creencia que estos pierden su esencia, su olor e incluso su sabor; ello lo atribuyen a las almas de los difuntos, las cuales se alimentan de esta esencia u olor.

⁴⁶ Por *platicón*, se refiere a que el mezcal al ser consumido provoca en las personas cierta desinhibición, es decir que puede platicar más de lo acostumbrado y en muchas ocasiones sin prejuicios.

⁴⁷ Un *calehual* es la inflorescencia de un maguey adulto, crece muy alto y tiene ramificaciones y flores. Desde que brota hasta que se seca tiene distintos usos.

Respecto al festejo de algún santo, muchas personas que lo hacen por devoción que le tiene o por el milagro que alguna vez le cumplió o por los milagros que le sigue cumpliendo. Los gastos monetarios realizados son cuantiosos, pero al parecer, en algunas ocasiones, entre más se gaste en festejar a un santo y esto se comparta con los demás, no es para adquirir prestigio ante la sociedad, sino para “estar bien” y agradecerle cada vez más a la deidad por las dádivas.

En distintas localidades de Guerrero los festejos a los santos o bien como santos patronos, existen las mayordomías. En estas hay toda una compleja organización; no sólo abarca aspectos culturales y sociales, sino también aspectos económicos y políticos. El mezcal tiene una relevante importancia en las mayordomías, ligado a las relaciones sociales. Por ejemplo, en la mayordomía patronal de Llanos de Tepoxtepec se acostumbra que al mayordomo que le corresponde dar de comer pozole a todos los asistentes, también le corresponde ofrecer grandes cantidades de mezcal.

De acuerdo a todo lo explicado, se puede decir que toda esta cultura en torno al mezcal se aprende o transmite por observación, un ejemplo son los niños quienes a manera de juego imitan varias expresiones. Brindar con refresco o imitar a danzantes son dos ejemplos particulares. Hay algunos casos de niños que se han emborrachado por accidente al tomar mezcal confundiéndolo con es agua. A este proceso en el lenguaje antropológico se le denomina endoculturación.

En la mayoría de los cumpleaños u onomásticos personales se cantan las tradicionales *Mañanitas Guerrerenses*, en ellas hay un fragmento que alude al mezcal, al festejo, al pozole, etc. Efectivamente en varios cumpleaños u onomásticos los anfitriones ofrecen mezcal y pozole, como dos elementos gastronómicos tradicionales. Lo anterior hay que aclarar no se puede generalizar, sin embargo cuando es como se describe es interesante ver las cantidades de mezcal (en sus diferentes tipos) u otras bebidas alcohólicas que se consumen. También, es interesante escuchar la cantidad de anécdotas que se cuentan; la mayoría de ellas son en torno a la participación de otros festejos en los cuales hubo bebidas alcohólicas de por medio. Al igual que se cuentan anécdotas chuscas, también se cuentan anécdotas desagradables. En estas anécdotas se mencionan comúnmente cantidades y tipos de bebidas alcohólicas que se consumieron. Estos festejos regularmente se llevan a cabo en casas particulares y pocas ocasiones (dependiendo solvencia económica o importancia social) en salones rentados para fiestas. La música es importante en ésto; entre los jóvenes cada vez se escucha menos la música tradicional, mientras que entre los adultos mayores no sólo se escucha sino que se toca y se

baila en vivo. Los cumpleaños u onomásticos pueden tener lugar en localidades rurales o urbanas, en ambas se muestran los aspectos mencionados anteriormente; en las primeras con más arraigo y en las segundas se trata de rescatar aquello que se está perdiendo.

En Chilpancingo, cada año se realiza el tradicional Paseo del Pendón, es un recorrido por las principales calles de esta ciudad. Ahí se concentran gran cantidad de danzas, personas de distintos lugares y sobre todo hay un excesivo consumo de bebidas alcohólicas, las que destacan son el mezcal y la cerveza. Incluso desfilan carros alegóricos con motivos mezcaleros tales como: un alambique, magueyes, castañas, etc. Quienes dirigen estos carros son regularmente dueños o socios de alguna empresa fabricante de mezcal. Durante el recorrido estas personas ofrecen mezcal a quien guste, así como también a los danzantes y demás participantes en el recorrido. Cabe aclarar que durante esta festividad anual existen sucesos muy criticables por la sociedad; 1) las riñas entre hombres o mujeres que beben durante el recorrido; 2) la gran cantidad de basura que deja la gente por las calles; 3) gente tirada muy ebria que impide el tránsito; 4) calles mal olientes, entre otros aspectos.

3.2.1. Mezcal y maguey en la gastronomía guerrerense.

*Comer pozole sin antes tomarte una copa
con mezcal, es como si te bañaras con
pura agua y sin jabón⁴⁸.*

Es primordial comenzar a hablar acerca del pozole puesto que es un platillo típico en Guerrero y sobre todo un platillo que regularmente va acompañado de mezcal. De antemano podemos decir que mezcal y pozole son dos elementos inseparables, veamos por qué.

Es común escuchar que antes de comer un pozole, ya sea verde o blanco, se tiene que beber una copa con mezcal. En gran parte del estado de Guerrero y en especial en la Región Centro se acostumbra comer pozole verde en día jueves, este día está instaurado social y culturalmente para comerlo. Existen cientos de pozolerías en dicha región.

“El platillo y la bebida más populares en la sociedad guerrerense son el pozole y el mezcal. Se podría decir que en cada una de las más de 400 colonias en la capital existen al menos de tres a

⁴⁸ Comentario de una anécdota de Teodomiro Damián. 15 de noviembre de 2009.

cuatro pozolerías, algunas improvisadas que solo funcionan los jueves, "el día oficial" para comerlo"⁴⁹.

A lo anterior hay que sumar una variedad de pozoles; elopozole, pozole de frijol con *camagua*, pozole rojo, pozole verde y blanco, este último en la Región Centro se acostumbra comer en día sábado o domingo, mientras que el verde casi exclusivamente los jueves. En las pozolerías⁵⁰, se venden entradas para el pozole; chalupas, tacos dorados, carnitas, patitas de puerco, semillas, etc. Como *guisos*⁵¹ para el pozole; orégano, cebolla, chile rojo en polvo, limón, aguacate, sardina o atún, huevo (se agrega a un plato con pozole cuando éste está muy caliente) y como acompañante los chiles capones, chicharrón, tostadas (ya sean de ajonjolí, de papa o de maíz). En algunas casas particulares o en las mismas pozolerías se puede encontrar pozole "para llevar" en los días señalados, pero en las casas sólo incluyen al pozole algunos guisos. En fiestas particulares y eventos sociales de todo tipo, es frecuente que se ofrezca, aunque no siempre mezcal.

Comúnmente se dice que el mezcal es una bebida aperitiva y digestiva para el pozole. Por lo regular, antes de comer pozole se acostumbra tomar mezcal blanco, aunque ello no es una regla, puesto que con toda la variedad de mezcales que hay la elección es un asunto personal. Se considera que el mezcal *corta la grasa*, es decir que reduce el riesgo de que el pozole *caiga pesado* o bien, que cause indigestión por la grasa que contiene derivada de la carne de pollo y de puerco. Sin embargo, hay personas que dicen que cuando un pozole lo hacen sólo con carne de pollo no hay necesidad de tomar mezcal antes, pues se considera que la grasa de esta carne no es dañina como la de puerco. En las pozolerías es común que vendan mezcal como aperitivo, la bebida procede de las distintas localidades productoras y regularmente lo surten a granel. Los conocedores de mezcal antes de tomarlo agitan la bebida para ver si hace *concha*

⁴⁹ Diario La Jornada, jueves 4 de mayo de 2006, Sergio Ocampo Arista; Corresponsal.

⁵⁰ De nuevo hacemos la aclaración que una pozolería es un restaurante en donde casi exclusivamente se vende pozole los días señalados. Aunque también en casas particulares se vende pozole *para llevar*, ello es anunciado con carteles fuera de estas.

Por otra parte, es importante señalar que el pozole es un platillo de origen prehispánico, que consiste en la cocción de maíz y carne de puerco o pollo. Este platillo no es exclusivo de Guerrero, pues forma parte de la tradición culinaria de los mexicanos. En otros estados como Jalisco, Michoacán, Veracruz, también se consume pozole; las formas de preparación son similares, pero los ingredientes que se agregan al momento de comer, son diferentes. El pozole en sí tiene una connotación importante en la vida cotidiana y en los contextos festivos. A nivel nacional se le asocia con la mexicanidad y el sentimiento patrio, por ello es típico en las fiestas patrias en el mes de septiembre.

⁵¹ Por *guisos*, en el lenguaje coloquial se entiende al conjunto de ingredientes que cada persona agrega a su pozole, no necesariamente se agregan todos.

(perlas o burbujas), lo cual indica la calidad del mezcal, luego lo olfatean para percibir olor a maguey cocido, también como un indicativo de calidad.

Beber una copa con mezcal antes del pozole o bien antes de cualquier otra comida tiene una explicación analógica en la cultura. A esta práctica se le llama *echarse un pepextli*. Juan Sánchez Andraka lo explica de la siguiente forma:

“El pepextli es una copa con mezcal que se toma antes de comer pozole, es con el fin de que el pozole no te haga daño por su grasa. Tomas antes el mezcal para que te proteja, luego al terminar el pozole tomas otra copa de mezcal y si quieres puedes comer más pozole, pero igual al terminar tomas otro mezcal. Pepextli es una especie de capa que haces en tu estómago, así lo define la gente: una de mezcal, pozole, otra de mezcal, pozole, etc. El hacer capas es porque el mezcal corta la grasa”⁵².

Es importante señalar que *pepextli* es una palabra nahua, la cual significaría cimienta, capa o bien una especie de barrera protectora. Para entender mejor la analogía, cabe mencionar que para cocinar *mixiotes*⁵³ en algunos pueblos se acostumbra poner *un pepextli de madera* en las grandes vaporeras, especialmente cuando se cocinará mucha comida. Este tipo de *pepextli* consiste en poner en el fondo de la vaporera varios palos a manera de parrilla; es con el fin de que los mixiotes no tengan contacto directo con el agua y estos se cuezan con el vapor.

En el año 2010 se ha realizado por 5ª ocasión el *Festival del pozole y el mezcal* en la ciudad capital de Chilpancingo. Este festival comenzó a ser impulsado en el año 2004 por la Dirección de Turismo Municipal, la cual depende del H. Ayuntamiento de Chilpancingo. Durante estos 5 años se ha dejado ver la participación de ciertas pozolerías de la entidad, así como varios mezcaleros. El objetivo de este festival es promover la gastronomía de Guerrero, principalmente preservar dicho platillo y dicha bebida, y por otro lado promover las tradiciones de Guerrero. En este festival se pueden encontrar toda una variedad de mezcales y pozoles como se ha señalado. El festival se realiza en el mes de mayo durando tres días, se prevé que coincida con el festejo del día de las madres. Otro de los objetivos primordiales de este festival es atraer turismo local, estatal y nacional. También participan artesanos de la entidad y durante los días que dura el festival hay eventos culturales como bailes folklóricos, danzas regionales y actuación de algunos artistas.

⁵² Entrevista del día 21 de septiembre de 2009.

⁵³ En la actualidad, la preparación de los mixiotes consiste en hacer envoltorios (con papel aluminio o bolas de plástico) de carne de res, pollo o borrego. Dentro de estos envoltorios ponen ingredientes como cebolla, hojas de aguacate y una salsa hecha a base de chile *huajillo*.

La Dirección de Turismo Municipal se coordina con otras instituciones como la Secretaría de Fomento Turístico y la CANIRAC⁵⁴. La primera difunde y promociona el evento, teniendo la presencia del Secretario de Turismo para la inauguración de cada edición; la segunda está relacionada con la cuestión de los alimentos, más no de la bebida pues de ello se encarga CEMMEZCAL. Las empresas Cervecería Corona y Coca-Cola patrocinan el evento. Los mezcaleros que participan pueden ser quienes ya tienen su mezcal certificado y quienes aún no, pero están en ese proceso. La directora de Turismo Municipal, Claudia Olga Jorge Román expresa:

“Para promover algo, primero se tiene que vivir la experiencia, enamórate de lo que tú tienes para valorar lo demás después”⁵⁵.

La tradición de comer pozole en día jueves, creemos que ha sido parte de un proceso identitario entre los guerrerenses. Se puede también pensar que dicho consumo en un día en específico, probablemente tenga una explicación histórica. Sin embargo, sobre su origen poco se sabe entre la gente entrevistada. Lo que es irrefutable, es la gran cantidad pozolerías que existen en la ciudad de Chilpancingo. De acuerdo al dato proporcionado por Sergio Ocampo (ver cita y nota al inicio de este apartado) tan sólo en esta ciudad existen aproximadamente 1200 pozolerías repartidas en las 400 colonias que conforman la capital. Comparando este dato con la población, tenemos que de acuerdo al censo 2005 realizado por el INEGI, en Chilpancingo había 214.219 habitantes.

El mezcal no sólo acompaña al pozole, sino a cualquier platillo guerrerense, aunque ello no es una regla, sino parte de los hábitos personales. También se dice que para *hacer hambre*, se recomienda tomar una copa con mezcal antes de comenzar a comer. En muchas de las mesas guerrerenses, ya sea en las localidades o en la ciudad, se observa alguna botella con mezcal la cual siempre está lista para acompañar el almuerzo, la comida o la cena.

Hemos visto que el mezcal en sí se concibe como un aperitivo digestivo, pero algo muy interesante y poco abordado es que el mezcal ha pasado a ser un ingrediente en la comida como sazonador. El maguey también tiene en cierta forma un uso como sazonador. A decir del mezcal, también hemos descubierto que esta bebida funge como algo que hemos denominado un *amuleto culinario*.

⁵⁴ Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados.

⁵⁵ Entrevista del día 7 de octubre de 2010.

Veamos algunos ejemplos, tenemos que el mezcal en la actualidad se le usa para sazonar carne de puerco, en las comúnmente llamadas *carnitas de puerco*. La siguiente receta ha sido proporcionada en una plática pasajera con un conocido. La receta la sabe por sus familiares, quienes son originarios de la localidad de Arcelia en la Región de Tierra Caliente de Guerrero. Cabe señalar que esta Región colinda con el estado de Michoacán de donde pensamos que probablemente se tiene influencia en este tipo de preparación, puesto que este estado se distingue por la preparación de carnitas de puerco y además, también en varias localidades se produce mezcal.

“Se pone a freír la carne de puerco con su respectivo aceite o manteca, al mismo tiempo se le agrega mezcal y naranja. Las porciones pueden ser las siguientes: 1 ½ kg. de carne de puerco, 250 ml. de mezcal y una naranja y media. La naranja se exprime sobre la carne y se deja ahí también la cáscara. Todo se va consumiendo conforme se va friendo”⁵⁶.

El maguey también tiene usos específicos en la gastronomía guerrerense. Hay una especie de maguey conocido coloquialmente como *cucharillo*. Esta especie es pequeña, su centro o cabeza no crece más de 50 centímetros, sus hojas apenas alcanzan un metro de largo. La utilidad que se le daba hace mucho tiempo, era utilizar sus pequeñas pencas como cucharas. Para hacer estas cucharas naturales se desprenden cuidadosamente sus hojas; el extremo que va al centro es la que tiene forma de una cuchara redonda, se le deja un poco de hoja quitándole las espinas lo cual funcionará como asa de la cuchara. Estas cucharas como decía, ya casi es nulo su uso para consumir alimentos. En donde se le da mayor uso es en la elaboración de arcos decorativos que ponen en la entrada de templos católicos; hacen con ellas una especie de flores. Este uso se puede observar en distintas partes de Guerrero. Otro uso del maguey en la gastronomía es para preparar distintos tipos de barbacoa, para ello se utilizan las pencas de maguey pulquero o mezcalero, según sea la entidad en donde se le elabore. Por ejemplo en Hidalgo, Distrito Federal, Estado de México, entre otras entidades se utiliza el *maguey pulquero o manso*, mientras que en Guerrero al existir más plantas de *maguey mezcalero o papalote* son las que se utilizan. Su utilidad consiste en proteger la *barbacoa*⁵⁷, es decir que en el interior de la vaporera se colocan suficientes pencas, posteriormente se coloca la carne. El objetivo con esta práctica es evitar que la carne se adhiera a la vaporera; también se dice que las hojas de maguey dan un sabor exquisito.

⁵⁶ Plática informal con Lennin, 25 de noviembre de 2009. Lo conocí de forma esporádica en un curso.

⁵⁷ Carne de res, borrego o chivo que se cocina en vaporeras u hornos bajo la tierra.

Las flores de maguey también se consumen como alimento; éstas se cortan cuando tienen un color amarillento. Estas flores se le denominan *cabayas* (término nahua). Una vez cortadas son hervidas en dos ocasiones para quitar el sabor amargo. Cuando han enfriado se pueden comer con sal y limón, a manera de botana o bien se mezclan con huevo y se fríen con aceite. También se pueden asar en un comal y comerlas con sal y limón, cual si fueran cebollas cambray. Incluso en algunas partes de Guerrero el *calebual* (inflorescencia del maguey) es cortado con todo y flores; este lo colocan en alguna barranca y funciona como trampa para los venados; cuando éstos se acercan a comer las flores, el cazador aprovecha para matarlo con arma de fuego. Esta técnica de cacería aun se realiza en gran parte de la Sierra y región de Tierra Caliente de Guerrero.

El *calebual* o *quiote* del maguey cuando aún es tierno se corta y se pone en brasas. Una vez cocido se deja enfriar y se disfruta como golosina o postre, ya que entre sus fibras se encuentra una pulpa dulce. Las pencas de maguey también se disfrutan de esta manera, sólo que estas son obtenidas de magueyes que han sido horneados en hornos de tierra. Ello tiene lugar cuando se está comenzando la fabricación de mezcal. Su pulpa es tan dulce que en algunos lugares se acostumbra comerlo acompañada de atole blanco de pura masa de maíz. En la localidad de Mazatlán Guerrero, el productor y presidente de los mezcaleros de Guerrero, Filiberto Saldaña hace miel de maguey; consiste en exprimir varias pencas de maguey cocido. Esta miel se le utiliza como endulzante de otros alimentos, incluso se afirma que esta miel puede ser consumida por diabéticos. La miel puede ser conservada por varios meses en el refrigerador. Las hojas de maguey hace tiempo, antes del *boom* del unicel y el plástico desechables, eran muy útiles a manera de platos; para ello se seleccionaban y cortaban las mejores hojas, por su forma ahuecada funcionaban como platos. Una vez cortadas se les quita toda la espina y se lavan. Actualmente esto se acostumbra poco en los pueblos, ya que se prefieren los utensilios desechables. Cuando lo llegan a hacer es porque habrá algún evento político o porque alguna persona *se quiere lucir* en alguna fiesta particular. El bagazo de maguey sirve también como alimento para el ganado vacuno.

El mezcal como *amuleto culinario*, lo encontramos en la ciudad de Tixtla de Guerrero, Guerrero y localidades circunvecinas, aunque seguramente en otros lugares también se practica. En fiestas de concurrencia masiva, como suele ser la petición de lluvia o agradecimiento de cosechas, se puede observar la siguiente descripción.

Se tiene la creencia de que hay personas que *tienen la vista pesada* y pueden *echar ojo a los alimentos*, es decir evitar que éstos se cuezan bien. Aquí empieza lo interesante del mezcal como

un amuleto culinario, puesto que dentro de la vaporera donde se cuecen los tamales, en la cúspide se coloca un *cajetito*⁵⁸ con mezcal y alrededor de ésta varios chiles rojos secos, conocidos como “chile de árbol”. Tanto el mezcal como los chiles, se cree que evitan que quienes tienen *vista pesada le echen ojo a la comida*. Aparte de dicha práctica, en Xomizlo un cerro perteneciente a Tixtla en donde se realiza la ceremonia de petición de lluvias, se destinan un poco más de dos litros de mezcal para los tamales. Las mujeres se encargan de hacer los tamales y los hombres de ponerlos a cocer, así como de poner los chiles y mezcal. También en el fuego en donde se cuecen los tamales arrojan algunos chiles y copas con mezcal en cuatro puntos alrededor de la llama, en este caso quienes pusieron a cocer los tamales beben de una a dos copas con mezcal (una especie de brindar con la comida). Ello consiste en que aparte del *cajetito* con mezcal que se ha puesto dentro de la vaporera con los tamales, el resto de mezcal se reparte entre todos los presentes, este mezcal debe ser aceptado como parte de un protocolo; comienzan con las cocineras y después el resto de la gente. Quienes reparten el mezcal son los hombres que pusieron a cocer los tamales y están encargados de vigilarlos. Quien no quiere beber o no le gusta el mezcal también debe aceptar el mezcal, pero en lugar de tomarlo lo tienen que ir a arrojar al fuego en donde se están cociendo los tamales. Una vez que los tamales están listos y se disfrutan con el mole, el mezcal que estuvo dentro de la vaporera se puede repartir o no, aunque le atribuyen un mayor efecto sobre quien lo bebe. Sin embargo en un festejo del día de la virgen de Guadalupe, en la ciudad de Tixtla, el mezcal que estuvo dentro de la vaporera con tamales no lo bebieron sino que lo dieron de beber a la tierra, bajo la idea de que *la tierra también tiene derecho a tomar un trago*.

Algunas personas que se dedican a elaborar tamales para vender en el mercado de Tixtla, también acostumbran poner mezcal y chiles de la forma descrita. Sin embargo lo hacen cuando mucha gente se enterará de la preparación de estos. Para evitar dicha práctica y tener los tamales bien calientes para su venta, se deben preparar muy de madrugada, es decir cuando la mayoría de la gente duerme, así no habrá *quien le eche ojo a los tamales*. Aunque se dice que *hay gente que tiene tan pesada la vista* que con el hecho de pasar por fuera de la casa en donde se elaboran y que se le antojen, estos no se cuecen bien.

En una visita realizada en San Francisco Chontla, en la huasteca veracruzana, en la preparación del *zacahuil* o *bolim*, pasa algo similar a lo descrito anteriormente. Durante su carnaval hacen de manera ritual los *bolim* (en teenek), varias familias aportan algunos *bolim* para el carnaval en donde al final se reparten entre todos los asistentes. La cocción de estos se lleva

⁵⁸ Recipiente de barro muy similar a una cazuela.

a cabo de manera pública en hoyos cavados en la tierra, en donde ponen piedras y fuego, para cuando este se consume ponen los *bolim*, los que son una especie de *tamales gigantes* que miden más de 50cm de largo por 25cm aprox. de espesor. El envoltorio de estos lo hacen con hojas de plátano y palma, amarrados con alambre u otro material que resista el calor. Una vez listos y el fuego por igual, proceden a poner dentro de los hoyos, tapan con tierra y laminas de metal. Posteriormente una persona rocía con la boca aguardiente de caña sobre los hoyos ya tapados y con los *bolim* dentro. Esta misma persona ofrece de beber aguardiente que trae consigo a los presentes. También se cree que el aguardiente ayuda a que se cuezan bien los *bolim*, es decir *que no les echen ojo*. Cuando rocían el aguardiente como se ha descrito a cada *bolim* se hace también a cuatro puntos, no precisamente a los cuatro puntos cardinales de la misma forma como en Xomizlo.

3.3. Convivencias, espacios y variedades de mezcal en el contexto ritual.

Se puede decir que en todo momento de nuestra vida cotidiana existen distintos tipos de rituales. Tan sólo el hecho de brindar con alguien, sea cual sea la bebida y el lugar, se está llevando a cabo un ritual que implica la creación de nuevos lazos sociales o fortalecimiento de éstos.

El ejemplo anterior ha quedado explicado en párrafos anteriores, por tal motivo nos centraremos aquí en cuatro ejemplos más que pensamos son muy significativos. Uno de ellos es el uso del mezcal en la medicina tradicional, otro de gran importancia es el uso de dicha bebida en rituales de fertilidad en la agricultura guerrerense, en las mismas fábricas de mezcal encontramos otro ejemplo que consiste en ofrendar (dar) un trago de mezcal al “amigo” para que éste les dé más mezcal. El último ejemplo tratará sobre el uso del mezcal en los *huentlis* (del náhuatl *huentli*=ofrenda), a los cuales se les encuentra en bodas, rezos a la santa cruz; estos son llevados a los padrinos de ambos eventos.

3.3.1. Mezcal y maguey en la medicina tradicional.

Para todo mal, mezcal
y para todo bien, también⁵⁹.

⁵⁹ Refrán popular de dominio público. Hace alusión a los múltiples usos del mezcal en la cultura mexicana y sobre todo su uso en la medicina tradicional o casera.

En este apartado, presentaré información equiparable a lo que Delgado (2008) muestra mediante su estudio en la localidad de San Luis Atolotitlán en la Mixteca poblana. Estos son algunos usos medicinales tanto del maguey (*Agave Potatorum Zucc.*) como del mezcal.

Cerca del 33% de la gente que se entrevistó usa las hojas o pencas asadas para desinflamar heridas, o para disminuir el dolor por torceduras o luxaciones. Dos personas (6%) emplean las hojas frescas para detener el sangrado en heridas profundas, cortando las pencas y poniéndolas directamente sobre la herida. La penca asada se usa también (30% de la muestra) para padecimientos de los bronquios, se emplea la “carnita” de las hojas asadas preparadas a manera de infusión, y se toma una taza del preparado por las noches. También la cachota o mezcalli es usado para infecciones bronquiales y tos (10% de la muestra). Una persona (3% de la muestra) mencionó que la penca asada se exprime y se mezcla con panela o piloncillo y el líquido es empleado como purgante para animales. (Delgado, 2008: 163).

La misma autora en el mencionado estudio menciona lo siguiente:

En la comunidad es común el empleo del mezcal bebido para aliviar el dolor de estómago (45% de familias encuestadas), como tónico para “abrir el apetito” (32% de las familias encuestadas): y frotado (friegas) en las plantas de los pies con una rama de pirúl (*Schinus Molle*), para bajar la fiebre y calentar los pies fríos (20% de la muestra). Dos señoras de las entrevistadas (6%) dijeron preparar una tinción de mezcal con hojas de valeriana (especie no identificada) y usan esta tinción para curar “la cruda” (síndrome post-alcohólico), para disminuir la fiebre, para disminuir dolores internos y en friegas para pies cansados. Aproximadamente el 3% de la gente entrevistada usa el mezcal para hacer emplastos de plantas calientes, para aliviar dolores reumáticos o debidos a traumatismos. Un informante mencionó el uso de mezcal con limón y miel para aliviar la gripa, y otro dijo que bebe “tres copitas” de mezcal en menos de media hora cuando siente que le va a dar gripa, para “cortarla”. (Delgado, 2008: 163-164).

Siguiendo el orden de los cuatro ejemplos mencionados (ver punto 3.3.), en la medicina tradicional de los guerrerenses, el uso del mezcal en sus diferentes formas, es conocido comúnmente como *remedios*. Debemos tomar en cuenta que un remedio cura o subsana alguna enfermedad o malestar, en el caso del mezcal sucede lo mismo de acuerdo a la información empírica. Podremos ver que el mezcal tiene un uso preventivo y correctivo. En el caso preventivo, se piensa que el tomar mezcal de manera moderada, 3 veces al día, una copita después de cada comida; prolonga la vida de las personas y además permite una vida sexual activa a pesar de tener ya una edad avanzada. La gran mayoría de la gente entrevistada coincide

con esta idea, las experiencias y anécdotas son bastas. Incluso se comenta que *mucha gente se conserva* gracias al mezcal, es decir, que prolongan su vida y visitan poco o nada a un médico al no tener enfermedades. Se dice que quienes beben mezcal con moderación, como se ha dicho, no sólo gozarán de longevidad, sino también de resistencia física. Respecto a este uso preventivo, se puede decir que las prácticas se transmiten a otras personas por medio de las experiencias y anécdotas que se cuentan en la cotidianidad. Cabe aclarar que quienes aseguran que el mezcal prolonga la vida, aparte de tomarlo con moderación debe de hacerse después de los 50 años y antes de esta edad de preferencia sólo una copa con mezcal y no tres al día. Existen ejemplos de varias personas que vivieron más de 90 años y aún a esa edad tenían mucha actividad física, en la actualidad también hay muchos casos similares.

En el aspecto sexual, Filiberto Saldaña y Juan Sánchez Andraka (en las distintas entrevistas), entre otras personas, opinan que el mezcal con Damiana es recomendable para personas que no pueden procrear un hijo. Particularmente Filiberto Saldaña recuerda una anécdota acerca de un señor que no podía engendrar. Filiberto le recomendó beber este mezcal de una manera muy especial, el señor aún incrédulo le dijo que si funcionaba se lo agradecería por siempre e incluso si fuese niño le pondría por nombre Damián y si fuese niña Damiana. Pasaron más de tres años, dicho señor volvió a visitar a Filiberto, quien ya no se acordaba de él, pero al recordarle la recomendación que le había dado se acordó de todo. Este señor traía de la mano a una niña, a quien le dijo: “Damiana, saluda a tu padrino”. La Damiana, es una planta curativa, a la cual también se le atribuyen propiedades afrodisiacas. Incluso algunas personas le llaman *el viagra de los pobres*.

Ciertas personas como Juan Sánchez Andraka, prefieren tomar el mezcal por la noche, pues lo consideran un relajante que ayuda a conciliar el sueño de manera efectiva, le atribuyen propiedades curativas y lo consideran como una bebida que *prolonga la vida* (longevidad).

En algunos círculos se asegura que consumir mezcal con moderación permite buena circulación de la sangre; e incluso algunos médicos lo recomiendan para la diabetes y reumatismo. Gerardo Guerrero⁶⁰ y Rigoberto Acosta⁶¹, coinciden al argumentar que existen algunos médicos que recomiendan mezcal a sus pacientes. El mezcal que se recomienda en estos casos es el denominado *blanco* o *reposado*, es decir aquel que no tiene ningún otro ingrediente. Sería importante preguntarse quiénes son estos médicos, su origen e influencias culturales y sociales.

⁶⁰ Entrevista del día 25 de septiembre de 2009.

⁶¹ Comentario en la radio el día 7 de julio de 2010.

En el aspecto correctivo, *cuando estás enfermo de mal de amores y quieres sacarte tu mal amor del corazón, es bueno tomar mezcal de avispa*⁶². Al parecer una decepción amorosa es entendida como una enfermedad o bien un estado de ánimo que necesita ser curado. Dicho mezcal, se le llama *curado*⁶³, casi no se encuentra a la venta, más bien quien lo necesita lo prepara en casa o lo encarga a algún conocido o familiar. La avispa se puede comprar en una yerbería o capturar en el campo, esta se mete en el mezcal; supuestamente el veneno de la avispa se suelta en el mezcal. Veneno de avispa y mezcal hacen que se salga “*el mal amor*” cuando le dan de beber el *curado* a la persona afectada. La avispa se le conoce como “solitaria”, es color rojo, muy grande y se le encuentra casi en todo Guerrero. También se dice que quienes tienen un embrujo de amor o les han embrujado es recomendable invitarles una copa de este mezcal. En caso de que no beban alcohol o no les guste el mezcal entonces la avispa la deben de tostar y moler; agregando algunas piscas de ésta en la comida.

Claudia Olga Jorge Román comparte dos ideas más: coincide con la idea que el mezcal es una *bebida caliente* y por tanto, preparada con otras cosas sirve para dolores musculares. Un uso curativo del maguey, nos dice que mezclando la pulpa de éste o de la sábila con chaya, piña y agua; funciona como un diurético, limpia el estómago y ayuda a bajar de peso.

La mayoría de la gente entrevistada coincide en que el mezcal sirve para curar la varicela, salpullido, viruela o alergia. La generación de granos que ocasionan estas enfermedades, son erradicados con el mezcal o bien el escozor disminuye considerablemente. Dentro de las experiencias, tenemos que al frotar el mezcal sobre la piel afectada, ésta se siente muy fresca y aliviada.

Si bien es cierto el espantarse o asustarse no es una enfermedad, pero ello también se contrarresta con mezcal. Este uso es muy común, tanto en localidades rurales como en ciudades. Se dice que cuando una persona se asusta o la espantan (de la forma que sea), debe tomarse una copa con mezcal, ya que sus nervios están alterados y de no hacerlo tendría otras consecuencias como la diabetes. Mucha gente asegura que cuando una persona se asusta y no bebe una copa con mezcal, tequila, ron o cualquier bebida fuerte, *le cae el azúcar*, es decir la diabetes. Para quienes no beben alcohol les recomiendan comer pronto pan blanco, evitando agua y cualquier alimento dulce.

Otro caso similar al anterior es tomar mezcal o cualquier bebida fuerte, cuando una persona hace algún coraje inesperado. Se cree que cuando una persona hace algún coraje éste

⁶² Entrevista a Claudia Olga Jorge Román el día 7 de octubre de 2009.

⁶³ Por *curado* se entiende un mezcal que contiene algún ingrediente, el cual se pone a reposar en mezcal puro o blanco. En este caso el mezcal con avispa es un *curado* (ver tabla 1).

se aloja en el estómago y si se queda ahí puede hacer mucho daño a la persona. Por ello, uno o dos tragos de alguna de estas bebidas se encargan de *recoger el coraje*, es decir de limpiar o desaparecer el coraje que se alojó en el estómago por un momento. Para los nervios también se recomienda mezcal blanco. Se cree que los nervios o corajes hacen que el cuerpo y la sangre se pongan calientes, entonces un sorbo de mezcal *entona*, o mejor dicho regula la temperatura de cuerpo y sangre.

Entre los curanderos el mezcal tiene un uso muy constante, incluye siempre un ritual y el uso de otros elementos (como agua bendita, hiervas, sal, huevo). Juan Sánchez⁶⁴ recuerda que en el pueblo llamado Ahuexotitlán, había un curandero que todas sus curaciones las hacía con mezcal y *bueyitlacatl* (del náhuatl=gran hombre, una hierba muy fuerte y peligrosa si no se sabe utilizar). Otro ejemplo es el siguiente: Colasillo, fue un curandero de Zitlala muy famoso. En síntesis este curandero sorprendió a Juan por su capacidad de adivinación, entraba en trance y todas sus pócimas para curar eran con mezcal, aunque algunas veces recomendaba *parches porosos*⁶⁵. En cuanto a las pócimas con mezcal desconoce de qué elementos o hierbas estaban compuestas. Algo muy interesante es cuando Juan y Colasillo van a un cerro; Colasillo cortó una rama, la remojó en mezcal, luego esta rama se la puso de cola y se puso a bailar como si estuviera loquito. Al poco rato llegaron 7 venados los cuales observaban a Colasillo como bailaba. Juan comenta que le daba miedo y pensaba que Colasillo era el diablo. El trance en que entraba Colasillo era de forma natural, es decir que no bebía, ni comía algo que se lo provocara. Juan agrega que el mezcal es resucitador, dice haber visto gente que se estaba muriendo y les dieron mezcal y prácticamente resucitaron. Sumado a lo anterior, recuerda el caso de personas que casi morían por la cruda y el mezcal los levanta y como si nada. Otras anécdotas chuscas y un tanto increíbles son sobre un señor que estaba agonizando y volvió a la vida cuando le dieron mezcal, mientras que otro señor, en otro poblado ya lo velaban y el olor del mezcal lo resucitó, el cual era repartido entre los acompañantes en el velorio. Tenemos que las curaciones pueden ser de orden casero o bien asistidas por curanderos especializados, aunque también se les llaman brujos en algunos lugares.

El locutor Margarito Gallardo Analco⁶⁶ nos relata un consejo para curar cualquier tipo de cáncer: “Conseguir ½ litro de miel de abeja, tres cucharadas de vino (de acuerdo con el locutor puede ser mezcal, tequila, vino de uva, brandy, aguardiente, ron, etc.), tres hojas

⁶⁴ Entrevista del 11 de octubre de 2009.

⁶⁵ En la actualidad aun tienen uso y se les encuentra en las farmacias. Ayudan a disminuir o erradicar dolores musculares.

⁶⁶ Comentario en su programa radiofónico del día 3 de noviembre de 2009.

grandes de sábila. Todo esto se licúa tratando que la mezcla quede espesa. La mezcla se guarda y se debe tomar una cucharada quince minutos antes de cada alimento, es decir, tres veces al día”. Al respecto podemos hacer algunos comentarios. Es recurrente escuchar en la radio aspectos respecto al mezcal. La mayoría de éstos son en torno a sus propiedades curativas. Cabe destacar que casi siempre el mezcal va acompañado de otros elementos, es decir otras plantas medicinales. Ahora bien, muchos de los *tips* se transmiten vía red de amigos y familiares, pero el caso anterior refleja una transmisión masiva de un *tip* de remedio casero en donde el mezcal u otra bebida alcohólica es fundamental. Cabe aclarar, que al menos en toda la región Centro de Guerrero se escucha dicha estación de radio. Habría que preguntarse en este caso ¿cuánta gente atiende y aplica los *tips* de remedios caseros, así como entre cuánta gente se transmitirá dicho *tip*?. Creemos que con exactitud no se sabe cuánta gente escucha la radio, pero de lo que sí se puede estar seguro es que es un medio masivo de información que de alguna forma contribuye a la reproducción y/o recreación de muchos aspectos culturales, sociales, políticos, económicos, etc. tanto de Guerrero y otros estados del país.

El mezcal denominado *amargo* o *amarguito*, en el cual se reposan pasas, canela, miel o azúcar y cáscaras de *cajel*⁶⁷; mucha gente asegura que funciona para curar una tos, gripa, dolor de garganta y sobre todo aliviar malestares estomacales. De acuerdo a las experiencias de la gente, reafirman la efectividad de esta bebida por los ingredientes que contiene, pues por sí solos les atribuyen alguna propiedad curativa.

Es interesante la respuesta de Carlos Renato Hernández Rodríguez⁶⁸, representante de CEMMEZCAL. Argumenta que hay muchas historias, sin embargo opina que no hay un estudio científico que compruebe las propiedades curativas del mezcal. Por ejemplo, él dice que comentan que para tratamientos de colesterol y triglicéridos, se deben tomar 2 o 3 copitas con mezcal diarias para reducir los niveles de colesterol y triglicéridos. Para cuestiones de artritis también es bueno el mezcal, ya que ayuda a que la circulación de la sangre sea más fluida.

El señor Ramiro Espíritu⁶⁹, habitante de Tixtla de Guerrero, por experiencia propia comenta que el mezcal blanco o puro en ayunas se lo han recomendado para problemas de gastritis. Según su versión, el mezcal cura o cierra las llagas que produce la gastritis en aparato digestivo. Otras personas afirman que beber mezcal de esta misma forma ayuda a curar la diabetes, incluso ejemplifican con personas muy conocidas en su contexto social.

⁶⁷ Especie de naranja que se le utiliza en la preparación de alimentos. Su néctar tiene un sabor agrio.

⁶⁸ Entrevista del día 23 de noviembre de 2009.

⁶⁹ Comentario del día 2 de julio de 2007.

Rigoberto Acosta⁷⁰ menciona algunas particularidades para tratar algunos malestares con mezcal. Para la tos o gripa, no basta con beber el mezcal puro, este también puede ponerse al fuego (casi a hervir), luego exprimirle un limón, apagar el fuego y beberlo calentito. De acuerdo con Rigoberto, este preparado corta las flemas, pues lo ácido y lo caliente quema las amígdalas y quita lo inflamado. Para cuando la gente es anciana o duelen las articulaciones, se recomienda preparar una buena cantidad de mezcal con mariguana, después de reposarlo se debe untar en las articulaciones o partes adoloridas del cuerpo, con ello se quitan los dolores musculares, golpes por caídas o por caballo. No hay registro de alguna persona que lo haya bebido, por tanto se ignoran sus efectos. Para el dolor de cabeza o dolor de oídos se recomienda mezclar mezcal con hojas de ruda: para la primera se debe poner esta mezcla en las sienes y para el dolor de oídos se hacen unos pequeños taponos los que se colocan en los orificios de cada oído. Muchos campesinos que viven en pobreza, acostumbran tomar mezcal para quitar el hambre, o al revés, mucha gente que tiene falta de apetito acostumbra tomar una copa de mezcal *para hacer hambre*.

En Llanos de Tepoxtepec⁷¹, en la Sierra de Guerrero, se pudo observar la curación de un bebé en manos de su abuelita, quien se dedicaba en el pueblo hace tiempo a curar a la población. Dicho bebé padecía *enfado*, el cual se supone es producido por la concentración de gente en un lugar. Es decir, si alguna persona está enojada o preocupada, esto el bebé lo capta a manera de malestar y *se pone muy chillón*.

La manera de curar al bebé consistió en que su abuelita toma un poco de mezcal sin tragarlo, luego toma al bebé en sus manos y comenzando por su frente actuó la señora como si lo estuviera besando dejando escapar una mínima cantidad de mezcal. De la misma forma continuó con su cabeza, brazos y espalda. Posteriormente la abuelita pasa al bebé a su mamá y sale al patio a escupir el mezcal restante que tenía en la boca. A su pronto regreso vuelve a beber un poco de mezcal y sin tragarlo hace el mismo procedimiento pero esta vez por debajo de la ropa del cuerpecito. Sale la señora de nuevo a escupir al patio el mezcal que le resta en la boca.

Mientras se realizaba lo anterior el bebé lloraba por lapsos. Al terminar, la abuelita pasa de nuevo el bebé a su mamá, quien le da de mamar para calmarlo. La abuelita afirma que después de la curación el niño se duerme y entonces queda curado. Comenta que el bebé *se*

⁷⁰ Entrevista del día 25 de noviembre de 2009.

⁷¹ Las cursivas se refieren a formas muy locales de expresarse en esta localidad. Corresponden al día 7 de diciembre de 2009.

enfermó ese día por la mañana mientras se cantaban las mañanitas y se le rezaba a la virgen de Guadalupe en el templo.

De acuerdo a lo observado y descrito por la señora, la enfermedad de *enfado* sigue el proceso siguiente: A) El bebé al estar entre mucha gente se *engenta*, luego si alguien tiene una preocupación o enojo; esto el bebé lo capta y lo manifiesta en forma de llantos continuos y sin motivo alguno. B) La curación con mezcal en la boca y a manera de besar el cuerpecito del bebé, consiste en absorber la enfermedad, la cual se materializa en el mezcal que tiene la señora en la boca. Una vez absorbida la enfermedad y materializada en el mezcal, es arrojada al suelo. C) Al parecer, dicha enfermedad, una vez que es arrojada al suelo ésta tiende a desaparecer al ser absorbida en la tierra y luego evaporada. D) Si a la persona que cura, como en el caso descrito, las paredes de su boca adquieren un color oscuro, ello indica que el paciente sí estaba enfermo de *enfado*. Es decir que la enfermedad tiene un color y se puede observar en la boca.

En el contexto urbano el “enfado” se puede interpretar también de forma coloquial como una “mala vibra”. En Coaxtlahuacán también se acostumbra curar así a los bebés. Incluso hay bebés que constantemente se enferman de *enfado* y para evitarlo antes de salir de casa con un bebé a la calle o a donde haya mucha gente, se le debe de untar mezcal en los pies y manos. Esta forma es para evitar la enfermedad.

Kennedy en Menéndez (1991), menciona el tesgüino entre los tarahumaras del norte de México en sus prácticas rituales dentro de las cuales se encuentran las médicas:

“La significación ritual del tesgüino se advierte porque ha sido incluido como parte integral en la mayoría de las ceremonias...sirve como medicina y se rocía sobre el maíz nuevo y sobre los animales. En el rito de cura para la prevención de las enfermedades de los niños, el owerúame, o especialista ritual hunde una pequeña cruz en el tesgüino y con ella toca los labios del infante, al que hace tomar así un poco de bebida. Si una persona está enferma, el owerúame hace cruces en la muñeca y en el occipucio del paciente con un crucifijo mojado en tesgüino. En diversos momentos de este proceso de curación, tanto el paciente como el médico, ingieren pequeñas cantidades de tesgüino” (1991: 256).

Siguiendo con los usos del mezcal y el maguey en la medicina tradicional de Guerrero, llama la atención como los conocimientos en torno a ello se transmiten entre las familias. En Llanos de Tepoxtepec hay una niña de 10 años de edad aproximadamente, que muestra

especial interés, asegura que nadie le ha enseñado; sólo ha aprendido observando y que le gustaría curar a la gente sólo por gusto. Sin embargo, creemos que su gusto por el curanderismo se debe a la influencia familiar, ya que su mamá hace tiempo curaba a la gente del pueblo y ahora sólo lo hace a sus familiares más cercanos. Su papá y tíos son los dueños de la única fábrica de mezcal en el pueblo, ligado a ello tenemos que la mayoría de su familia hace uso del mezcal tanto para tratar enfermedades, como para beberlo. Dicha niña a sus pocos años de edad sabe que el mezcal sirve para curar la diabetes, calentura, fiebre, varicela, sarampión, próstata, etc. Para ello el mezcal no se usa sólo sino acompañado de otras yerbas. Como ejemplo dice que para curar *la pena* se utiliza mezcal y una yerba llamada *jarilla*. Dentro de sus preferencias está sobar: para dolor de estómago, espalda, empacho. Para esto usa otras cosas como aceites y algunas yerbas. Para evitar que a un niño *le echen ojo* le deben poner en la mano una pulsera con *ojo de venado*, así si alguien le echa ojo al bebé, la semilla de *ojo de venado* recibe ésto y ya no le afecta al infante.

El hermano mayor de la niña en mencionada, argumenta que el maguey sirve para el piquete de alacrán. Después del piquete inmediatamente se corta una penca de maguey y la parte blanca de ésta se pone sobre el piquete. Queda un pequeño punto negro, en donde fue el piquete del alacrán. Él asegura que el maguey extrae el veneno. También reconoce que *el mal aire* se cura con mezcal. Otro hermano cuando se corta, utiliza mezcal para detener el derrame de sangre y mitigar el dolor. Otro poblador de dicha localidad coincide con todo lo enunciado y ejemplifica:

Quando una persona muere en el campo o la matan en este lugar ahí se quedan los malos aires, entonces cuando una persona pasa por ese lugar se le mete ese mal aire, es decir el espanto. Entonces cuando alguien encuentra un muerto no debe de darle la espalda, más bien uno se debe retirar caminando hacia atrás hasta perderlo de vista para evitar el mal aire⁷².

Para esta persona, las curaciones con mezcal son *calientes*, por tanto quien es curado debe cuidarse mucho para no volverse a enfermar.

En este poblado mucha gente coincide al decir que a falta de algún curandero en el pueblo, acuden a la ciudad de Chilpancingo en donde conocen a una señora (mejor conocida como doña Chabe) que sus curaciones son con mezcal e incluso éste procede de Llanos de Tepoxtepec.

En varias localidades se sabe que el maguey se usa en las quebraduras (fracturas) o torceduras de algún tendón, sin embargo cada día esta práctica se hace con menor frecuencia,

⁷² Comentario de don Zenaido, del día 19 de diciembre de 2009.

ya que se prefiere acudir al médico alópata. De acuerdo con Ramírez (1991:180) y datos etnográficos el maguey es tatemado en brazas, se deja enfriar y posteriormente se exprime su jugo. Luego este se pone en un recipiente a fuego lento, una vez que comienza a hervir se pone espeso. Se retira del fuego y esta masa espesa se coloca en vendas o trapos limpios, los cuales se ponen con cuidado sobre las partes afectadas. Finalmente se cubre con más venda o trapos. La recomendación es no mojar durante un mes para que pueda sanar bien.

Un caso similar al anterior es el siguiente:

“Miguel Ángel Domínguez Ortiz; investigador del ICB y profesor de la Facultad de Química Farmacéutica Biológica, ha realizado pruebas de extracto de esta planta mezclado con alcohol etílico en tejidos de cáncer de mama, próstata y piel con resultados sumamente positivos”. “En nuestros primeros estudios encontramos una planta que se usa para combatir enfermedades gastrointestinales. La información empírica dice que la planta es eficiente en el tratamiento de inflamación, gastritis, acidez y úlceras...hicimos los estudios químicos y encontramos algunos compuestos con estructura de tipo flavónico o flavonoides”, (Escalón y Plata, 2005:65-67).

En otras localidades sean o no productoras de mezcal, el uso de esta bebida en el aspecto curativo tiene una gran importancia. Los curanderos regularmente hacen uso de esta bebida para tratar algunas enfermedades de sus pacientes. En los hogares la mayoría de las veces hay una primera atención para tratar una enfermedad o algún síntoma; puede ser con remedios caseros, ya sean yerbas, infusiones o mezcal para los que creen que en los beneficios de esta bebida.

Concluyendo, tenemos que para curar con mezcal su suministro puede ser bebido, rociado o frotado, pero se le suman regularmente otras yerbas u otros elementos. Mientras que el maguey debe pasar casi siempre por el proceso de cocción, aunque también va acompañado de otras yerbas. Los usos y preparación de éstos dependen del contexto social e influencias culturales, pero en ambas las creencias y la religión están presentes. Si hacemos un listado de lo que se puede tratar o curar con mezcal seguramente nos faltaría, puesto que día a día se le dan nuevos usos o se incluyen otros elementos. Fiebre, diabetes, tumores, varicela, viruela, sarampión, dolor de oído, tos, gripe, dolor de muela, bilis, susto, espanto, coraje, enfado, calentura, golpes externos, cortadas, gastritis, nervios, mal aire, quebraduras (fracturas) de huesos, torceduras (estas dos últimas con maguey), etc. Son sólo parte de un gran listado.

3.3.2. Mezcal y maguey en rituales de fertilidad en la agricultura guerrerense.

En este apartado citaremos algunos ejemplos de la gran variedad de rituales que existen en torno a la agricultura guerrerense. El estado de Guerrero está compuesto por *siete regiones*; Norte, Tierra Caliente, Montaña, Centro, Costa Grande, Costa Chica y Acapulco. En muchos de ellos las bebidas alcohólicas tienen una gran importancia; en nuestro caso, de nuevo destacaremos la importancia del mezcal principalmente en la Región Centro y Montaña del estado de Guerrero.

Un aspecto general en los ejemplos que deseamos exponer, es que en estos encontramos la mayoría de las veces la concurrencia de personas con distintas formas de pensar y expresar el hecho social. La religiosidad, es otro aspecto de vital importancia, la cual hace pensar en connotaciones ancestrales, es decir, en prácticas que quizá se llevaban a cabo en la época prehispánica. Sin embargo, esta última idea puede ser refutable, ya que en la actualidad podemos observar no sólo un sincretismo, sino también constantes cambios. Una generalidad es que estos rituales implican una compleja e interesante organización comunal.

De acuerdo al trabajo de campo de esta investigación, queremos comenzar con el ejemplo etnográfico de “el baile de la milpa”. Éste se lleva a cabo en la localidad de Chiepetepec, municipio de Tlapa de Comonfort, en la Región Montaña de Guerrero. En términos generales este ritual es *un agradecimiento de la siembra*⁷³; tiene lugar en los últimos días del mes de septiembre y es mejor conocido como *jiloteo de la milpa*. El *jiloteo* es cuando la milpa tiene apenas sus primeros elotes muy tiernos. El término *jilote*, viene de *xilotl*=elote muy tierno, así como elote viene de *elotl*, ambas expresiones del náhuatl.

Uno o dos días antes de este ritual, las autoridades (comisarios y *topiles*) de dicha localidad acostumbran beber mezcal y otras bebidas en la comisaría. Lo hacen regularmente en exceso, aunque ello no es mal visto por el resto de los habitantes, todo lo contrario, es aceptado. Esta aceptación tiene una explicación; el día del ritual ellos no beben, ya que al ser autoridades de la localidad deben estar sobrios, pues ellos tienen una gran responsabilidad que se vincula a cuestiones sagradas de sus funciones y de la iglesia.

⁷³ Se trata de un primer ritual de agradecimiento dentro del ciclo agrícola, ya que como la expresión (*jiloteo*) lo dice, apenas hay elotes tiernos. El ritual de agradecimiento final tiene lugar en el mes de noviembre, en el día de muertos o todos santos, con la ofrenda de variados alimentos, dentro de los cuales hay productos de la cosecha reciente.

Al medio día aproximadamente, se lleva a cabo *el baile de la milpa*; partiendo del templo principal. Se hace al son de música de viento y sosteniendo la milpa erguida entre las manos y brazos. Este baile lo realizan sólo mujeres y niñas; quienes parten del templo principal a la explanada de una capilla que se encuentra en una loma al interior del pueblo. Las milpas que llevan las mujeres mencionadas son adornadas con papel, flores y un tipo de pan (sobre los *jilotes*) en forma de aro que sólo se elabora para esta fecha. Durante la ceremonia y al final de ésta, nadie ingiere bebidas alcohólicas. Por la noche, de nuevo todas las mujeres acuden a la comisaría y en su interior bailan con las milpas. Al terminar, es cuando ya todos pueden beber alcohol; se reparte mezcal y cerveza, así como comida (puede ser pozole o mole) que previamente se preparó.

Una danza muy popular y propia de Guerrero, son *los tlacololeros*, la cual, en palabras de Claudia Olga Jorge⁷⁴; *es una danza en honor a la siembra*. De acuerdo con ella, *en donde hay tlacololeros regularmente hay mezcal*. Beben danzantes y el público. En esta danza existen *sones*, cada uno de ellos representa las fases de la agricultura y también el vínculo con algunos animales del campo. En cuanto a los animales, existe un protector y varios destructores; *el tigre* (jaguar) es protector ya que se come a los destructores, tales como *el tejón, el tlacuache, la ardilla, el mapache, el armadillo*. En este sentido, *el tigre* es amigo del agricultor (tlacololero) y los demás animales sus enemigos porque se comen la siembra⁷⁵.

Otro ejemplo el cual debo confesar me ha maravillado es lo que sucede en el cerro llamado Xomizlo, perteneciente a la ciudad de Tixtla de Guerrero, Guerrero. La fecha de este evento es en diciembre y mayo. Pienso que si quisiéramos sintetizar la importancia que tiene el mezcal en la agricultura de Guerrero, bastaría con observar los rituales que ahí se ejecutan y toda su complejidad. En este lugar en el mes mayo *se pide la lluvia* y en el mes de diciembre *se agradece la cosecha*. La organización, proceso y desarrollo de estos rituales es muy similar año con año. Para llegar a Xomizlo es caminando o a lomo de bestia de carga. Este cerro tiene una superficie plana en la cúspide, ahí hay una capilla la cual durante su construcción se tuvo que derribar un árbol el cual a ras del suelo sus raíces formaron una especie cruz. Este hecho marcó una mayor importancia y significación entre la gente que ha continuado con los rituales. En síntesis, el lugar es reconocido por la gente como algo sumamente sagrado, incluyendo toda

⁷⁴ Entrevista del día 1 de octubre de 2009.

⁷⁵ Estas interpretaciones son de Agripino Damián Morante, habitante de Coaxtlahuacán. Campesino, artesano, albañil, dirigente de un grupo de alcohólicos anónimos en esta localidad y *pitero* (quien toca el tambor y flauta para los Tlacololeros). Cabe señalar que también dirige y corrige la coreografía de dicha danza en su pueblo natal.

la vegetación que ahí se encuentra. Los asistentes son personas que provienen de Tixtla y pueblos circunvecinos, así como algunas personas de Chilpancingo.

En estos rituales, las personas, el sacrificio de un chivo, el ofrendar mezcal al aire y a la tierra, se convierte en un ciclo obligatorio del consumo de esta bebida. Hay excesos al beberlo, pero también mucho respeto al ofrendarlo. El mezcal, aquí se transforma en el ingrediente principal para toda la ceremonia. A continuación, describiremos a grandes rasgos la importancia mencionada.

1) Desde muy temprano, se puede observar en el altar de la capilla una vistosa ofrenda a las cruces que ahí se encuentran; compuesta por flores, un arco con flores y maguey cucharillo, velas, y botellas con mezcal con una cajetilla de cigarros atadas a un costado de estas.

2) Conforme llega la gente los mayordomos ofrecen de almorzar pozole, con una anticipada copa con mezcal.

3) Los mayordomos ofrecen mezcal a toda la gente; para ello hacen un recorrido en diferentes puntos del cerro pues la gente se encuentra dispersa.

4) Algunas personas tienen mezcal consigo cuando los mayordomos pasan a ofrecer. Entonces se hace una especie de intercambio de mezcal, es decir, que los mayordomos al ofrecer, también tienen que aceptar tomar del mezcal de quienes les ofrecen.

5) Los mayordomos suelen acompañarse de ayudantes o amigos. Este inciso está muy ligado al 3 y 4. Como los mayordomos no pueden brindar con todas las personas, para mantenerse sobrios, entonces son sus acompañantes quienes brindan con quien se le ofrece.

6) Quienes han empezado a beber mezcal desde temprano, con ellos no sólo se brinda sino que hay un intercambio de mezcales, una breve convivencia intercambiando mezcales, tales como: mezcal con *jumilín* (insecto comestible de sabor muy fuerte o mejor dicho muy picoso por su alto contenido de yodo), mezcal con pasas, canela, cáscaras de naranja y por supuesto mezcal blanco. Este último el más abundante.

7) Las cocineras (quienes se encargan de hacer la comida para los rituales y los asistentes) también beben como se ha descrito, incluso ellas tienen su propio mezcal el que comparten con quienes les ofrecen. En los tamales que han cocinado se coloca una cazuela pequeña de barro con mezcal. Se tiene la creencia que este mezcal es *para que los tamales se cuezan bien*, pues se cree que hay gente que tiene *la vista pesada o le echa ojo a la comida*; por tanto no se cuece. El mezcal que tienen las cocineras también lo reparten (sus ayudantes hombres), este se

debe de beber casi a fuerza. De no querer o ser abstemio, entonces debe recibir e ir a donde se están cocinando los tamales y arrojarlo al fuego.

8) Comienza el ritual con ir a presentar un chivo al altar y posteriormente se sacrifica frente a la capilla. La sangre se recibe en una jícara o tecomate, teniendo un uso más tarde. Vísceras, cuernos y piel son enterrados casi junto en donde se sacrificó. El hoyo en la tierra es cavado antes del sacrificio y se encuentra a un lado de una cruz con flores de cempasúchil, la cual también se hace con anticipación a ras de la tierra. Se opina que es una ofrenda a la tierra.

Mientras se lleva a cabo el descuartizado del animal los mayordomos van al encuentro de los padrinos⁷⁶ a escasos 100 metros, en un pequeño paraje. Una persona de ambas partes lleva consigo un teponaxtle, el cual antes de tocarlo deben de tomar una copita de mezcal, luego sirven otra copita con mezcal y se la dan de beber al teponaxtle (derraman el mezcal sobre el teponaxtle). Si no se hace lo anterior, entonces el *teponaxtle* no toca (no suena). Quienes tocan el teponaxtle bailan y gritan entre la gente. Atrás viene la *cuelga*⁷⁷; velas, cadenas de cempaxúchitl, estandartes.

9) A un lado donde se sacrificó el chivo, se colocan 12 personas de frente (6 parejas) con mucho orden. Les sirven mezcal en copitas, éstas las ponen en el suelo, luego las levantan y las intercambian con quien está enfrente. Avientan todos al mismo tiempo el mezcal hacia arriba y de la misma forma otra persona avienta pétalos de flor de cempaxúchitl. Encienden cigarros con una vela, estos no deben ser fumados por alguien, sino sólo encenderlos y ponerlos en el suelo sobre una vara hasta que se consuman solos. El mezcal que se intercambia y se avienta al aire se hace tres veces consecutivas. En una cuarta ocasión, sirven e intercambian el mezcal pero lo dejan en el suelo junto a la cruz de cempaxúchitl.

Por otro lado se prepara al chivo en una pequeña plataforma de cemento rectangular; le ponen sal y aceite de oliva, luego con mucho respeto y cuidado lo ponen sobre el fuego que se hizo con anticipación. Una vez en el fuego le ponen encima el resto de un litro de aceite de oliva.

12 personas (distintas a las anteriores) alrededor del chivo junto con rezadoras cantan y rezan, les sirven vino para consagrar, lo intercambian y lo avientan al fuego. Enciende cada quien una vela y un cigarro, lo cual ponen alrededor del chivo que se consume por el fuego.

⁷⁶ Cada mayordomo tiene un padrino o madrina, ellos se encargan de llevar una ofrenda al mayordomo (a), la cual después este último (a) la lleva al altar en donde están las cruces dentro de la capilla.

⁷⁷ Una *cuelga* consiste en el conjunto de artículos que se describen, los cuales tienen un simbolismo propio. Esta *cuelga* también se lleva al altar como se dice en la nota anterior.

Cantando y rezando caminan alrededor del chivo en sentido contrario a las manecillas del reloj. Todo el tiempo se está sahumando con copal.

Cuando ambas partes han terminado su ritual van a la capilla, ahí todos cantan. El último intercambio de mezcal servido en copitas se deja fuera del templo. De acuerdo a comentarios este mezcal es para los aires.

10) Quienes aventaron el mezcal hacia arriba fuera del templo y luego se encuentran dentro de este, junto con quienes veneraron el chivo, nuevamente sirven mezcal; ponen las copas en el suelo, las levantan, encienden cigarros, intercambian el mezcal y lo riegan en el suelo en forma de cruz al pie del altar. Lo anterior se hace cuatro veces en total.

Luego se van todos los presentes por el *buentli* (comida para ofrenda) al lugar en donde se ha cocinado, a un costado del templo. Quienes tocan el teponaxtle van por delante y repiten el tomar mezcal y darle de tomar al teponaxtle.

Al llegar a la cocina todo el contingente ríe, baila, canta. Sirven varios platos con mole verde, una tina con tamales, carne de pollo en una tina. Todo es llevado por los mayordomos y los padrinos, a ellos les dan de beber en un vaso un poco de caldo de pollo y a quienes traen el teponaxtle también les dan un poco del cual ellos comparten con el teponaxtle (derraman sobre este instrumento un poco de caldo). Cuando todo está listo salen todos bailando y cantando hacia el templo llevando consigo la comida.

Al llegar al templo de forma muy organizada ponen el *buentli* en el altar. Un señor de aprox. 50 años de edad dirige todo. Casi al centro del templo hay unas raíces de un árbol en forma de cruz; ahí le ponen comida, mezcal, cigarros y velas.

11) Terminado lo anterior, se repite el ofrendar mezcal al pie del altar. Todos salen del templo y van a comer mole verde con tamales de frijol y de manteca (blancos). Al terminar el contingente de comer, quien dirige el ritual (un mayordomo con experiencia) invita a los otros mayordomos, padrinos y demás gente a recoger la ofrenda al templo. Del altar se toma casi toda la ofrenda y dejan unos platos, mezcal y cajetillas de cigarros. La comida que se ofrendó se reparte entre los mayordomos y padrinos.

Todo comienza a ser recogido para irse a Tixtla o los lugares donde procede cada persona. Hay dos caminos; uno lleva a Tixtla y otro a Matlalapa (una de las localidades que participan en el ritual). Antes de que anochezca todos deben bajar del cerro, ya que más tarde es más difícil por la poca luz. También cada quien recoge sus pertenencias y preferentemente toda la basura.

12) Un señor se encarga de ver que nada quede olvidado, si encuentra una botella con mezcal por ahí tirada la lleva al altar, la cual dice que es para los vientos o para alguien que ande por el cerro y se le antoje un trago de mezcal, la comida es dejada ahí con el mismo propósito.

13) Casi a mitad del camino hay una cruz, la cual se venera al ir pasando, se le canta, se le reza, se avientan algunos cohetes y por supuesto se bebe mezcal en la misma dinámica descrita.

14) Por el camino al ir bajando de los cerros se sigue bebiendo y ofreciendo mezcal a quien guste. Se llega a un lugar que es una piedra muy grande y plana; ahí se avientan cohetes y se bebe mezcal. Se continúa el regreso y al llegar a la carretera quien trae auto emprende su regreso, otros traen caballo y muchos regresan caminando. Carretera abajo hay otra cruz a donde la mayoría pasa a ponerle flores, lanzan cohetes y se bebe mezcal.

Juan Sánchez Andraka⁷⁸ nos da un ejemplo similar sobre la ofrenda del mezcal al viento:

“[...] otro cerro que se llama Tizquitzin, el cual está entre Chilapa y Ayahualulco. Este cerro es muy alto, con un amigo indígena llevamos un burro cargado con cobijas para dormir ahí ya que supe que muy temprano van algunos indígenas a quienes les llaman titzel, que quiere decir “el que va adelante”. Titzel es una especie de brujo o curandero, quienes ofrendan a las piedras. Cuando llegamos estaba anocheciendo, vimos muchos cigarros y mezcal en las piedras. Al otro día muy temprano llegó un titzel y nos dejó estar, él le rezaba al viento, decía: “ahacatl capoztic, ahacatl chichiltic, ahacatl coztic, ahacatl xoxoctic, ahacatl ixtac...”⁷⁹. Él nombraba por colores al viento y tiraba mezcal hacia arriba...”.

Haciendo un recuento de todo el ritual, se llegó a contar en total un poco más de 20 litros de mezcal, los cuales circulaban en botellas de plástico de distintos tamaños (la mayoría de dos litros). Como ya se había dicho, el mezcal es llevado por mayordomos, padrinos y gente en general como bebida ritual que en otros casos es para consumo en común o consumo propio.

Habría que destacar aquí ¿cuáles el propósito del mezcal o bien, cuál es el objetivo del mezcal en cuanto a la ofrenda y el repartir sin escatimar entre la gente?. Una posible respuesta la encontraríamos en la socialización, en la armonía con todos los presentes. Otra más pudiera ser el agradecer a las deidades, no sólo con comida sino con bebida alcohólica y cigarros; ello

⁷⁸ Entrevista del día 11 de octubre de 2009.

⁷⁹ Ahacatl=viento, capoztic=café, chichiltic=rojo, coztic=amarillo, xoxoctic=verde, ixtac=blanco.

nos hace recordar tan sólo una parte de la santería cubana, en donde a *leguá* o *eleguá* se le rinde culto con bebidas alcohólicas y cigarros, cosas que más le agradan. En el caso de Xomizlo en todo momento se dice que el mezcal es para los vientos o los aires, así como para la tierra, ello hace pensar casi inmediatamente en temas del mundo prehispánico.

La reciprocidad que hay en torno al mezcal, es decir, el ofrecer y aceptar beber la bebida, tal vez tiene un sentido de generar lazos de confianza y posteriormente de amistad, ya sea momentánea o a mediano o largo plazo.

Es importante señalar el mezcal entre los consumidores. La gran mayoría permanece sobria hasta el final del ritual, otros medios embriagados y en casos contados de gente que a luchas camina por los efectos del mezcal. Y también se cuidan de beber en exceso, puesto que existe la preocupación de bajar el cerro de buena manera y sin accidentarse.

3.3.3. Para obtener más mezcal se debe rendir un culto.

Existen diferentes versiones, pero la práctica de ofrendar mezcal es casi una generalización en las fábricas de mezcal. Cuando se está realizando la segunda y última destilación es cuando se acostumbra aventar un poco de mezcal al fuego. Se tiene la creencia que este poco de mezcal es el trago al diablo. Sin embargo, este personaje recibe otros sobrenombres, tal vez para evitar su pronunciación. Algunos de estos sobrenombres, para el caso de Coaxtlahuacán, son; *el chanchi*, *el chancho*, *el cola de resorte*, *el viejito* y más comúnmente *el amigo*. Este último sobrenombre es el que predomina en las localidades productoras de mezcal.

El inicio de la segunda destilación los fabriqueros esperan con ansia este momento. Pasadas varias horas, por el extremo de un tubo de cobre el mezcal comienza a salir como fruto de un proceso físico, la condensación. Cuando comienza a salir el primer mezcal, le llaman puntas. En un recipiente, reciben lo equivalente a 2 onzas de mezcal aproximadamente. Posteriormente una persona lo arroja al fuego de la hornilla retirándose inmediatamente, ya que se provoca una llamarada muy grande. Quien lo arroja puede ser una persona al azar o bien alguien que es designado entre los fabriqueros. En algunos lugares, como en Coaxtlahuacán, se estila que quien arroja el mezcal al fuego debe decir en voz alta: *amigo abí te va tu trago...* agregando: *mándame unos 10 garrafones de mezcal*.

Es importante señalar que en la mayoría de las localidades rurales aun se acostumbra la práctica descrita anteriormente. En las localidades que han optado por semi-industrializar el mezcal, la práctica de *dar su trago al amigo*, cada vez se hace con menor frecuencia. Esta última

idea, tiene una explicación; muchos fabriqueros comienzan a tener más conciencia que el lograr buenas cantidades de mezcal no consiste en que *el amigo* así lo quiera o no. En otros términos, la obtención de grandes cantidades de mezcal consiste en la semi-industrialización o industrialización del mezcal. Para ello, las técnicas prácticamente son las mismas, pero la maquinaria permite obtener mayor cantidad de *fructosa* de maguey y por ende mayor cantidad de caldos que posteriormente se fermentan y destilan. Ya con la destilación, otra técnica que permite mayor cantidad de mezcal es graduar la bebida, por lo común, a 38°. A diferencia de la mayoría de las localidades rurales, el mezcal lo gradúan entre 48° y 53° o más. Ahora bien, tenemos que la graduación etílica del mezcal en la gran mayoría de localidades rurales, aún se hace de forma empírica. Mientras que quienes optan por técnicas industrializadas, esta graduación la hacen con el alcoholímetro, instrumento que permite mayor precisión y por tanto una estandarización que se ve reflejada en una mayor cantidad de mezcal.

El *dar su trago al amigo* no es suficiente. Existen otras dádivas hacia este personaje en la cultura mezcalera. Se dice que de él depende si los fabriqueros obtienen o no una buena cantidad de mezcal. Coloquialmente expresan los fabriqueros “*haber cuanto nos da el amigo*”. Por tanto, en ocasiones se dice que *el amigo no queda contento con su trago de mezcal* y una forma de reclamarlo es *cortar el agua* que abastece una fábrica de mezcal. En términos técnicos, si deja llegar agua a la fábrica se corre el riesgo que haya una baja o nula producción de mezcal, ya que hay un sobrecalentamiento del aparato encargado de la condensación. En las localidades rurales los fabriqueros optan por llevar una botella con mezcal al lugar donde está la toma agua para la fábrica. Esta botella es para *el amigo*, se dice incluso que la botella desaparece o bien la encuentran vacía. La interpretación de estos hechos por sus ejecutores, es que *el amigo*, es decir el diablo, bebe todo el mezcal y su satisfacción la retribuye devolviendo el agua a la fábrica. Cuando los fabriqueros van a ver la toma de agua, encuentran la manguera fuera de ésta o bien tapada con algo. Los fabriqueros no encuentran otra explicación, más que como *una mala obra del amigo*.

En Atliaca de acuerdo con Gerardo Guerrero⁸⁰, el mezcal tiene una importancia sagrada, incluso hasta se le reza. En cuanto a la producción, ha sabido que cuando hay una baja producción, los fabriqueros llevan una botella con mezcal a enterrar al pie de una cruz que está cerca de la fábrica. Aunque también, no olvidan *dar su trago al amigo* cuando se está destilando el

⁸⁰ Entrevista del día 25 de septiembre de 2009.

mezcal. Por otro lado, tenemos que *detrás del mezcal hay alguien más poderoso, bueno o malo, pero eso sólo los fabriqueros lo saben.*

Gerardo G. considera que, *para la fabricación del mezcal se tiene que ir con devoción a la fábrica. En las fábricas regalan pruebas mezcal a quienes las visitan, con esta práctica los fabriqueros dicen que el mezcal rinde más.* Debemos señalar que estamos de acuerdo con estos comentarios, pues en la mayoría de las localidades que fabrican mezcal así se sigue acostumbrando.

En la Región de Tierra Caliente, en palabras de Rigoberto Acosta⁸¹, *el aventar los primeros chorros de mezcal al fuego es con el fin de quemar “los chochos”.* Para esta persona y fabriqueros de Tierra Caliente, estos *chochos* son espíritus malignos y entonces al arrojar el mezcal al fuego, estos *chochos* o *espíritus* se queman. *Al mismo tiempo este mezcal es un trago para el diablo, quien pudiera ser el que rige o libera a dichos espíritus sino le dan su trago.* En Llanos de Tepoxtepec, en la Sierra de Guerrero, los *chochos* son las burbujas que generan el mezcal al agitarlo, pero también se coincide en arrojar mezcal al fuego como trago *al amigo*, es decir al Diablo.

Casi en todas las fábricas de mezcal suelen tener un santo, una virgen o una imagen de Jesucristo; según la devoción personal. Ello es con el fin de protegerse, pues bien se sabe que se trabaja durante largas jornadas, lo cual desfavorece a los fabriqueros puesto que los podrían espantar (algún mal espíritu o *el amigo*). A ello hay que agregar que al estar lejos del pueblo (en el campo), se sienten vulnerables ante algún peligro. Muchos fabriqueros opinan que la presencia del *amigo* se manifiesta en ruidos extraños (cerca y lejos), vientos fuertes o alguna gente extraña que llegara al lugar.

3.3.4. El mezcal en *el huentli*.

En apartados anteriores hemos venido mencionando el término *huentli*. Esta palabra como hemos dicho, proviene de la lengua náhuatl y significa *ofrenda*. Cabe destacar que quienes aún realizan esta práctica, comúnmente lo nombran en la lengua náhuatl, sin embargo muchas personas no conocen su significado. El uso de esta palabra es en localidades en donde se habla español y en donde se habla náhuatl y español. En las localidades donde se hablan las dos lenguas, por supuesto que lo nombran en náhuatl y conocen también su significado en español.

⁸¹ Entrevista del día 25 de noviembre de 2009.

Por ejemplo, la localidad de Atliaca (Región Centro) es nahua y las localidades de Coaxtlahuacán y Llanos de Tepoxtepec (Región Centro) sólo se habla español, estas últimas se localizan en la Sierra. En estas últimas se pronuncia el término *buentli* pero muy pocas personas conocen el significado.

Pondremos aquí dos ejemplos, de la manera cómo se desarrolla en la localidad de Coaxtlahuacán, Guerrero. Aunque también se practica en Chilpancingo por quienes son originarios de dicha localidad (sólo para el primer ejemplo). Los ejemplos a los que nos referimos son dos celebraciones; las bodas y los días de la Santa Cruz en el mes de mayo. Explicar todo el desarrollo de estas celebraciones sería excesivo, por ello, nos enfocaremos en los eventos específicos donde el mezcal está presente.

Tenemos que para las bodas se acostumbra que los novios deben tener padrinos de velación, es decir, quienes pagan o negocian la *santa eucaristía* (misa). Por supuesto, se requiere gente que les ayude con los demás preparativos, quienes también pueden ser padrinos de distintas cosas materiales necesarias para la boda. Pero las personas con mayor importancia y a quienes se les lleva *el buentli*, son los de velación y los padres de la novia. Quienes llevan el *buentli* es el novio y los papás de éste. El orden para llevar el *buentli*, corresponde en que primero es a los padrinos y posteriormente a los padres de la novia, ya que a éste se suman los primeros, es decir que los padrinos una vez que han recibido su *buentli* acompañan al novio a dejar el otro *buentli* para los padres de la novia. Este ritual incluye otros elementos como lo veremos a continuación.

Un día antes de la boda, desde muy temprano comienzan los preparativos en su conjunto. En cuanto al *buentli* para los padrinos de velación y los padres de la novia hay siempre una preocupación porque todo salga bien y no falte nada. Se contrata con anticipación la banda de música de viento. En algunos casos se consigue el transporte necesario para algunos acompañantes cuando a los lugares a donde hay que llevar el *buentli* se encuentran en distintos puntos. Un *buentli* incluye: una tina de plástico y dentro de ésta: un kilo de arroz y un kilo de frijol. Para hacer mole ahí mismo se pone un paquete de galletas, un litro de aceite, una bolsa con chile huajillo, diferentes especias (ajonjolí, almendra, pimienta, comino, clavo, canela), una bolsa con cacahuates, cebolla y ajos. Encima de todos estos productos ponen cadenas de cempasúchil para adornar la tina y una botellita con mezcal. También, una gallina (para los padrinos) y un guajolote (para los padres de la novia); ambas aves adornadas con un moño sobre el pescuezo, aparte uno o dos litros de mezcal el cual se lleva en una botella semi-

abierta. Cuando el *buentli* es en Coaxtlahuacán, se llevan dentro de la tina varias tortillas hechas a mano y de un tamaño especial, envueltas en una servilleta de tela.

A 150 metros de distancia aproximadamente, de la casa de los padrinos o de los padres de la novia todos los acompañantes se reúnen. Quienes encabezan este ritual son los padres del novio, el novio y en ocasiones la novia. Al son de la música de viento se inicia un recorrido a pie hasta llegar a la casa que corresponda; se baila y se grita alegremente. Indistintamente y de forma intercambiable se pasan de mano en mano la tina descrita, el mezcal en la botella semi-abierta y las aves. El mezcal de esta botella se agita y se rocía sobre los acompañantes. En este recorrido se incluyen cadenas de papel o cempasúchil y en muchas ocasiones, alguien que se disfraza de mujer (mojiganga). Cuando se llega a la casa (según corresponda), los *caseros* se muestran sorprendidos, ya que este ritual es por sorpresa, es decir que no se les avisa con anticipación. Quienes encabezan el *buentli* saludan a los *caseros*, todo el contingente pasa y en la sala o algún patio se baila y se hace bulla al son de la música de viento. Terminando la música, de forma solemne se entrega el *buentli*; la tina, el ave y se les invita mezcal a los caseros. Ellos responden ofreciendo (según sus posibilidades) mezcal, cerveza, alguna botana, galletas o refresco. Cabe aclarar que el mezcal que ofrecen los caseros no es del que les han llevado, sino alguno que tenían guardado para las visitas o alguna ocasión especial.

El día de la boda, muy de madrugada se llevan mañanitas a los padrinos y posteriormente a los padres de la novia. Ello nuevamente a cargo del novio y de sus padres. Ya no es con música de viento, sino con alguna persona que toque la guitarra o bien a pura voz. Las mañanitas que se cantan en esta ocasión tienen una letra especial que aluden a la belleza de la novia y un día tan importante como lo será su boda. Después de las mañanitas los *caseros* ofrecen un desayuno ligero y mezcal o cerveza. Durante el *buentli* del día pasado y durante las mañanitas poca gente opta por aceptar alguna bebida alcohólica; tal vez porque se asimila que es sólo un festejo previo. Horas más tarde, la boda se desarrolla de acuerdo a los preparativos y en días posteriores se sigue festejando con el muy tradicional *recalentado* (la comida del día anterior o pozole) acompañado siempre de bebidas alcohólicas y refresco para quienes no ingieren alcohol.

En las bodas de la localidad citada, el mezcal cumple un papel importante en la sociedad durante el *buentli*. Sin embargo, cuando se realiza en la ciudad se tiene otra percepción y cambian algunos aspectos, incluso mucha gente se extraña al observar este ritual. El *buentli* en sí, es un ritual de agradecimiento a los padrinos, por parte de quienes presiden el festejo, es decir el novio y los padres de este. Podríamos decir que el agradecimiento es por haber

fungido como representantes espirituales, ya que su único deber como padrinos (a manera de requisito, así como estar casados por la iglesia y lo civil) es pagar la misa y orar por el futuro bienestar de la nueva pareja y esposos.

A grandes rasgos, esta manifestación cultural es un claro ejemplo de cómo la gente recrea o reelabora sus tradiciones en los lugares en donde viven (en este caso de su pueblo de origen a la ciudad). Desde otro punto de vista, esta práctica implica una serie de gastos que se generan por la compra de varios productos como: todo lo necesario para la preparación una gran cantidad de comida, la bebida, utensilios desechables, flores, entre otros. Un elemento muy importante es el mezcal, el cual es rociado al aire mientras baila la gente. Este evento es muy similar al festejo de la Santa Cruz en Coaxtlahuacán, a diferencia que en esta festividad el mezcal que se rocía entre la gente significa la “llegada de las lluvias” o bien “el llamar a la lluvia”, como lo veremos más adelante.

El mezcal en esta expresión cultural genera una mutua reciprocidad, puesto que al llegar a la casa de los padrinos de los novios o padres de la novia, también ofrecen mezcal a todo el contingente. En este ritual se intercambia mezcal de forma recíproca entre los padrinos de los novios y los padres del novio, y entre los futuros consuegros. El ritual simboliza las nuevas relaciones de alianza establecidas entre los dos grupos familiares, así como el compromiso social y conyugal de los nuevos esposos.

Al parecer esta expresión aparte de su contenido cultural, lleva un mensaje implícito que se podría traducir en un *anuncio*. Un anuncio a la sociedad, llámense vecinos, amigos, familiares, etc. Un anuncio que afirma y reafirma un compromiso de pareja. Un anuncio que indica oficialidad del enlace matrimonial, es decir, por lo civil y por lo religioso. Otra reafirmación son las mañanitas de las que hemos hablado.

El párrafo anterior, así como todo el ejemplo etnográfico de la boda puede ser explicado de la siguiente forma. En nuestro ejemplo entendemos dicho *anuncio* como una fase previa de la boda. En Turner (1980) se puede entender como un <<periodo liminar>>, el autor retoma la idea sobre el análisis de los rituales que analiza Arnold van Gennep, quien le da el nombre de <<rites de passage>>. De acuerdo con Turner *rites de passage* alcanza una completa expresión en sociedades de carácter estable, cíclico y de pequeña escala. Si recordamos nuestro ejemplo, el contexto social en el que se desarrolla dicha boda es una sociedad con las

características que Turner enuncia. Aunado a lo anterior Turner (1980:103) expresa lo siguiente:

Dichos ritos indican y establecen transiciones entre estados distintos. Y con <<estado>> quiero aquí decir <<situación relativamente estable y fija>>, incluyendo en ello constantes sociales como puedan ser el *status* legal, la profesión, el oficio, el rango y el grado. Pretendo, igualmente, designar con este término la situación de las personas, en tanto que determinada por su grado de madurez socialmente reconocido, al modo como se habla de <<estado matrimonial>>, <<estado de soltería>> o <<estado de dependencia>>.

Turner opina que el mismo van Gennep define los <<*rites de pasage*>> como <<ritos que acompañan a cualquier tipo de cambio de lugar, de posición social, de estado o de edad>>. Para van Gennep todos los ritos de paso incluyen tres fases: separación, margen (o *limen*) y agregación. (Turner, 1980: 104).

Por otra parte, relacionado al ejemplo siguiente, el mismo Turner (*ibidem*) refiere:

Van Gennep, Henri Junod y otros han mostrado, los *rites de pasage* no se encuentran confinados a determinados momentos críticos culturalmente definidos, sino que pueden acompañar a cualquier cambio entre estados distintos, tales como la entrada en guerra de un pueblo, o el paso de la escasez a la abundancia, celebrando fiestas de los primeros frutos o de la cosecha.

Ahora bien, en los días de la Santa Cruz, el ritual del *huentli* tiene un sentido distinto. Se trata de un ritual de fertilidad y petición de lluvias. Se requiere una mayor organización y aquí los anfitriones tienen un gasto económico muy fuerte. También tienen padrinos, pero ellos sólo fungen como los representantes ante el templo y las deidades a quienes se les rinde el culto. Al decir *los días de la Santa Cruz*, nos referimos a que en Coaxtlahuacán durante el mes de mayo, hay varias celebraciones; unas son de manera colectiva (la mayoría de la población) y otras de manera individual (un núcleo familiar). En las primeras, desde luego concurre mucha más gente y en las segundas sólo los que presiden y organizan el festejo y algunos allegados, pero no tienen padrinos como en las primeras. Los festejos colectivos, regularmente tienen lugar al aire libre; en cerros, caminos o manantiales. El objetivo de estos festejos es hacerle fiesta y ofrendarle a la cruz para que haya buen temporal de siembra y cosechas.

Cuando es de forma colectiva hay mayordomos (regularmente matrimonios) y ellos tienen padrinos, también regularmente matrimonios. Los mayordomos se pueden cambiar anualmente, pero los padrinos por tradición asumen este papel toda su vida, incluso heredan su compromiso a hijos o familiares cercanos interesados.

La ceremonia del *buentli* es antecedida por varios rezos a la Santa Cruz, cohetes, danzas, mezcal y otras bebidas que se reparten entre todos los presentes. Posteriormente los mayordomos invitan a comer indistintamente a toda persona, ellos preparan una comida distinta, así que los comensales tienen libre elección, aunque a veces, el lazo social o parental es el que determina la elección de los comensales.

Por lo regular, aun no acaba de comer la gente cuando se escuchan varios cohetes estallar en lo alto. Ello indica que los padrinos están listos, es decir que traen su cuelga y sus *buentlis*. La música de viento comienza de nuevo a tocar. La cuelga está compuesta por velas y cadenas de flores de cempasúchil. Los *buentlis* que traen los padrinos se componen por una tina repleta de pan, cubierta con una servilleta de tela y varias cadenas de cempasúchil encima, también traen consigo una botella pequeña con mezcal. Los mayordomos salen al encuentro de sus respectivos padrinos. Frente al altar en donde están las cruces se dan un abrazo; posteriormente los padrinos van al pie de las cruces, dejando ahí su cuelga y sus *buentlis*. Después de un rato, los mayordomos van a recoger sus respectivo *buentli*.

Los cohetes cesan por lapsos, mientras tanto los mayordomos invitan a comer a sus respectivos padrinos. Cuando han terminado los mayordomos preparan un *buentli* para sus padrinos, en un sentido de agradecimiento. Su *buentli* consiste en cazuelas de barro con comida (mole, por lo regular), una gallina cocida y sin destazar, una botella con mezcal, frijoles, tortillas y cadenas de cempasúchil o papel.

Una vez todo listo, comienza otra fase del ritual. Los mayordomos y personas que colaboran con ellos toma cada quien una cazuela con comida y otra persona la botella con mezcal a la cual le aflojan un poco su tapa. Al son de la música de viento comienza mucha gente a bailar y se empieza un recorrido alrededor o enfrente de las cruces, en sentido opuesto a las manecillas de un reloj. Dos personas tocan el teponaxtle⁸²; uno lo carga y otro lo toca. Quienes llevan la comida, alzan sobre sus cabezas las cazuelas; bailando y haciendo bulla agitan

⁸² Este instrumento es de origen prehispánico, consiste en el ahuecado de un tronco de madera dura y sonora. Su dimensión se aproxima a los 60cm de largo por 18cm de diámetro. Cabe señalar que el teponaxtle del que hablamos ha sido usado por varias generaciones.

los recipientes derramando comida sobre ellos y sobre los demás. Quien lleva la botella con mezcal hace lo mismo y también lo derrama entre el contingente. Todo esto no molesta ni debe molestar a la gente al ser manchada. Las personas de edad avanzada comentan que la comida que se derrama es una forma de alimentar a la tierra y el mezcal que se tira significa la *llegada de las lluvias* o bien *llamar la lluvia*. El recorrido termina dentro de los altares bailando y haciendo bulla de la misma forma descrita, ahí entregan el *huentli* los mayordomos a sus respectivos padrinos. La fiesta continúa afuera. Dependiendo del número de mayordomos son los recorridos y huentlis que se hacen. Cuando se festeja el día de la virgen de Guadalupe y otros festejos religiosos en Coaxtlahuacán, también hay mayordomías y por supuesto tienen padrinos; el ritual de los huentlis se repite casi de manera similar de cómo se ha descrito.

Los días de la Santa Cruz están muy vinculados a la agricultura. En la mayor parte de Guerrero sólo se festejan los días 2 y 3 de mayo, mientras que en Coaxtlahuacán son varios los días; a principios, a mediados y a finales de este mes. Los festejos a la Santa Cruz van más allá de cuestiones económicas, políticas y sociales, ya que su organización y ejecución puede ser de forma colectiva, semi-colectiva, individual o semi-individual. Un dato curioso es que, quienes mantienen vivas estas tradiciones son los habitantes del barrio denominado “Los Ramos”. A decir verdad, este barrio es muy pobre a diferencia del otro que se encuentra del lado norte, cabe aclarar que esta localidad se divide solo en dos barrios. Se le denomina barrio de “Los Ramos”, por ser Ramos un apellido que predomina, mientras que en la otra parte del pueblo los apellidos son variados. Se dice que los Ramos fueron los fundadores del pueblo y tienen ascendencia indígena, incluso en una plática personal con Raúl Vélez Encarnación⁸³, afirma que en este poblado hace más de 80 años habitaron indígenas hahuas-cohuixcas. Los mismos habitantes de este barrio reconocen que la mayor parte de la gente del pueblo ha ido perdiendo el interés en este festejo. Sin embargo, además de tener escasos recursos económicos, aseguran que continuarán con esta costumbre.

3.4. Del uso al abuso del mezcal.

A lo largo de este capítulo hemos hablado de la importancia que tiene el mezcal en la sociedad guerrerense. Haciendo una síntesis, esta importancia la encontramos en distintos hechos y eventos sociales. Como se ha dicho; en relaciones sociales, de compadrazgo, celebraciones,

⁸³ Investigador independiente de la cultura y folclor guerrerenses.

fiestas, festejos a santos patronos, en la medicina tradicional, en rituales agrícolas, en la gastronomía, en la tradición oral, etc. Sin embargo, es importante discutir la transgresión del uso de esta bebida, es decir, cuando este va más allá de un fin concreto y se llega a la embriaguez sin medida.

De acuerdo con Gerardo Guerrero⁸⁴, *el mezcal siempre está presente entre la gente y sus celebraciones, pero regularmente no se bebe, sino que se traga*. El anterior comentario como es evidente refiere a los excesos en que mucha gente cae al beber, no sólo mezcal, sino también otras bebidas alcohólicas e incluso la combinación de varias, lo cual no trae buenos resultados.

Ligado a lo anterior, tenemos que mucha gente prefiere beber otras bebidas alcohólicas y no mezcal. La explicación general que dan, es que el mezcal es una bebida fuerte o de respeto. Es decir, que la consideran como algo que a su paladar no le cae bien y sus efectos son más rápidos y severos que el de otras bebidas. De respeto, porque los estragos del mezcal queda en la memoria por mucho tiempo. Muchos beben mezcal, pero pocos son mezcaleros de corazón. Otras personas opinan que la cuestión está en “saber beber”, es decir tener límite y guardar compostura. Aunado a ello, quienes conocen de calidades de mezcal, opinan que son los mezcales adulterados los que causan estragos sobre las personas (sociales y de salud). Pero los mezcales que son de buena calidad al menos no afectan tanto la salud, pero en el sentido social su consumo en exceso si lo hace en muchas ocasiones. Gerardo Guerrero opina que el mezcal de buena calidad se consigue en las localidades, mientras que en las ciudades esta bebida no es muy confiable.

Para Eduardo L. Menéndez (1991:13-14)

“El “alcohol” constituye una sustancia química caracterizada por una serie de propiedades cuyas consecuencias y funciones operan básicamente a partir de las definiciones sociales, económicas y culturales que generan los conjuntos sociales que lo utilizan. Es decir el alcohol per se puede generar algunas consecuencias patológicas a nivel físico y/o psíquico en función de las características de su consumo (cirrosis hepática, intoxicación o delirium tremens). Pero la mayoría de las consecuencias negativas serían no producto del alcohol en sí, sino de las condiciones construidas socialmente. Los homicidios, las violaciones, las agresiones intra y extrafamiliares, el ausentismo laboral, etc., no son productos necesarios del consumo de alcohol, sino que constituyen normatividades definidas por cada sociedad.

⁸⁴ Entrevista del día 14 de septiembre de 2009.

En contraste, podemos decir que el beber en exceso constituye también una forma de interacción social no muy común. Por ejemplo, cuando en un apartado anterior mencionábamos la localidad de Chiepetepec, en donde las autoridades de este lugar se embriagan en exceso antes de uno de sus rituales más importantes como lo es “el baile de la milpa”. Ello lo hacen uno o dos días antes del evento, pero cuando este llega evitan beber lo cual forma parte de la misma fase ritual. A miradas ajenas puede ser criticado, pero en la localidad es social y culturalmente aceptado. Otro ejemplo no citado antes aquí, lo tenemos en la localidad de Atlamajalcingo del Monte, también en la Montaña de Guerrero. En este lugar cuando alguien fallece, se acostumbra que después de la sepultura, sus familiares más cercanos y algunos amigos o conocidos se quedan a beber alrededor de la sepultura, como se dice coloquialmente, “hasta perderse”. Ligado a ello, tenemos informe que en el mes de noviembre, en la celebración de “día de muertos” se prepara y consume una bebida alcohólica especial a base de aguardiente.

Mencionábamos el *jueves pozolero*, como un hecho social en el que tradicionalmente se consume este platillo y acompañado de una a varias copitas de mezcal. La cuestión está que, en muchas ocasiones se vuelve un problema, ya que muchos, como se dice coloquialmente, “se la siguen”, es decir que prefieren seguir bebiendo olvidando sus obligaciones; como volver al trabajo o llegar a casa. Una expresión muy común entre quienes acostumbran lo descrito es: “*vamos a echarnos una cazuela de mezcal con una copita de pozole*”. En la cita anterior de Menéndez, nos dice del *ausentismo laboral* como una *consecuencia negativa* que se ha ido construyendo socialmente. Pensamos que el ausentarse un día a la semana en el trabajo como se ha ejemplificado, podría ser un primer indicio como el autor lo señala. Con este caso nos estamos refiriendo a los centros urbanos, pero en estos mismos faltaría señalar más ejemplos de ausentismo laboral, como lo es en las instituciones de gobierno, empresas, institutos, la Universidad, etc.

A lo anterior, debemos sumar el ausentismo laboral en las localidades rurales y urbanas. Ello tiene especiales casos e incluso también consecuencias graves como se ha señalado. En localidades mencionadas hay personas (hombres en su mayoría) que pueden pasar hasta una semana o más tiempo bebiendo. Las consecuencias son por ejemplo la desatención a sus labores del campo, la familia y demás quehaceres. Muchas veces después de haber bebido por mucho tiempo se reincorporan a sus actividades y otras veces lo hacen aun bajo los efectos del alcohol. Cuando se reincorporan a sus labores aun bajo los efectos del alcohol, ello da lugar, en

ocasiones, a accidentes ya sea en el campo o mientras se trasladan de un lugar a otro. Cabe señalar aquí, que uno de los lugares donde se comienza a beber y luego muchos *se la siguen*, es en festejos masivos o de gran importancia para una familia o persona.

Otras consecuencias graves son la violencia intrafamiliar y fuera de esta con vecinos, conocidos e incluso familiares. Se dan casos de asesinatos, aunque estos la mayoría de las veces no siguen un proceso legal como suele ser en los centros urbanos. En el año 2005 al revisar algunos archivos de la comisaría de Coaxtlahuacán, nos encontramos con algunos casos de personas que infringieron bajo los efectos del alcohol. Algunos de los delitos señalados fueron intento de violación, homicidio o robo. Un término de uso muy local e incluso familiar es “malavidista”, en la localidad de Coaxtlahuacán. Este término se usa para referirse a los hombres que dan mala vida a sus esposas e hijos; llámense golpes, insultos, difamaciones, etc. En otras palabras, un malavidista es un machista.

Para contrarrestar algunas consecuencias negativas de las bebidas alcohólicas, en algunas localidades como Coaxtlahuacán, se ha tenido la iniciativa de crear un grupo de Alcohólicos Anónimos. En esta localidad hay a la fecha 2 grupos de este tipo; el primero creado por gran personaje de esta localidad, quien hace muchos años fue alcohólico y un fabricante de mezcal de los más reconocidos. Cuando le solicitan, aún acepta coordinar alguna tanda de fabricación de mezcal⁸⁵, pero ya no ingiere esta bebida ni ninguna otra que contenga alcohol. En la misma situación hay varios hombres que ya han dejado la adicción al consumo de bebidas alcohólicas, sin embargo aun participan en la fabricación de mezcal.

Existen personas que se abstienen de mezcal, pero no de otras bebidas alcohólicas. El argumento principal es que consideran esta bebida muy fuerte, es decir, su riqueza alcohólica muy superior al de una cerveza. Muchos de los que se abstienen de beber mezcal, es porque alguna vez lo hicieron en exceso y les ocasionó algún estrago. Cuando la dejan de beber, muchas personas coloquialmente dicen: “Ya quedé curado de mezcal”. Aunque también se argumenta que hay quienes quedan curados de toda bebida alcohólica y sólo llegan a aceptar un poco mezcal para aliviar alguna enfermedad. Al parecer, se acepta que las bebidas alcohólicas enferman (quizá de alcoholismo) y por ello “cuando se queda curado” de una de éstas, entonces ya no se le vuelve a ingerir. En términos despectivos, al *mezcal* se le llega considerar

⁸⁵ Una tanda de fabricación de mezcal consiste en vigilar el horno en el que se cuece el maguey, también la fermentación de las tinajas con maguey y por último el grado alcohólico al que debe quedar el mezcal.

como *una yerba que atonta a la gente*⁸⁶. En Llanos de Tepoxtepec, Coaxtlahuacán y otras localidades, coinciden en comentar muchos ejemplos de personas que han bebido en exceso mezcal en un solo día, lo que les ha ocasionado supuestas alucinaciones. Incluso de estas experiencias se han generado algunas leyendas, como lo veremos en el último apartado de este capítulo.

En algunas localidades hay normas estrictas para beber, pero cuando personas ajenas a ellas las violan intencionalmente o sin intención, puede traer consigo resultados no tan comunes. Por ejemplo, Juan Sánchez⁸⁷ recuerda que en Atzacualoya, en una fiesta, se ofreció a servir mucho mezcal en un vaso grande para luego repartirlo. Su sorpresa fue que nadie le recibió y le dijeron que ahí se acostumbra que lo que una persona se sirve, es lo que se ha de beber y no repartirlo. Este mezcal no podía tirarlo, ni podía llevárselo pues sería una ofensa para los habitantes; no le quedó otro remedio más que beberlo todo poco a poco, pero ello le causó una gran borrachera, a tal grado que durmió en el suelo, pero no era el único en esta condición.

El beber en exceso y ausentarse en el trabajo tiene una consecuencia física importante en este proceso, “la cruda o resaca”, que es el malestar físico que se experimenta horas después de haber ingerido determinadas cantidades de alcohol. En el medio alcohólico este término es muy conocido y no deseado por quienes beben. Una cosa lleva a la otra; si se bebe en exceso y con la combinación de varias bebidas alcohólicas seguro se tendrá una resaca o “cruda” (como mejor se conoce). Quienes han pasado por esto, saben que una “cruda” se erradica “curándosela”, es decir, que se concibe a una “cruda” como una enfermedad que hay que atacar y la forma de hacerlo es con más alcohol. Ahora bien, se erradica la “cruda” con cierta medida de alguna bebida alcohólica (cerveza por lo regular), pero cuando no se respeta esta medida entonces hay de nuevo una alcoholización, en pocas palabras, se puede caer en un *círculo vicioso*.

Los conocedores de mezcal aluden que existe un tipo de mezcal que se elabora con un *maguey especial*, conocido en el medio como “maguey berraquillo” o “maguey zacatoro”. Este mezcal se asegura que no causa “cruda” sino emborrachamiento doble, es decir, que a otro día en vez de sentirse crudos, se sienten aun ebrios. Por otro lado, se dice que el mezcal de buena calidad no causa “cruda”, sin embargo ello puede ser refutable, pues no todo organismo

⁸⁶ Comentario anónimo de habitante de Llanos de Tepoxtepec. 14 de diciembre de 2010.

⁸⁷ Entrevista del día 10 de octubre de 2009.

reacciona igual. En la vida cotidiana se escuchan casos de personas que casi mueren por una “cruda”, pero se salvan cuando alguien “se las cura”, es decir cuando alguna persona bondadosa le regala “un trago” (ya sea un poco de mezcal, cerveza, tequila e incluso alcohol de 96°). Quienes tienen solvencia económica suficiente no buscan “quién se las cure”, ello más bien sucede en casos extremos de personas que beben a diario y ya no tienen ninguna fuente de ingresos. A estas personas regularmente se les conoce despectivamente como *teporochos*.

Lo que podríamos poner en tela de juicio, es que el consumo excesivo del mezcal y otras bebidas alcohólicas en las localidades, se podría ligar también a las condiciones extremas de labores en el campo, la casa, la familia, etc. Por ejemplo, en varias localidades, muchos campesinos acostumbran llevar consigo una botella con mezcal a sus tierras de labores. Trabajan bebiendo un sorbo cada que se les antoja o bien cuando se sienten cansados. Cuando es la fabricación de mezcal, la mayoría de los fabriqueros beben durante todo el proceso, incluso argumentan: *tomas mezcal y te pones bien macizo, no te caes y aguantas todo el día trabajando...*

3.5. Tradición oral en torno al maguey y mezcal.

El material que pretendemos presentar aquí es una compilación realizada durante el trabajo de campo. Pero hay que tomar en cuenta que así como las sociedades cambian constantemente, también la creación de estos tipos de expresiones cambian o se generan nuevas. Los ejemplos son en torno a leyendas, casos reales, canciones, dichos y poemas respecto al mezcal. Los primeros y los segundos de antemano pensamos que están muy ligados, ya que muchas veces de los casos reales se generan algunas leyendas. También creemos que estas expresiones norman de alguna manera la vida de muchos ciudadanos, así como también refuerzan la cultura popular en torno al mezcal.

3.5. 1. Leyendas y *casos reales*.

En varias localidades mezcaleras existen comentarios de personas que conocen o vivieron alguna experiencia por haber abusado del mezcal. Gerardo Guerrero⁸⁸ conoce dos casos de personas que *no respetaron el mezcal* y como consecuencia, *uno de ellos se desubicó en un camino*,

⁸⁸ Entrevista del día 25 de septiembre de 2009.

mientras que otro se perdió en el campo y después lo encontraron vivo, pero arañado del rostro y brazos, así como la ropa desgarrada. Casos como los anteriores, hay varios y tienen siempre ciertas similitudes en las diferentes localidades, incluso muchos de ellos pasan a ser leyendas, las cuales se cuentan en las fábricas de mezcal, en los pueblos...; de adultos a jóvenes. Quienes guardan aún esta memoria, en su mayoría son los adultos mayores. Estas expresiones guardan siempre un misticismo, las cuales podríamos pensar que reafirman lo sagrado y el respeto que se le guarda al mezcal.

Una anécdota de Juan Sánchez Andraka⁸⁹:

Conocí a un indígena de un pueblo que se llama Atzacualoya, él se llama Antonio González, era brujo. Un día me dijo que me iba a llevar a una cueva donde platicaba con el amigo, fui con él. La cueva tenía su primer salón enorme, una bóveda increíble, entramos con hachones, él y yo nada más. En ese salón había muchas ruedas hechas con cal y muchas ofrendas. La ofrenda más importante y común es el mezcal. Él hizo la rueda de cal, puso su ofrenda y comenzó a llamarlo, de pronto oí un ruido de aire que iba entrando y él dijo: “ya viene”, yo me quedé frío y cuando me di cuenta yo ya estaba fuera de la cueva, salí corriendo. Él decía: “amigo ven, voy a hablar contigo aquí está tu ofrenda ven a recibirla”.

En el anterior relato, como se puede distinguir se trata de una práctica de culto al diablo. Es muy similar a lo que tratamos en el punto 3.3.3., pero la diferencia es que este refiere a un rito para la abundancia. En este sentido, consideramos necesario citar otro relato que puede explicar aun más estas expresiones y prácticas, pero antes, haremos algunas anotaciones.

El *origen del mezcal* comúnmente se expresa en una *creencia* y una *práctica* correlativa, lo que ha logrado sin lugar a dudas en la actualidad, como hemos dicho, la generación de diversos relatos en torno a esta bebida y por otro lado una fuerte *popularidad* e *identidad* *etílica/gastronómica*.

Analizando los anteriores preceptos, Bernard Valade nos dice:

El mito precede al rito, el rito es contacto con lo divino, apertura hacia lo sublime, palabra concebida y creada en el espacio de lo sagrado (Valade, s.f.: 362-378).

Tomando en cuenta estas líneas teóricas nos viene a la memoria aquella leyenda que contara el señor Agripino Damián, allá en su pueblo nativo Coaxtlahuacán, municipio de

⁸⁹ Entrevista del día 11 de octubre de 2009.

Mochitlán. *El cuento*, en palabras de Agripino, hace alusión a que el mezcal y las bebidas alcohólicas en general fueron inventados por el Diablo. Agripino:

Un día el Diablo se paseaba por los cerros pensando en hacer algo para que la gente corrompiera el orden. Después de tanto pensar se le ocurrió hacer una bebida alcohólica del maguey, hizo todas las herramientas necesarias, cavó un pozo en la tierra y en éste puso a hornear las cabezas deshojadas del maguey por casi tres días, luego las sacó y martajó para posteriormente fermentar todo el ixtle (bagazo) durante varios días. Seguido a lo anterior, se dispuso a destilar todo en un alambique, repitiendo la acción 2 veces. Pasando muchas horas, con ansia esperaba el resultado y su sorpresa fue que lo que salía de la culebra (tubo de cobre por donde sale el mezcal condensado) no era mezcal, sino agua. Enojado destruyó todo y se preguntaba por qué no le había resultado, entonces escuchó la voz de Dios diciéndole “no te resultó porque no me pediste permiso”. El Diablo entonces se disculpó y le pidió permiso, volvió a armar todo, repitió todas las actividades desde el principio y al estar destilando por la culebra salió la bebida que tanto esperaba (hoy mezcal), el cual bebió todo. Teniendo ahora una fábrica de mezcal, tomó la forma de un humilde campesino y se fue a un pueblo, en donde encontró a otros campesinos que bebían alguna bebida alcohólica, les pidió un sorbo y ellos accedieron diciéndole que tomara poquito porque era lo único que tenían. El Diablo astutamente bebió todo y los señores se enojaron diciendo —nos has dejado sin trago y ahora cómo le vamos a hacer—, el Diablo se puso muy serio y les dijo: —miren la bebida aquí la tienen (señalando los magueyes), esas matas contienen vino, contienen mezcal...—, los señores se miraron unos a otros sonriendo sin ímpetu e incrédulamente. Entonces el Diablo les comenzó a explicar cómo tenían que hacer todo el proceso, las técnicas, la temporada ideal, etc... los señores se convencieron, se trasladaron a la fábrica de mezcal; hicieron todos los procesos y estando en el último, que es la destilación, muy contentos observaban como por la culebra comenzaba a salir el preciado líquido (mezcal), se apresuraron a recibirlo en un tecomate y cuando éste se llenó el demás mezcal caía en el interior de una castaña, con el tecomate de mezcal en mano se dispusieron a beberlo, pero el Diablo inmediatamente los detuvo diciéndoles: “esperen no se lo tomen, ese primer tecomate de mezcal es para mí porque yo lo inventé y les enseñé a ustedes cómo hacerlo”. Los señores no discutieron y se lo dieron, el Diablo se tomó todo de un sorbo, les devolvió el tecomate y ellos se acercaron al alambique para llenarlo de nuevo...pero cuando voltearon hacia donde el Diablo estaba se sorprendieron al no verlo, bebieron un poco de mezcal y se dijeron unos a otros hay que buscarlo o gritarle, pero se acordaron que durante todo el tiempo que convivieron con él jamás le preguntaron su nombre; por lo cual fueron a buscarlo gritándole “amigo”, “amigo”, “amigoooo”, ¿dónde estás?... Sin resultados regresaron a la fábrica y reflexionaron que probablemente quien les

enseñó todo el proceso no era un hombre sino el Diablo. En días siguientes preguntaron por él en pueblos vecinos y nadie daba razón, finalmente concluyeron que ese “amigo” no era más que el Diablo porque sólo apareció y desapareció sin dejar rastro alguno⁹⁰.

Con todo lo aprendido dichos señores campesinos siguieron fabricando mezcal, acordando que siempre lo recordarían arrojando un poco del primer mezcal al fuego en honor al Diablo por ser el inventor, a quien desde entonces no lo llaman Diablo sino “Amigo”, “Viejito”, “Chanchi”, “Cola de resorte”...”. (Por ejemplo cuando los fabriqueros arrojan dicho mezcal al fuego suelen decir: “¡Ora amigo! hay te va tu trago dame unos 10 garrafones de mezcal” —la cantidad solicitada varía—).

Con la anterior narración nos podemos dar cuenta por qué en la actualidad se sigue practicando en varios poblados de Guerrero el arrojar mezcal al fuego en honor al Diablo cuando se está destilando. Este relato desde mi punto de vista atiende la propuesta teórica de Valade enunciada al principio, es decir, que *el mito precede al rito*. En otras palabras este cuento representa el mito y el arrojar mezcal al fuego representa el rito. Este ritual en sí, implora un orden, una continuidad, un sentido y sobre todo una abundancia del mezcal. Otro ejemplo al respecto: en Coaxtlahuacán, cuando los fabriqueros regresan al pueblo con el mezcal obtenido, suelen llevar consigo una botella de mezcal “*pa’l camino*”, este mezcal lo van bebiendo mientras caminan (manifestando alegría por el *trofeo* que tren en las manos y sobre las bestias de carga — el mezcal—). Principalmente llevan mezcal en mano por si encuentran a alguien en el camino ya que se tiene la creencia que el “Amigo” puede estar disfrazado de cualquier persona, incluso de algún conocido. Por lo cual sino ofrecen su mezcal a quien sea, corren el riesgo de que éste no les rinda, ya que el “Amigo” les puede hacer la travesura u otras personas le podrían “*echar ojo al mezcal*”.

Un caso real muy ligado a la leyenda anterior, es el siguiente, el cual es relatado por Leonardo Solano, en la localidad de Llanos de Tepoxtepec, Guerrero. De antemano esta persona y otras de la misma localidad, afirman que *el amigo o el diablo* es un hombre que viste de negro y llega por la noche a la fábrica en un caballo del mismo color. Incluso han sido varias personas que lo han visto y le han brindado mezcal a petición de este personaje.

⁹⁰ Relato de Agripino Damián, diciembre de 2006.

Había un fabriquero; quien hace mucho tiempo fabricaba mezcal cerca del actual pueblo de Llanos... Dicho señor no era originario del pueblo y vivió ahí hace ya muchísimos años. Este fabriquero se cuenta que nunca había tenido buena suerte en obtener mezcal, siempre obtenía miserias, sin embargo seguía fabricando y no perdía la esperanza. Un día, mientras fabricaba mezcal llegó a la fábrica un señor vestido de negro y con sombrero del mismo color. Este señor nunca mostraba su cara y al hablarle al fabriquero lo hacía viendo hacia abajo. El señor vestido de negro le pidió mezcal al fabriquero. El fabriquero no le negó dicho trago, el cual consistía en llenarle un tecomate, el señor de negro lo bebía de forma muy natural y se lo acababa. Después de un rato este señor volvió a pedirle un trago al fabriquero, quien de nuevo repitió la operación, pero ahora le dijo: “no hay problema te voy a invitar otro trago, aunque no obtengo mucho me gusta compartir mi mezcal, siempre me ha ido muy mal, a veces he obtenido sólo un litro de mezcal de toda una tina de maguey fermentado”. Le dio el trago al señor de negro, quien después de un rato le dijo: “no te preocupes ahora ya no te va a ir mal, de ahora en adelante te va a ir muy bien, ya lo veras”. El señor de negro agradeció al fabriquero los tragos y se despidió. El fabriquero siguió trabajando solo toda la noche, siempre se la pasaba así en la fábrica. Siguió recibiendo la destilación, se dio cuenta que no dejaba de salir mezcal y así fue por mucho rato, fue tan grande la producción que el fabriquero estaba sorprendido. De una sola tina de maguey fermentado obtuvo un poco más de 180 litros de mezcal. Cuando amaneció el fabriquero seguía despierto trabajando, pero muy contento, pero luego se espantó cuando vio unas huellas extrañas por donde se había ido el señor vestido de negro, cuando en la noche le pidió unos tragos de mezcal. Las huellas eran grandes, una de ellas era la de un pié humano descalzo y la otra como de un pollo gigante (como de avestruz, opina Leonardo). El fabriquero seguía espantado, más aún al caer en cuenta que el señor que lo había visitado había sido el amigo, es decir el Diablo. Poco a poco se le fue quitando el miedo y efectivamente después de ese encuentro a dicho fabriquero le fue siempre bien al fabricar mezcal⁹¹.

Para Leonardo estas creencias son vigentes hasta la fecha. Para él, estas creencias son refutables, pues a pesar de que se le da el trago al amigo; que consiste en aventar mezcal al fuego, hay ocasiones que se obtiene poco mezcal. Ello más bien es cuestión de suerte o mejor dicho del clima imperante al momento de fabricar.

Aunado a lo anterior, la persona citada y otras más, nos dan ejemplos de cuando los fabriqueros están en pleno proceso de destilación; escuchan ruidos extraños (el caminar de un caballo, espuelas) o los perros ladran enérgicamente como si estuvieran mirando algo o alguien. Ello lo atribuyen a posibles espíritus malos o bien el diablo. Por tal razón, en las fábricas se

⁹¹ Relato del día 25 de enero de 2010.

puede observar algún santo de su devoción que los cuidará de peligros y accidentes. Y por otro lado el brindarle un buen trago de mezcal al diablo para que no les espante y les de buena cantidad de mezcal. Tenemos que las fábricas de mezcal tienen una ubicación estratégica, por lo regular en barrancas o cerca de algún arroyo. Estos lugares se dice que están solos regularmente y por ello son sitios en los cuales puede vivir el diablo, por tal motivo se realiza lo descrito anteriormente. También se cree que el amigo vive en donde hay agua y se manifiesta de diferentes formas; vientos fuertes, corta el agua, gritos, ruidos, etc.

Un relato más, es el de Porfirio Jiménez Castro⁹², fabriquero de Mazatlán, Guerrero. En la fábrica en una ocasión se quedó solitario haciendo todo el proceso. Olvidó por completo aventar mezcal al fuego, es decir el trago al amigo. Asegura que el agua que viene del manantial dejó de llegar a la fábrica. Rápidamente aventó al fuego el trago al amigo, tomó su escopeta y fue hacia el manantial, a mitad de camino sintió la necesidad de regresar a la fábrica, “*parece que me dijeron regrésate*”, se regresó a la fábrica y al llegar a ésta ya estaba llegando de nuevo el agua. Comenta que se le debe de decir *amigo* solamente, ya que si se le dice de otra forma él se “encabrona, se enoja” (sic). Es decir que se le debe de hablar con cariño.

3.5. 2. Canciones, dichos, refranes y poemas respecto al mezcal.

El mezcal no sólo lo vemos y lo tomamos sino que también lo escuchamos. Así es, lo escuchamos en canciones, algunas netamente guerrerenses y otras no, pero lo cierto es que muchas veces el mezcal ha sido fuente de inspiración para muchos artistas. Por citar dos ejemplos: un fragmento de “*Las mañanitas guerrerenses*”: “No traigo corona de oro, ni tampoco de cristal (bis) sólo traigo a mis amigos pa ´llenarlos de mezcal (bis)...” Y uno de corte del rock nacional; “*Los mexicanos estamos hechos de una fibra muy especial [Bis], estamos hechos de la mezcla del tequila y el mezcal...*”⁹³. Qué decir del mariachi, con el cual nos identifican a los mexicanos en el mundo; un fragmento dice así: “... de Tequila su mezcal, de Cocula es el mariachi, de Tecalitlán los sones y de Tequila su mezcal...”, expresión que hace alusión al estado de Jalisco. Lugar en el que radica una fuerte tradición del mariachi y por supuesto la producción de tequila, antes llamado mezcal.

⁹² Entrevista del día 29 de enero de 2010

⁹³ Fragmento de “La raza más chida”, canción de *El Tri*.

Ahora bien, en el contexto guerrerense hay varios ejemplos de canciones; muchas de éstas son propiamente dedicadas al mezcal y en muchas más, sólo se le menciona a esta bebida. La primera que hemos seleccionado es una canción en *chilena*⁹⁴, el siguiente ejemplo es una especie de poema, el cual se puede recitar de distintas formas y con ritmos distintos. Por último, ponemos un corrido dedicado al mezcal de la Región de Tierra Caliente, del cual, si ponemos atención hace alusión a un hecho histórico para los lugareños que ha marcado un hito en la producción y venta de mezcal en el extranjero.

Chilena de mezcal (chilena)

Facundo Damián Morante

Voy a cantarle a Guerrero a mi natal

Coaxtlahuacán, cuna de hombres que destilan

ese famoso mezcal.

Me crié en los magueyales también aprendí

a *jimar* así como a destilarlo para poderlo

saborear.

Querido Coaxtlahuacán hoy te he venido a cantar

y a tus hermosas mujeres *chambeadoras*

de verdad. (Bis)

Ese mezcal es muy bueno para bien o

para mal, no hay mal que por bien no venga

se los puedo asegurar.

Lo preparan en *torito, amarguito y damiana*

hay que rico sabe un trago, en la tarde

o de mañana.

Querido Coaxtlahuacán hoy te he venido a cantar

y a tus hermosas mujeres *chambeadoras*

de verdad (Bis).

Yo les digo amigos que si alguien se

⁹⁴ Género musical que predomina en Guerrero, principalmente en la Región Costa Chica.

siente mal aviéntese pues un trago

hay *torino* y *natural*.

También digo a mis amigos que no
abusen del mezcal aviéntense pues un trago
para comer o para cenar.

Querido Coaxtlahuacán hay te he venido a cantar
y a tus hermosas mujeres chambeadoras
de verdad. (Bis)

Ya con esta me despido, ayer me eché
unos mezcales me siento recuperado
ya estoy en mis cabales.

Querido Coaxtlahuacán hoy te he venido a cantar
y a tus hermosas mujeres chambeadoras
de verdad. (Bis)

El autor de la anterior *chilena* de manera personal expresa el arraigo que siente por su pueblo natal y por supuesto el gusto por el mezcal. Como suele ser, en las distintas expresiones artísticas se habla de los atributos de esta bebida. Una canción muy escuchada es “Dos botellas de mezcal”, se le escucha principalmente en la radio y en bares; interpretada por distintos grupos musicales, duetos, tríos o solistas.

Mezcal de Guerrero (poema)

Héctor Cárdenas Bello

Mezcal de Guerrero
Sabroso mezcal
Para los de dinero
Y para pobre fatal

Mezcal de Guerrero

Sabroso mezcal
Igual que en Oaxaca
Ya es tradicional

Familias reconocidas
Como buenos mezcaleros
Se encuentran por todas partes
En los pueblos de Guerrero

Hay rústicas fábricas
Agrestes campiranas
Por todo Guerrero
Fabriqueros les llaman

Mezcal de Guerrero
Sabroso mezcal
Llega de Oaxaca
Ya es tradicional

Mezcal de Guerrero
Llegó de Oaxaca
Se hace guerrerense
Y en México, destaca

Mezcal de Guerrero
Sabroso mezcal
De sabor magnífico
Que ya es nacional

Mezcal...hay familias mezcateras
Fabrican por tradición
Las hay por todo Guerrero
Cada cual en su región

Hay rústicas fábricas
Agrestes campiranas
Por todo Guerrero
Fabriqueros les llaman

Mezcal de Guerrero
Sabroso mezcal
Con su botanita
De limón y sal

Guerrero y su mezcal (corrido)

Dagoberto Castillo "Japer"

Mi compadre muy temprano
Se fue para el magueyal
Y ya trae listo el gusano
Para echárselo al mezcal
Paren oreja señores
Que ahora les vengo a cantar
De cuatro generaciones
Hoy les voy a relatar
Recordando a unos señores
De Apetlanca y su mezcal

De abril fue un día primero
Del 2003 que pasó
En Teloloapan Guerrero
Hubo una inauguración
De un alambique de cobre
Y mucha gente asistió

Cuando al señor presidente
Vimos cortar el listón

Con el jefe del Consejo
Hablaban de exportación

También el cura del templo
Echaba su bendición
Don Alejandro Mojica
Anduvo por la región

Fermentando aquellas mieles
Agave de lo mejor
Fue orientando a su familia
A seguir la tradición

Mezcal Guerrero y Suriano
Para el que sabe apreciar
El Guerrero y su gusano
Al gusto del paladar
El Suriano es el Suriano
Esto sí que es un mezcal

David Mojica Miranda
Fue tomando decisión
Con sus hermanos e hijos
Siguen con la tradición
Fabricando los mezcales
Listos para su exportación

Guerrero ya está en la historia
Del primer exportador
Lo ha publicado la prensa
La radio y televisión
A Australia están exportando
Calidad y condición

Que vivan los triunfadores
Porque han sabido triunfar
Y como ganan la plata
Así la saben gastar

Viva Guerrero y Oaxaca
La mata del buen mezcal
Viva Guerrero y Oaxaca
La mata del buen mezcal

Los anteriores ejemplos tenemos claro que no son los únicos, ni los últimos. Aceptamos que en la actualidad se está produciendo más material de este tipo. Sin embargo, nos hemos delimitado a citar sólo algunos ejemplos que consideramos muy representativos.

Hay también una multiplicidad de refranes, versos y elogios sobre el mezcal y el maguey, de los más escuchados; *“Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas y me haces andar a gatas,”* *“Para todo mal mezcal y para todo bien también,”* *“Soy hijo de buenos padres, creado entre los magueyes, yo tomo mezcal del bueno, no agua como los bueyes”*.⁹⁵

Con el debido permiso apalabrado, los ejemplos que siguen son una compilación que ha hecho Tulio Rafael Estrada Castañón. Dicha información formará parte de un libro que se encuentra aún en proceso de escritura; su autor muy gentilmente e interesado en el tema, nos ha permitido acceder a este. Es importante señalar que el compilador hace algunas interpretaciones después de cada ejemplo, las cuales decidimos dejarlas *tal cual*, como una forma de demostrar la visión e interpretación que existe del mezcal en la cultura popular.

MEZCAL Y MAGUEY

Tulio R. Estrada Castañón

Chilpancingo Gro. 1996

Eres mezcal: “Potente elíxir de espíritu animoso”

Emanas de un vegetal gentil y majestuoso

De una gallarda estampa altiva y distinguida

Nativo de esta tierra que es la Patria querida

Planta que encierras mucho de nuestra noble raza:

⁹⁵ Uno de muchos versos en torno al mezcal, que utiliza el Señor Eduardo Marino Portillo en sus trabajos de talabartería y artesanía, en el poblado de Chichihualco, Gro. 7 de abril de 2007.

Estoica, vigorosa, dulce y de hermosa traza
Prosperas y pervives igual que este gran pueblo
En duras circunstancias y aún en pobre suelo

Te bautizaron “agave”, que en griego es: admirable
Y Mayahuel es Diosa a tu esencia equiparable
Verde o azul, ancho o angosto, eres a no dudar maravilloso
Por eso Howard Gentry te analizó amoroso

Sacerdotes y nobles aztecas por igual
Bebieron tu aguamiel fermentada en ritual
Y el metl-calli o mezcal, que es el maguey cocido
Fue dulce y alimento entonces conocido

Cuando llegó el hispano al imperio de Aztlán
Trajo con el la alquimia transmutándote mezcal
Haciendo cristalino y de un alto poder
El jugo de los ixtles de pardo parecer

Más de un lustro requieres, generoso maguey
Para crecer, castrarte e inmolarte a toda ley
En la ancestral tarea de tipo artesanal
De labrarte, cocerte, molerte y fermentar, para al fin destilar

Por tu aroma y sabor, delicioso mezcal
Te aprecian el gourmet y el labriego rural
Siendo en México parte de la fiesta habitual
Y en nuestra medicina tu uso es tradicional

Alivias muchos males de verdad o ficción

Ya sean estos del cuerpo o la imaginación
Por eso el pueblo dice una vez y otras cien:
¡Para todo mal mezcal y pa todo bien... también!

Nuestros indios te buscan, te respetan y temen
Ya que sabio chamán y maléfico brujo en ti tienen
Tu mezcalina ven como senda inmortal
Y su abuso ¡cuantas veces!, es guadaña mortal

Malcom Lowry se puso “Bajo el Volcán” de tus efectos
Y por él supo el mundo tus virtudes, así como defectos
Mas brindas alegría y eres cordial aliado
Del hombre recto y justo que es siempre moderado
Siete Estados de México te producen y rigen
Compartiendo fraternos tu “denominación de origen”
Zacatecas, Oaxaca, Guerrero, Tamaulipas, Guanajuato, Durango y San Luís Potosí
Con agaves locales y técnicas muy propias, te dan algo de sí

Por tu planta admirable y lo que es producto de ella
En este día emotivo, igual que en noche bella
Brindo con un mezcal y un afecto profundo
A la salud de México y del completo mundo.

Emilio Ángel Lome Serrano en su análisis y composición de décimas poéticas guerrerenses incluye la siguiente dedicada a nuestra temática y que creemos que describe con gran tino la característica y funciones de nuestro elixir regional.

ELOGIO DEL MEZCAL

Niño alegre es el mezcal,
Santo patrón del mareo,

Provocador del jaleo
Y cura de todo mal,
Es principio y es final
De todo mitote y fiesta,
Siempre tiene una respuesta
A flor de piel y de labios:
Argüendero, loco, sabio
Vale más de lo que cuesta.

Te reanima la alegría,
Te aligera la tristeza,
Consiente bien la pereza,
Enciende la fantasía,
Acompaña la agonía,
Le da voz al sentimiento,
Celebra los nacimientos,
Despide bien a la muerte,
Se viste de buena suerte
Cuando soplan malos vientos.

Cuando falta entendimiento,
Cuando todo es puro gozo,
Cuando el mundo es muy hermoso
O el recuerdo está sediento,
Si hay un mal presentimiento
O te muerde la locura
O te enfermas de amargura
Oye un consejo sincero:
Toma un mezcal de Guerrero
Y verás como te cura

José León Guevara Manzanares con similar profundo conocimiento de la materia, pero centrándola en su natal Zitlala, nos ofrece la extensa loa que a continuación incluimos:

PIROPO Y MEZCAL

Mezcal, que hueles a vida
Cuando te están bautizando,
Agua bendita y querida
Que a todos dejas hablando

Del maguey cerrero bajas
Agua de fiesta y amor
Te conozco, no te rajas
Eres bueno pal dolor

Y también sabes a gloria
Para cachetear la cruda
Y cantarle a la victoria
Cuando el valor se desnuda

Mezcalito de Zitlala
Yo te quiero dar un beso,
Pero largo y a la mala
No le hace que pegues recio

Yo te quiero dar un trago
Y luego: sal con limón,
Para quitarle lo briago
A mi triste corazón

Por las calles de Zitlala
Me cuadra andar parrandeando

Con mi botella y morrala
Llena de cinta enredando

Porrazos, ya llevo muchos
Digamos que es un montón
Ya no aguanto los cartuchos
Quemados del corazón

Mezcal, que hueles a penca
Y también, sabes amargo
Nomás con olerte mentras
Y nunca te vas de largo

Te quedas en el cerebro
Como latir de campana
Si con una ya me alegre
Con más razón sin botana
Mezcalito de Zitlala
Del maguey xacaxonapan
Si tu néctar me regalas
Las crudas ya no me matan

Por eso te bebo a gusto
Quedándome bien rendido
A mi cihuatl “ya le asusto”
¡Quiere cambiar de marido!
Mezcal, no seas alcahuete
Pos luego me ando cayendo
Ya me pusieron “el cuete”
Nomás por andarte oliendo

Mezcal, no seas “mitotero”
Ya no quiero parrandear
No ves que sufrir no quiero
Por tanto rodar y rodar...

En el bote ya dormí
Casi tres noches enteras
Y apenas aprendí
A sudar las borracheras

Mezcalito zitlalteco
Que alegras el corazón
Ya traigo el buchi reseco
Me pica la tentación

Deja darte un santo pegue
Que me caliente la panza,
Pa que la sangre se riegue
Y reviva la esperanza

Si eres mezcal zitlalteco
En jarrito te prefiero
Y que viva el santo seco
De la cihuatla que quiero

En las fiestas de “San Nico”
Te apapacho noche y día
Nomás que luego me pico
Y le sigo todavía
En los bautizos y bodas

Te bebemos con furor
¡Ya párale, no la jodas!
¿No ves que “llora” el pudor?

Mejor pega poco a poco
Pa llevársela bailando
Mezcal que me vuelves loco
Ya no me dejes soñando

La Flaca anda repartiendo
En carrizos su mezcal
A todos les va sonriendo
Y los invita a chupar

En vísperas del pendón
Bebo con música de viento
Pa que brinque el corazón
Y lloren los sentimientos

Bebo por San Nicolás
Por su santa bendición
Pa que la milpa dé más
Y molquite de pilón

Fiestas de olor magueyero
En los santos de mi tierra
Mezcal “de punta” prefiero
Para matar la ceguera

Tú y el pozole verde

Son de la boda el mitote
El chile porque se muerde
Y el trago pa que alborote

Celo de amor mezcalero
Que solo deja rencores
Por eso mezcal te quiero
Porque eres como las flores

Perfumas el paladar
Con nostalgia y con delirio
Luego empiezas a “pegar”
Para volverte un martirio

Cantos de fiestas floridas
De los pueblos de Guerrero
Mezcal que alegras las vidas
De los amores que dejo
Agua del pozo llanero
Para la cruda, es re mala
Mejor mezcalito “güero”
De la tierra de Zitlala

Me gustas también curado
Mezcalito zitlalteco
Y te bebo apasionado
Nomás pa llenar el hueco
Con mi máscara de tigre
Te celebro mezcalito
Con tal de que no denigre

Mi brinco, poco a poquito
Bailando frente al Patrón
Con la música de viento,
Le entrego mi corazón
Latiendo de sentimiento

Con un torito de fuego
Mezcal me pongo a torear
En mi juicio no me atrevo
Pero pisto, hasta bailar

Mi cantar es homenaje
Con sabor a Zitlaltepētł
Teponaxtlı y tepehuaje
Al ritmo del tlapcopete
Mezcalito de Zitlala
Que me hace soñar despierto
Mi canto no viste gala
Solo es fandango de verso

Muchachitas de mi pueblo
Con vestido zitalteco
No se vayan porque huelo
A gallo viejo y culeco

Mejor vengan a bailar
Que la música no es mala
Para poder celebrar
La fiesta anual de Zitlala
Y no se me queden viendo

Que me ponen colorado
Mejor sigamos bebiendo
Mezcalito enamorado

Con “chile frito” tocando
Les bailo de cuerpo entero
Me vale que estén mirando
El cura y el rezandero
Ya me voy porque la noche
Me está “pariendo” la cruda
Mezcalito mi reproche
Es porque me atarugas.

En Guerrero y seguramente en Oaxaca, hay una clara e intensa comunión entre el indígena y el mezcal, evidenciándose en la terminología nahua que los relaciona como se habrá observado en la anterior composición y en la siguiente de Pablo Astudillo Guillemot (que muy poco tenía de indígena) y que rescató Job Valle, ambos de Tixtla, Gro.

¡SORRÁJATE UN BUEN PEPEXTLE!

Vengo a ti con mi ronco teponaxtli
A darte de mi penca un dulce mixtli

Llego a ti disfrazado de huexquistli
Trayéndote en mi musa gordo chancaxtli

Si quieren sorrajarse un buen pepextli
Ha de ser del que sacan del puro ixtle

Y dormirán la mona en un tlapextli
Quedando a salvo así del chichicaxtli

Reserva tu culantro para el toxtli
Y cubre tu retaguardia con un cuaxtli

Remienda tu calzón con totomoxtli
No te vaya a picar el chichicaxtli

Y si quieres estirar un xoxoloxtli
Sopla por lo pronto un pichohuaxtli

Trataremos a continuación de dar el significado de la terminología nahua de lo antes expuesto, aunque hay que aclarar que dicha terminología tiene un doble sentido aunado a una connotación sexual.

Cihuatl- Cihuatla: Mujer

Mitotero: Que le gustan las fiestas, el baile, el alboroto y los pleitos.

Buche: Garganta

Apapacho: Consentir, acariciar, mimar.

Pendón: Desfile de danzantes regionales

Molquite: Pepena del maíz que no llegó a su plena madurez

Mitote: Fiesta, alboroto

Teponaztli: Instrumento musical de percusión considerado sacro y ritual

Tlalcopete: Canasto rústico donde suele colectarse la mazorca del maíz

Tepehuaje: Árbol grande de la familia de las leguminosas

Culeco: Orgullosa, regocijado, satisfecho

Sorrájate: Tómate, bébete, aviéntate.

Pepextli: Mezcal, asiento alcohólico para recibir los alimentos. Cuna. Colchón de hojas de mazorca (totomoxtle) que se pone para colocar los tamales que van a cocinarse.

Mixtli: Gajo, parte, pedazo

Muza: Recipiente en donde se fríe carne

Chancaxtli: Chales. Los restos de la fritanga

Huexquixtli: Mojiganga, danzante loco o chistoso.

Ixtle: Fibra de magüey

Tlapextli: Cama de otate o de varas

Chichicaxtli: Hierva vivaz con pelos urticantes

Toxtli: Conejo, sexo femenino

Cuaxtli: Sobre avío o sudadero de las bestias de carga hecho con capas de fibra del tronco de la palma de zoyate.

Totomoxtli: Hojas que cubren a las mazorcas de maíz

Xoxoloxtli: Mecate hecho con fibras del centro de las hojas de la palma de zoyate

Pichohuaxtli: Flor amarilla silvestre tipo orquídea testicular de los encinares guerrerenses

A continuación haremos una breve muestra de los muchos dichos, refranes y composiciones cortas que se estilan en el léxico mezcalero guerrerense, muchos de los cuales son anónimos, señalándose aquellos que han sido compuestos o rescatados por autores conocidos.

Para todo mal: ¡Mezcal!, y para todo bien...también.

Agua de las verdes matas, tú me tumbas, tú me matas y me haces andar a gatas.

Rico mezcal, dulce tormento, ¿Qué haces afuera?, ¡Vamos pa dentro!

Formula para una vida sana y alegre: MEZCALARZÁN (mezcal), con LIMONIL (limón) y SALICILATO (sal). Por vía oral...previas inhalaciones.

Salvador Enríquez Sevilla

Pero lo que más prefiero
En estas tardes difuntas
Son los labios de mi chata
¡Ay! ¡Como mezcal de punta!

De la canción: "Camino de Chilpancingo" de:

Agustín Ramírez Altamirano

Brindis que se acostumbra hacer en algunas localidades nahuas del estado de Guerrero: ¡Sepan matacuinique!. Que significa en castellano: ¡Bebamos juntos!

¡Ave María!...Yo no quería
¡Ay, Padre nuestro!...Que bueno esta esto
¡Ah, Santo Tomás!...¿Que no habrá más?

Sem Díaz y Santano González

El mezcal y las mujeres
Esos son mis dos quereres
Las mujeres y el mezcal
Me caen bien, combinan mal

Sem Díaz y Santano González

El mezcal y las mujeres
Me traen todo enloquecido
Y a pesar de mis deberes
Dejar a ellos no he podido

Sem Díaz y Santano González

Borracho paso la vida
Saboreando mi mezcal
Si me dan otra bebida
Hasta me hacen sentir mal

Sem Díaz y Santano González

Agua clara y cristalina
Que nace de los magueyes
El agua para las vacas
Y el mezcal para los reyes

Filiberto y Antonio Saldaña

Rica y potente agua viva
Que brota de los magueyes
Aquí se vende Tecuán
Y no agua para los bueyes

Filiberto y Antonio Saldaña

Cuando me invites a fiestas

Tres cosas te he de encargar
Mujer, guitarra y mezcal
Y verás que si no faltan
Buen jolgorio se ha de armar

Filiberto Saldaña Muñoz

El mezcal es muy sabroso
Aunque te hace algo bocón
Pero sin ese ingrediente
No se alegra el corazón

Filiberto Saldaña Muñoz

Viagra ya llegaste tarde
Te atrasaste una semana
Sin saber que en Chilpancingo
Ya hay el mezcal con damiana

Filiberto Saldaña Muñoz

Aquel que bebe mezcal
Y no invita a su compañero
No es un hombre muy cabal
Es un hombre muy culero

Recitado por Juan Sánchez Andraka (plática personal)

A continuación incluimos la reciente aportación de la bella y poética descripción que hace de uno de sus recorridos Horacio Adame, integrante distinguido de “Los Caminantes del Maguey” de Chilpancingo, quienes acostumbran realizar caminatas dominicales tempraneras; frecuentemente por la agreste serranía aldeaña a Amojileca, culminándolas con un abundante y delicioso almuerzo (de la regional y muy sabrosa gastronomía que del lugar) acompañado con la apreciada y variada producción mezcalera que se elabora en esta población.

VISLUMBRES

Versos de Horacio Adame

Abre tus pencas maguey del campo

Libra a las almas de todo mal;

Vierte tu néctar en horno santo;

Torna tus mieles en buen mezcal.

Desde la sierra una esperanza

Entre la brisa piando está:

Canto de aves en lontananza

Mientras la vida miran pasar.

Allá en el surco los elotales

En traje verde su fe nos dan,

Y las espigas de los trigales

Anuncian fiestas de dulce pan.

Verdes gigantes los oyameles,

Frondos encinos peinan henal,

Y los ocotes y los ameles

Son el refresco de este boscal.

Mas adelante, en la pradera,

Se oyen murmullos por el umbral:

Es el arroyo que en la ladera

Escurre aguas del manantial.

Surgen inquietos por el camino

Versos que quieren vagabundear,

Y entre venados y El Coscolino

Brotan los cantos del trashumar.

Es firme el paso de mi caballo,
Que alegre trota hacia la cima,
En que se mecen flores de mayo,
Adonde corren Kikis y Lima.

Suena la alarma que anuncia el tiempo,
Es el momento de retornar
De las montañas hacia el violento
Perfil adusto de mi lugar.

Abro la puerta, cruzo la reja;
Tomo la pluma, cojo el papel;
Y cuando escribo ya mi coneja
Vierte alegrías en redondel.

Claro en mi mente queda el recuerdo
De esos instantes de humanidad,
Mientras camino, sigo y me pierdo
En la zozobra de la ciudad.

Mezcal, embriaguez, orgullo y pertenencia a un lugar van ligados en la mayoría de los ejemplos citados. Difícilmente se reconocen los efectos nocivos que puede causar esta bebida. Es claro que entre los compositores, sale a relucir esa pertenencia a un lugar y su gusto por la bebida. No podríamos dudar que muchas de estas composiciones quizás hayan sido fruto de una inspiración con una copa de mezcal a la mano. Quisiéramos aclarar que algunos refranes han pasado a ser del dominio público, a tal grado que a la fecha se ignora el nombre de sus autores. Pero de los que estamos seguros es que muchas composiciones van marcando hechos o ciertas etapas históricos. Estos últimos ejemplos demuestran una relación con la comida como lo vimos en párrafos anteriores, pero también la constante reinención de refranes que aluden al consumo del mezcal con un fin específico.

Hay que comer y beber
Que el mundo se va a perder.

(Refrán de dominio público, utilizada en la localidad de Amojileca, en un conocido restaurante)

Si anda mal de vista
y le pega su mujer
tómese un mezcal de avispa
y se busca otro querer.

(Frase utilizada en la localidad de Amojileca, en un conocido restaurante)

ANEXO FOTOGRÁFICO 1



Ilustración 1. Mural de las Tradiciones de Francisco Alarcón Tapia. Fotografía Rafael Damián Reyes (Fot. R.D.R.)



Ilustración 2. Labrando maguey, Coaxtlahuacán. (Fot. R.D.R, 2006)



Ilustración 3. Mezcal con Damiana, Llanos de Tepoxtepec. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 4. Quema en U.A. Antropología Social U.A.G. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 5. Mezcal con jumilín, cerro Xomizlo (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 6. Baile de la milpa, Chiepetepec. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 7. Baño con colas de mezcal –uso curativo –, Coaxtlahuacán. (Fot. R.D.R. 2006)



Ilustración 8. Mariana de Jesús cura de espanto con mezcal, Coaxtlahuacán. (Fot. R.D.R. 2006)



Ilustración 9. Presentacion del chivo al altar para su sacrificio, cerro Xomizlo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 10. Intercambiando mezcal para ofrenda a los vientos, cerro Xomizlo (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 11. Ofrenda a la tierra; mezcal, cigarrros, pan, copal. Cerro Xomizlo (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 12. Chivo ofrendado al fuego, cerro Xomizlo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 13. Mezcal para el teponaxtle "para que toque bien", cerro Xomizlo (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 14. Mezcal en ofrenda, al fondo arco hecho con hojas de maguey "cucharillo" cerro Xomizlo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 15. Mezcal en el huentli, Coaxtlahuacán (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 16. Mezcal en el huentli para padrinos de boda, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 17. Trago de mezcal al *amigo* -diablo-, Coaxtlahuacán. (Fot. R.D.R. 2006)

Capítulo 4. Visiones institucionales del maguey y el mezcal en Guerrero.

El mejor mezcal es el que a ti te guste,
te haga sentir bien al momento de tomarlo y al otro día.

Mezcaltecuhtli Damián R.

En el presente capítulo describiremos y analizaremos la interrelación que hay entre distintas instituciones; ya sean de gobierno o particulares, todas con el objetivo de comercializar el mezcal a gran escala. Otro objetivo de estas instituciones es promover el consumo del mezcal en el aspecto cultural (el campo de la gastronomía, es por ejemplo uno de los más importantes en este sentido). Cada una de estas instituciones tiene tareas y compromisos determinados, como lo veremos en el desarrollo del mismo capítulo.

En la contextualización teórica queremos destacar lo siguiente. Mary Douglas en su libro titulado *¿Cómo piensan las instituciones?* (1996), plantea que las instituciones no piensan independientemente, no tienen objetivos propios, no se crean a sí mismas, más bien, la misma sociedad las construye, las adapta y les demuestra legitimidad (1996: 32).

En estos tiempos está de moda decir que las instituciones sociales codifican información. Se les atribuye la toma de decisiones rutinarias, la resolución de problemas igualmente rutinarios y la realización de una considerable parte de las actividades intelectuales corrientes en nombre de los individuos. [...] hay muchas formas de referirse a las instituciones como organizadoras de la información (Douglas, 1996: 75-76).

A continuación nos referiremos a las instituciones en las cuales se realizó observación participante y entrevistas como parte fundamental de esta investigación. Los principales informantes han sido los representantes de cada una de estas instituciones: Unidad Regional de Culturas Populares; Dirección General de Vinculación Cultural, dependiente de la Secretaría de Educación Guerrero; Dirección de Turismo Municipal, dependiente del H. Ayuntamiento Municipal de Chilpancingo; Fundación Produce de Guerrero A.C.; Consejo Estatal del Maguey Mezcal (CEMMEZCAL); Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA); Consejo Regional de la Sierra de Guerrero (CRESIG). En síntesis, pretendemos mostrar cómo consideran dichas instituciones al maguey y al mezcal dentro de la cultura popular guerrerense.

4.1. El panorama físico en instituciones gubernamentales.

Un primer ejemplo es la Dirección de Turismo Municipal. Esta Dirección depende del H. Ayuntamiento de Chilpancingo. Es interesante observar que en el Ayuntamiento hay dos murales hechos por el pintor guerrerense Francisco Antonio Alarcón Tapia, uno de ellos muestra a varios personajes guerrerenses que han hecho historia, por ejemplo el primer astronauta mexicano que fue a la luna, Adolfo Neri Vela. El otro mural, que es el que nos interesa destacar se titula “Chilpancingo y sus Tradiciones”. En este mural se representan, de abajo hacia arriba, la gastronomía de Guerrero; el pozole como platillo principal, junto a éste todos los acompañantes o entradas tales como: mezcal, chalupas, carnitas de puerco, etc. y los guisos para el pozole como: orégano, chile en polvo, “chiles capones”, aguacate, cebolla, chicharrón, limas, semillas de calabaza, etc. A un costado se observa el tradicional té de “toronjil” y una semita (pan regional), a ello le siguen varias artesanías de este estado destacando figuras de jaguares, una cajita de Olinalá y flores. Mural arriba, se representan varias de las danzas tradicionales tales como: “Los Manueles”, “Los Viejitos”, “El Porrizo del Tigre”, “Tlacololeros”, así como a gente que sigue las danzas, un sitio arqueológico olmeca (Teopantecuanitlán), un campesino labrando maguey y por un lado pasando un burro cargado con castañas llenas de mezcal. De fondo se pueden observar los cerros de Chilpancingo que en antaño estuvieron llenos de vegetación y sin urbanizar.

En las actuales oficinas de la Dirección de Turismo Municipal, se observan varios carteles que hacen alusión a los distintos destinos turísticos de Guerrero, tales como playas, sitios arqueológicos, parques naturales, ríos, etc. Por supuesto que también tienen como recuerdo algunos carteles de los Festivales del Pozole y el Mezcal, realizados desde el año 2005 en el mes de Mayo. La directora de esta dependencia, Claudia Olga Jorge Román, señala que dicho cartel promocional se diseña entre todos los que ahí laboran. Utilizan para el diseño una selección de fotografías de festivales pasados para así armar una especie de *collage* haciendo alusión al pozole y al mezcal, así como parte del folclore guerrerense. Esta Dirección se encarga de toda la organización de dicho festival. La vestimenta del personal también es distinta, muchos portan una especie de uniforme con los escudos del H. Ayuntamiento de Chilpancingo y del estado de Guerrero. Existe un conocimiento muy general en relación al mezcal, se vincula esta bebida al folclor y tradición de Guerrero, pero no se profundiza en la importancia cultural, social, política y económica que tiene el mezcal en las distintas sociedades y localidades.

En la Unidad Regional de Culturas Populares se pueden observar una infinidad de artesanías del estado de Guerrero, así como también gran cantidad de eventos pasados los cuales apoyó u organizó esta dependencia. Dentro de dichas artesanías llama la atención unas botellas de vidrio decoradas con motivos guerrerenses (jaguares, Tlacololeros), éstas alguna vez contuvieron mezcal y fueron obsequiadas al jefe de esta Unidad como un recuerdo. Pero lo visual no lo es todo, puesto que Gerardo Guerrero, (jefe de esta Unidad) ha escrito en torno al mezcal con un enfoque histórico y cultural. Por otro lado, se sabe que esta institución por medio del PACMyC⁹⁶ ha apoyado distintos proyectos; algunos de ellos respecto a la producción de mezcal, por ejemplo para hacer plantaciones de maguey. Uno de los principios del PACMyC es que apoya a proyectos que tendrán resultados visibles, por ejemplo, referente a nuestro tema, sería la construcción de viveros de maguey comunitario. Este tipo de proyectos ya se ha realizado en Acatlán, Guerrero.

Parece ser que todo el conjunto de artículos que hay en esta dependencia son una especie de trofeos. Sugieren de alguna manera ese compromiso que tiene la dependencia con las culturas populares y de esta manera se reafirma la identidad guerrerense. De las artesanías de mayor tamaño que se exhiben son la indumentaria indígena guerrerense. Quienes ahí laboran juegan un papel importante en esta reafirmación, puesto que visten (principalmente mujeres) ropas de manta que proceden de alguna localidad indígena de Guerrero o Oaxaca.

En la Dirección General de Vinculación Cultural, adscrita a la Secretaría de Educación Guerrero, el panorama es distinto. Ahí se pueden observar una gran cantidad de carteles puestos sobre las paredes, los cuales ahí se redactaron y publicaron. Conjuntos de fotografías en cuadros, que indican la participación de esta Dirección en algunos eventos culturales. Respecto a las personas que ahí laboran, visten muy distinto a la gente de la Unidad Regional descrita anteriormente. Su vestimenta es más casual y llegan a vestirse con ropas de manta cuando habrá algún evento en el cual Juan Sánchez Andraka⁹⁷ tendrá alguna participación, más no porque él se los indique de esta manera, sino por convicción propia. Con relación al mezcal, en dichos carteles hay dos publicaciones y actualmente el interés de Juan de hacer una novela respecto a esta bebida. Cabe señalar que en algunos de los eventos que Juan ha participado, se reparte mezcal y se enarbola a esta bebida con mucho júbilo.

⁹⁶ Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias.

⁹⁷ Director de la Secretaría General de Vinculación Cultural, adscrita a la Secretaría de Educación Guerrero.

4.2. El panorama físico en instituciones privadas.

En las oficinas del Consejo Estatal del Maguey Mezcal de Guerrero pareciera un paraíso de imágenes en torno al maguey y al mezcal. Por todas partes hay carteles y fotografías referentes al mezcal (botellas decoradas y de las distintas marcas actuales de mezcal guerrerense), fábricas de mezcal, grandes extensiones de maguey, mapas que indican las zonas mezcaleras de Guerrero, promocionales del mezcal, etc. En la oficina del coordinador, Carlos Renato Hernández, hay un mueble con varios estantes y sobre ellos las distintas marcas de mezcal registradas bajo todas las normas que exige la ley. Algunas de estas botellas han sido abiertas al parecer para ofrecer a quien se le antoje un trago de mezcal. Carteles y volantes promocionales del mezcal también los hay en esta oficina. Hay muy buena disposición de las personas que aquí laboran.

En este Consejo, el compromiso con la sociedad productora y consumidora de mezcal se refleja tanto en los promocionales como en el discurso. También existe el compromiso con instituciones del gobierno federal y estatal; se les da crédito en los promocionales y sobre todo, se menciona en todo momento los apoyos que ha recibido el Consejo. El personal de aquí no porta un uniforme, ni ropas típicas del estado, pero lo que sí porta es una camiseta (simbólica⁹⁸) de ser mezcalero, es decir, no sólo conocer respecto a la bebida sino también defenderla y ponerla en lo más alto de las bebidas alcohólicas. En su vínculo con la sociedad mezcalera busca asegurar el buen porvenir; por ejemplo cuando tienen reuniones conjuntas con otras instituciones, solicitan la presencia de fabriqueros campesinos que tengan facilidad de palabra para que puedan externar sus inquietudes o problemáticas. Tenemos como ejemplo una reunión, en la cual se encontraban los representantes de CEMMEZCAL, productores organizados y funcionarios de SAGARPA. Los funcionarios de última tratan siempre de llevar la batuta dando por hecho que los fabriqueros no están organizados, cuando es todo lo contrario. Hace una serie de dinámicas para “organizar” a los fabriqueros, pero estos últimos replican que organizados lo están, y más bien lo que hace falta son recursos para continuar con su labor. Tal vez no sea aventurado decir que lo que quiere hacer SAGARPA es moldear u organizar a los fabriqueros a su antojo, pero no para beneficio de ellos, sino para beneficios particulares de la institución. Una forma en la que se beneficia (de acuerdo al comentario en

⁹⁸ Los representantes del mencionado Consejo se refieren a *camiseta simbólica*, no como algo físico, sino como ese compromiso que tienen con los productores y consumidores de mezcal. Es decir el brindar apoyo a los productores y brindar confianza, seguridad y calidad a los consumidores.

común de la gente del CEMMEZCAL) es mediante el manejo de los recursos monetarios, así como el adjudicarse la organización de los productores.

Los logros de los productores y CEMMEZCAL hasta el momento se ven reflejados en que los productores que se lo propongan ya podrían estar exportando mezcal, como ya lo hacen algunas organizaciones. Ya se tiene una certificación de mezcal la cual avala su exportación. La mayoría de las organizaciones persiguen esta certificación, pasando antes por todo un trámite burocrático y de laboratorios especializados.

Uno de los requisitos para exportar mezcal es estar debidamente registrados ante la Secretaría de Hacienda y sobre todo tener como uno de los objetivos principales, la siembra de maguey. Los fabriqueros en gran medida no están solos, puesto que las organizaciones como CEMMEZCAL Y CRESIG les abren las puertas siempre y cuando se quiera cumplir con toda la serie de normas preestablecidas. Es interesante saber que a CEMMEZCAL le interesan más las cuestiones productivas y de desarrollo de las localidades mezcaleras; se piensa en su beneficio económico, rescatando y preservando cuestiones ambientales. Pero no le presta tanta atención a los aspectos culturales, es decir, reconoce a grandes rasgos la importancia que tiene el mezcal en la cultura (tradiciones, costumbres, etc.). Incluso se pone en duda (sutilmente) la validez de su uso en la medicina tradicional y las leyendas o creencias alrededor de la bebida. Algunas veces sus argumentos son tajantes diciendo que no se pueden creer del todo puesto que no hay estudios científicos que lo comprueben.

Compartiendo el mismo edificio e ideales, tenemos al CRESIG; en esta institución su representante es Rigoberto Acosta, quien actualmente es el representante nacional de los mezcaleros. Sus tareas y compromisos son muy similares a los de CEMMEZCAL e incluso ambas instituciones tienen la misma injerencia respecto a gestión y negociación con otras instituciones de nivel estatal o federal.

La Fundación Produce A. C. es un caso particular en esta investigación, puesto que no se tenía contemplada, sin embargo se han encontrado datos interesantes. Por ejemplo, el apoyo que está dando a la novela que actualmente escribe Juan Sánchez Andraka y la cual tratará sobre el mezcal de Guerrero. En conjunto, dicho escritor es apoyado por CEMMEZCAL Y CRESIG.

Sobre sus paredes hay varias fotografías de productos agrícolas que se están produciendo en el estado, por ejemplo: café, coco, mango, aguacate, limón, entre otras frutas.

También hay fotografías de ganado vacuno, caprino y porcino. Afuera de la oficina es curioso encontrar macetas con magueyes, los cuales son muy pequeños pero en un futuro necesitarán ser trasplantados.

Ahora bien, tenemos una primera conclusión respecto a lo descrito anteriormente. Creemos que algunas de las instituciones para reafirmar el supuesto interés que tienen sobre la cultura recurren a gran parte del folclor y así ganarse la confianza y reconocimiento de la sociedad. Sin embargo, considero que aquí lo que no es visible es que ciertas instituciones sólo se encargan de la parte organizativa, pero no del seguimiento y preservación de las culturas. Tal vez es razonable dejar algunas interrogantes, por ejemplo: respecto a los festivales del pozole y el mezcal, ¿Quiénes se promocionan?; ¿los que venden el mezcal o pozole o las autoridades municipales en turno?, es decir, ¿no será acaso que la promoción cultural que hacen las autoridades representantes de la sociedad sólo es una de las formas de adjudicarse supuestas obras en beneficio de ésta?

Analizando la información anterior podemos entrever lo que queremos llamar tentativamente *Proceso de comercialización y expansión del mezcal*. Ello lo mencionamos por diferentes matices que muestran la génesis y gestión de comercializar y promocionar el mezcal a gran escala. Por supuesto en esta génesis y gestión existen varios personajes que actualmente son considerados como los pioneros en este proceso. Una de estas personas es Filiberto Saldaña (mejor conocido como don Fili), quien tiene una historia de vida muy interesante en torno al mezcal. Aparte de ser el representante de los mezcaleros organizados de Guerrero, administra y dirige el restaurante y mezcalería “Tecuán” (en Chilpancingo), así como tres fábricas de mezcal y un expendio de esta bebida a orillas de la carretera de Mazatlán, Guerrero (su tierra natal). Otros personajes los tenemos en Chilapa de Álvarez, en la organización llamada *Sansecan Tinemi*. En la Región de Tierra Caliente también existen personajes pioneros en este proceso de comercialización y expansión del mezcal, sin embargo abordar el tema sobre estos personajes nos llevaría a hacer una investigación por separado.

A lo anterior hay que agregar que hay productores pequeños, medianos y grandes. Los pequeños podríamos decir que algunas veces, de acuerdo a la información etnográfica, son víctimas del acaparamiento del mezcal por parte de productores medianos y grandes. Ello perjudica en cierta medida la economía de los primeros puesto que al vender el producto a granel reciben un precio injusto o desigual. En localidades rurales como Coaxtlahuacán y Llanos de Tepoxtepec existe también un acaparamiento, no hay un regateo, pero sí un pago

inadecuado a los costos de producción del mezcal, pero en estas los acaparadores estandarizan el precio al igual que los productores.

Tabla 5. Instituciones que apoyan o promocionan el *Proceso de comercialización y expansión del maguey y del mezcal.*

Instituciones gubernamentales			Instituciones particulares	
<i>Federales y Estatales</i>	<i>Municipales</i>	<i>Culturales</i>	<i>Nacionales</i>	<i>Estatales</i>
Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación SAGARPA	Dirección de Turismo Municipal, dependiente del H. Ayuntamiento Municipal de Chilpancingo	Dirección General de Vinculación Cultural, dependiente de la Secretaría de Educación Guerrero	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM)	Consejo Estatal del Maguey Mezcal (CEMMEZCAL)
		Unidad Regional de Culturas Populares, dependiente del Consejo Nacional para las Culturas y las Artes	Cámara Nacional de la Industria Restaurantera A.C. (CANIRAC)	Consejo Regional de la Sierra de Guerrero (CRESIG)
Secretaría de Desarrollo Social			CONABIO (Consejo Nacional Para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad)	Fundación Produce de Guerrero A.C.

4.3. Experiencias personales y visiones profesionales en instituciones gubernamentales.

En las instituciones de gobierno, los representantes de éstas, tienen ciertas coincidencias con los representantes de las instituciones privadas. Las coincidencias a las que nos referimos giran en torno a cuestiones del consumo del mezcal así como de producción, promoción y

comercialización. No obstante, hay divergencias en cuanto a la organización y el vínculo con la sociedad.

El jefe de la unidad Regional de Culturas Populares, Gerardo Guerrero Gómez⁹⁹, para él, objetivo principal de esta institución es investigar, promocionar y difundir la (s) cultura (s) popular (es). Relacionado con ello, es común encontrar que dentro de este objetivo principal, el mezcal sale a relucir, ya que una cultura popular abarca, por ejemplo, muchos aspectos festivos.

Se habla también de una revaloración del patrimonio cultural tangible e intangible. Relacionado al mezcal tenemos ambas acepciones; respecto a la primera se puede decir de todo aquello que es material y que está implicado en la producción del mezcal. En cuanto a lo intangible se le relaciona a los conocimientos y expresiones que día a día se producen respecto al mezcal, por ejemplo canciones, refranes, poemas, etc.

En resumen, podemos decir que las expresiones de Gerardo G. en relación a lo que promulga la institución en la que labora, lo vincula a experiencias muy personales. En cuanto a lo personal, hace referencia a sus múltiples experiencias en distintas localidades del estado y también por su interés de investigar respecto al mezcal. En este sentido es notorio el profundo conocimiento sobre el tema del mezcal; de acuerdo con él, éste tema puede ser abordado desde diferentes perspectivas. Una de las propuestas que él hace es que el mezcal se valore en conjunto, es decir, instituciones, la academia y estudios diversos. Sobre todo es interesante cuando afirma que el mezcal genera cierta identidad entre los guerrerenses o bien que al estado de Guerrero se le relaciona en gran medida al mezcal. Si bien es cierto, esta institución apoya a proyectos culturales de distintas índoles, principalmente lo que denominan *cultura popular*. Relacionado al mezcal se han apoyado proyectos de sembradíos comunitarios de maguey, los cuales a mediano plazo se han de utilizar para la elaboración de mezcal. En esta institución, como en otras gubernamentales hay un problema en común; los recursos financieros, los cuales son muy reducidos o nulos.

Otra institución que se ha interesado mucho en la promoción y preservación del mezcal es la Secretaría de Turismo Municipal, en ella la titular es Claudia Olga Jorge Román¹⁰⁰. A grandes rasgos podemos decir que en esta institución, en materia de turismo se dan a

⁹⁹⁹⁹ Entrevista del día 14 de septiembre de 2009.

¹⁰⁰ Entrevista del día 1 de octubre de 2009.

conocer lugares de interés para turistas y para atraer más turismo al municipio de Chilpancingo. Esa no es la única prioridad, ya que otra de sus primordiales tareas es el Festival del Pozole y del Mezcal, el cual se ha realizado por 5 años consecutivos, en el 2010 ha sido la 5ª edición.

Ahora bien, pasemos a mencionar aquello relacionado a las experiencias personales y visiones profesionales que se tienen en relación al maguey y el mezcal. En cuanto a lo profesional, como institución nos parece indicar que se siguen una serie de normas y gestiones ante otras instancias. Por supuesto el seguimiento de una serie de patrones que aludan tanto al gobierno en sí, como al aspecto cultural. Pasando a los ejemplos, tenemos que esta institución promociona no sólo sitios, sino también la gastronomía guerrerense, en especial el pozole y el mezcal. También se promueven las tradiciones, danzas, costumbres, fiestas tradicionales de santos patronos; todo ello en lo que confiere en caso específico, al municipio de Chilpancingo. Sin embargo, es interesante saber que para atraer más turismo, agregan a esta promoción y difusión lo referente a historia y cultura general de Guerrero, expresando que se desea rescatar todo el legado ancestral, así como su preservación para futuras generaciones.

La institución se coordina con el CEMMEZCAL para llevar a cabo el festival referido. La Dirección de Turismo Municipal invita a dicho consejo para que supervise la calidad de los diferentes tipos de mezcales que ahí se promocionan y consumen. Otra razón por la cual se invita a CEMMEZCAL, es porque distribuyen mezcales certificados; muchos de los cuales ya exportan. Se podría decir que CEMMEZCAL supervisa el control de calidad del mezcal producido por pequeños y medianos productores. La Dirección de Turismo Municipal también invita a dicho festival a artesanos y vendedores de comida típica; el requisito es que sean productores directos y no revendedores.

Claudia Olga se refiere también al mezcal como un elemento que da identidad a los guerrerenses. Para reforzar esta opinión, comenta que el mezcal de Guerrero ha recibido premios a nivel nacional por su presentación y calidad. En éste sentido, de acuerdo con ella, el reconocimiento que le han hecho al mezcal genera que los guerrerenses revaloren su bebida y por ende se identifiquen más con ésta.

Como experiencia personal es interesante la forma en que adquiere su conocimiento respecto al mezcal. De acuerdo con ella, primero empezó a conocer la forma en que se bebe mezcal, así como las diferentes marcas certificadas que existen en Guerrero.

“Al menos nosotros aquí nos hicimos mezcaleros, en la oficina a raíz de entrar a la administración municipal y también por lo regular en todas las comunidades que va uno de visita o de gira acompañando al señor presidente, pues nos ofrecen mezcal. Antes no lo consumíamos, pero tuvimos que enseñarnos a consumir el mezcal y luego ya organizando el festival, pues más...”.

Estas experiencias personales y profesionales de alguna forma han contribuido a una mayor vinculación, tanto con CEMMEZCAL como con las localidades en las que se produce mezcal. Pero se revela que esta Dirección ha aprendido en gran medida del mencionado Consejo, y no tanto mediante investigación, sino en la práctica misma; por ejemplo en exposiciones/degustaciones, visitas a localidades, etc.

En síntesis, en esta institución se asocia al mezcal con la cultura guerrerense, la que entienden como un conjunto de tradiciones, costumbres, ferias, fiestas patronales, gastronomía (principalmente el pozole). Por todo este bagaje en torno al mezcal, la mayor parte del personal de la referida Dirección, expresa que se han vuelto mezcaleros o mejor dicho consumidores de mezcal. Incluso una persona asegura que antes de trabajar ahí aborrecía el mezcal, pero al empezar a conocer su historia, proceso, variedades, etc. su percepción y gusto fue cambiando. Una idea que promueven tanto a nivel personal como profesional es acerca del rescate, preservación y difusión de la cultura guerrerense. También se promueven las localidades que día a día cobran mayor importancia en la producción y venta de mezcal, un claro ejemplo es Amojileca. Lo que es muy constante es la idea de los usos del mezcal en la medicina tradicional.

Quien no podía faltar en este tipo de opiniones es Juan Sánchez Andraka¹⁰¹; quien se desempeña como director de la Dirección General de Vinculación Cultural dependiente de la Secretaría de Educación Guerrero. Este personaje posee una vasta información de la cultura guerrerense; la cual se plasma en algunas obras impresas como en sus experiencias personales a las cuales él mismo llama “anécdotas”. Sobre el mezcal también tiene un gran conocimiento, mismo que en los últimos años ha ido enriqueciendo después de que le encargasen hacer un libro acerca del mezcal de Guerrero. Es importante señalar que muchas de sus opiniones se basan en experiencias personales, es decir, en ese contacto directo con el mezcal, con los

¹⁰¹ Entrevista del día 8 de octubre de 2009

lugares en donde se produce y con personas que lo consumen y producen tanto de forma regular como de forma especial. De forma regular se refiere al hábito de consumirlo como un aperitivo/digestivo o bien en tertulias, de forma especial hace alusión al consumo de tipo ritual como pueden ser las curaciones o rituales agrícolas.

Yo pienso que no podríamos hablar de la cultura de Guerrero sin el mezcal...y a nivel de todas las regiones, hasta las que no hacen mezcal, por ejemplo en las costas; allá también se encuentra al mezcal, pero esto se debe a que por ejemplo, a Omeapa va mucha gente de la costa a comprar y de todos lados. El papá de mi esposa fabrica y su mamá almacena, por ejemplo si ahorita alguien está produciendo, la mamá de María le compra toda la producción y ya a través de María lo vende...y es que viene muchísima gente a comprar mezcal aquí (Omeapa), de la Costa Chica, de la Costa Grande, de Chilpancingo...

Los comentarios y experiencias anteriores marcan ese interés actual en la investigación en torno al mezcal. Ello devela su interés profesional en el tema aprovechando su experiencia como escritor, lo cual ha servido también para obtener patrocinadores de instituciones privadas para la realización de sus obras recientes.

Hay un reconocimiento que el mezcal tiene bastante presencia en la sociedad y cultura de la Región Centro de Guerrero. El consumo de esta bebida está reducido a lo popular y regularmente se le encuentra en contextos culturales de este tipo, o bien en las pozolerías, pero en bares y restaurantes es muy difícil que lo consideren dentro del menú. Varios de estos datos los retoma para su investigación. En el aspecto económico, fabricar mezcal es un buen negocio cuando hay organización para obtener recursos (mediante la gestión) y utilizarlos adecuadamente.

En una reunión realizada en la SAGARPA participaron organizaciones de fabriqueros de mezcal a nivel estatal. La visualización que se tiene en esta institución es distinta a las que se tiene entre las organizaciones mezcaleras de Guerrero. Distinta porque se piensa hacer de la producción, promoción y venta del mezcal, un proceso que quede bajo el control del Estado y no de organizaciones no gubernamentales, y sobre todo sin conocer a profundidad la problemática relativa a dicho proceso.

De acuerdo a comentarios de algunos fabriqueros y representantes de éstos, dicha distancia que se ha mantenido con SAGARPA es porque hace propuestas desde fuera, es decir, sin inmiscuirse directamente con las personas y el campo, de ahí que convoca a reuniones en

las oficinas de esta institución. Esta situación al parecer molesta a los productores y sus representantes, ya que se sienten ofendidos al momento en que SAGARPA “los quiere organizar”, cuando ellos ya están organizados. Las reuniones las convoca con anticipación y son coordinadas por personal de la institución, algunos ellos fungen como escrutadores. Parece incluso, que los productores más que participar por convicción propia lo hacen por obligación. Quien dirige la reunión es muy hábil para hablar, incluso deja opinar muy poco a los productores y cuando ésto sucede les replica desde una postura muy institucional.

Lo descrito anteriormente, de acuerdo a comentarios de los productores, ha sido muy común en anteriores reuniones. Por tal motivo, no ha habido una coordinación real entre la institución y los productores. Ello se demuestra con los pocos resultados que se obtienen a partir de las gestiones y reuniones realizadas. Las dinámicas mencionadas eran realizadas en equipos para detectar problemas en torno a la producción, comercialización, industrialización, financiamiento e investigación. En algunos momentos durante la reunión y al finalizar ésta, quien dirigía la reunión les solicitó a los productores que lo invitaran algún día a degustar los mezcales que producen. Ellos dijeron que sí, pero no acordaron fecha ni hora.

4.4. Experiencias personales y visiones profesionales en instituciones privadas.

Toda institución privada que tiene alguna relación con el maguey y el mezcal de Guerrero, se interesa sustancialmente en el desarrollo de las localidades productoras. Por fortuna, en estos últimos tiempos se ha volteado a ver hacia los proyectos productivos sustentables.

Periódicamente las instituciones privadas, llámense asociaciones civiles u organizaciones, se reúnen para tratar nuevos planes, la mayoría de las veces lo hacen de forma interna y otras veces en conjunto con otras asociaciones e instituciones, tanto públicas como privadas. Todas manteniendo alguna relación o tarea respecto al maguey y al mezcal. Ello implica aspectos comerciales, de producción, organización, planeación, etc. Un ejemplo muy claro que sucedió durante mi trabajo de campo fue la organización y el apoyo a Juan Sánchez para la presentación de su documental *Guerrero Mágico*. Dicho documental se presentó por primera vez en el Distrito Federal en la *Casa Guerrerense*, el pasado 29 de octubre de 2009. La organización incluyó la consideración acerca de cuántas cajas con botellas con mezcal se llevarían; qué marcas y cuántas serían para regalar en pequeñas porciones (copitas) a los asistentes. También se acordó quiénes irían como representantes; en este caso asistieron

Filiberto Saldaña como presidente del Consejo Estatal del Maguey Mezcal, y Rigoberto Acosta como presidente del Consejo Regional de la Sierra de Guerrero. El apoyo que le dieron a Juan Sánchez fue monetario y él retribuyó este apoyo haciendo una especie de publicidad del apoyo que recibió de dichos Consejos, tanto en su documental como durante su discurso al presentar dicho video.

Los anteriores datos nos indica una coordinación interinstitucional, tanto civiles como de gobierno. A nuestra manera de ver el caso, se piensa como la búsqueda de alternativas para realizar algún proyecto, es decir, si no hay apoyo por parte del gobierno se puede encontrar apoyo en las instituciones privadas. Finalmente, tanto autor como asociaciones civiles se benefician en el momento de manera simbólica y a futuro se podrían beneficiar de manera más integral, es decir, ya hubo con anticipación un conocimiento y reconocimiento por parte de un público y al mismo tiempo se promocionó un producto, el cual tiene un valor económico que quizá en el momento no se vea reflejado pero a mediano o largo plazo este se verá.

Los sectores sociales que reconocen al mezcal como una bebida de primera calidad, también la visualizan como una bebida con gran importancia en la vida cotidiana de los guerrerenses. Carlos Renato Hernández Rodríguez, quien tiene el segundo puesto dentro de CEMMEZCAL, se refiere al mezcal de la siguiente forma:

El mezcal es un espíritu, una bebida alcohólica, que no se trata de que se te vaya al cerebro sino que se te vaya al espíritu y te sientas bien. Por eso en todas las botellas se le pone “el abuso de esta bebida es nocivo para la salud”. Por eso se debe de hacer como algo espiritual y no como algo para no pasar el alcoholímetro. Se debe tomar con moderación, con una buena reunión, una buena plática, una buena comida y por supuesto una buena copa.

En cuanto a la importancia que tiene el mezcal en la cultura guerrerense opina que esta bebida no se puede desligar de la cultura;

Cuando se pide a la novia, se debe llevar mezcal para que la *pedida* cumpla con los cánones, cuando es la fiesta del pueblo –de cualquier santo patrón– ahí está el mezcal presente, al hablar de gastronomía, particularmente del pozole, no se puede comer una cazuela de pozole sin antes tomarse una copita de mezcal, en los velorios también está presente el mezcal, el mezcal está estrechamente ligado a nuestras culturas y tradiciones guerrerenses. Desde esa perspectiva el mezcal es muy relevante¹⁰².

¹⁰² Entrevista del día 23 de noviembre de 2009.

A nuestro parecer, Carlos Renato sintetiza la importancia del mezcal en la cultura popular guerrerense. Así como se puede opinar acerca de diferentes usos del mezcal en la sociedad, no se deja fuera las normas que establecen o regulan su consumo. Sin embargo, estas normas no siempre son respetadas por la sociedad, pues recordemos que el consumo en exceso se llega a dar por demostrar ser más valiente o reafirmar la pertenencia a un lugar.

En las zonas rurales al mezcal le tienen mucho respeto porque es una bebida muy ligada a su cultura, a sus costumbres, tradiciones. Aprecian de manera muy particular al mezcal como algo propio. En las zonas urbanas se ha ido perdiendo lo anterior y más bien relacionan al mezcal como una bebida de baja calidad en las actuales regiones mezcaleras del país.

Para contrarrestar lo anterior, se piensa que poco a poco se debe ir ganando el reconocimiento y posicionamiento, para dejar claro en las zonas urbanas que el mezcal es una bebida de calidad, un producto 100% natural. Es un trabajo que se debe ir haciendo entre todos para decirle a la gente la importancia que reviste a esta bebida; hablar en la radio, en la televisión, tener presencia en los medios.

Para quienes estamos interesados en la investigación en torno al mezcal, Carlos recomienda que siempre hablemos bien de la bebida, transmitiendo los puntos más importantes como la denominación de origen, la cual se desconoce y por lo que se debe mencionar los puntos del país que tienen esta denominación.

Se debe remarcar la certificación y que no se debe consumir mezcal a granel. El consumidor debe buscar en la botella el logo del COMERCAM¹⁰³, lo que indica que es un mezcal certificado.

Nuevamente, los argumentos de Carlos Renato dejan entrever ese compromiso que tiene con la sociedad, pero sobre todo con CEMMEZCAL, para la promoción del mezcal, siempre con una visión profesional. Se reconoce la importancia que tiene el mezcal en la sociedad guerrerense, sin embargo creemos que se contradice cuando recomienda que el mezcal destinado al consumo debe contener un logo de certificación. El mezcal que se consume en muchas festividades guerrerenses se consigue *a granel* en las localidades productoras y en estas mismas hay un autoconsumo para satisfacer sus necesidades culturales y sociales. Por otro lado, tenemos que el mezcal certificado es poco consumido por quienes tienen ya mucho tiempo consumiéndolo; el escaso consumo de este tipo de mezcal creemos

¹⁰³ Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, con sede en el estado de Oaxaca.

que se debe a dos razones: 1) los conocedores prefieren un mezcal artesanal o tradicional (*a granel*) porque es más fuerte, es decir, tiene mayor riqueza alcohólica que supera los 38° que tiene regularmente un mezcal certificado, y 2) un mezcal a granel, además de contener más riqueza alcohólica, resulta más económico que un mezcal certificado, pues mucha gente sabe que al comprar un mezcal certificado no sólo se están pagando impuestos, sino también una botella, una etiqueta, una promoción, etc. Todos éstos son valores que se van agregando al mezcal; sin embargo debemos de aceptar que es válido cuando se pretende llegar a un mercado, no sólo nacional sino internacional, puesto que ambos mercados establecen normas rigurosas de calidad, pero en mayor medida el mercado internacional.

En un sentido similar encontramos opiniones en el Consejo Regional de la Sierra de Guerrero (CRESIG); su representante Rigoberto Acosta González coincide en varios aspectos con Carlos Renato. Es un dato interesante saber cómo Rigoberto Acosta comienza a interesarse en lo concerniente al mezcal. La siguiente información es fruto de la entrevista realizada el 25 de noviembre de 2009.

Rigoberto recuerda que su interés sobre el mezcal viene desde el seno familiar en El Durazno, poblado perteneciente al municipio de Coyuca de Catalán, lugar donde nació. Sus recuerdos se centran en sus tíos, quienes fabricaban mezcal, aunque actualmente muchos de ellos han fallecido. Sus padres nunca tuvieron una vinculación con el mezcal. Recuerda a un señor ganadero muy importante de la zona, a quien le ayudaban a mover su ganado de lugares fríos a lugares cálidos en época de invierno; por los caminos y pueblos que atravesaba conoció muchas fábricas de mezcal, las cuales eran llamadas *vinatas*.

En su pueblo, en el mes de octubre o noviembre, organizaban una salida al campo, que consistía en cortar *calebual*¹⁰⁴ tierno de maguey, lo asaban y comían como golosina. Afirma que al comerlo se tiene una sensación muy agradable, casi como si se comiera sandía. Es decir que el *calebual* asado es muy jugoso y dulce.

Otra parte de su vida comienza años atrás en Chilpancingo en donde estudió la licenciatura en economía. Con esos estudios investiga una problemática en cuanto al recurso maderable que prevalecía en su pueblo. Descubre junto con otros amigos que el pueblo era engañado de alguna forma en cuanto a la extracción de madera del ejido y otros pueblos aledaños. Poco a poco se organizan y comienzan a hacer contactos con empresarios extranjeros, logran organizar a otros ejidos y posteriormente contactar a varias organizaciones

¹⁰⁴ Inflorescencia del maguey, la cual se corta cuando apenas está creciendo teniendo 70cm aproximadamente.

relacionadas al campo. Años después logran constituir el CRESIG, con esta organización dan representación a otras más que se encontraban aisladas. También identifican otra problemática: caminos, inseguridad, conflictos agrarios, falta de proyectos productivos, falta de electrificación, falta de profesores y escuelas, salud, etc. En la parte productiva lo que observan es una falta de organización y la necesidad de uso sustentable del recurso maderable.

Posteriormente, surge una propuesta del CRESIG; un proyecto productivo en cuanto al mezcal. Rigoberto Acosta reconoce a la localidad de Zihuaquio¹⁰⁵ por su capacidad de producción de mezcal, pero desconocía su problemática. Cierta día, él asiste a una reunión en San Luis la Loma en la Costa Grande, en donde hacían una evaluación sobre recursos maderables. A esta reunión llegaron personas de Zihuaquio quienes traían consigo botellas con mezcal en envases de Coca-cola. Comenzaron a probar el mezcal y entonces entre prueba y prueba comenzaron a plantear el hacer una organización de mezcaleros. Más de ocho personas estuvieron en esa reunión.

En dicha reunión una primera tarea fue identificar las zonas mezcaleras y a la tercera reunión ya estaban constituyendo la Unión de Productores de Mezcal de la Sierra de Guerrero. Esto les permitió hacer un estudio y diagnóstico de cómo estaban las vinatas, cómo estaban las magueyeras y dónde estaban ubicadas. Reconocen que la mayoría de ellas se encuentran en Zihuaquio y también en San Miguel Totolapan, Chilpancingo, Zihuatanejo, Leonardo Bravo¹⁰⁶. Todos estos lugares son incorporados en un proceso de discusión en la Unión de Productores. Lo anterior les permite conocer que en Chilpancingo ya existía la idea con Alejandro Cervantes Delgado (exgobernador de Guerrero) de constituir una planta envasadora de mezcal en Chilpancingo. La Unión de Productores se suma al esfuerzo de Tecuán (*Xochicalehualatl*¹⁰⁷), y luego descubren que hay más productores en otras localidades, como en Teloloapan, Pilcaya, Petaquillas, Mazatlán¹⁰⁸. También, conocieron a un señor que comercializaba con mezcal en Atoyac (Costa Grande) en donde no hay maguey, pero compraba maguey en diferentes lugares de Guerrero y lo llevaba a Atoyac para luego procesarlo y hacer mezcal. Este proceso permitió identificar la producción de mezcal, primero en la Sierra, luego en Chilpancingo y después en otros lugares del estado.

¹⁰⁵ Localidad situada en la región de Tierra Caliente.

¹⁰⁶ San Miguel Totolapan se localiza en la Región de Tierra Caliente, Chilpancingo en la Región Centro, Zihuatanejo en la Región Costa Grande y Leonardo Bravo en la Región Centro.

¹⁰⁷ Esta palabra hace alusión a la inflorescencia del maguey, es decir, si lo traducimos al español sería; flor de maguey.

¹⁰⁸ Las primeras dos localidades se encuentran en la Región Norte, y las dos siguientes en la Región Centro.

Como fruto de lo anterior la Organización de Productores de Mezcal comienzan a hacer promoción. Luego surge *Zanzecan Tinemi*, con un proceso muy interesante que ya venía haciendo con la gente de Chilpancingo y la Unión de Organizaciones Regionales Campesinas (UNORCA).

En 1999 se constituye el Consejo Estatal de Maguey Mezcal de Guerrero. A Rigoberto Acosta le confieren la representación de los Productores de la Sierra, pero como fue parte de todo ese engranaje (juntar, ver y organizar) también lo nombran representante nacional, mientras que a Filiberto Saldaña lo nombran presidente del Consejo constituido en 1999 (hasta la fecha continúa ocupando este cargo). A don Filiberto se le considera uno de los más comprometidos con el sistema-producto (maguey/mezcal) y además uno de los productores más importantes de mezcal en Guerrero.

Hacia el año 2002 o 2003 se inicia la constitución del Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal; la tarea de este Consejo es la regulación de controles de la calidad del mezcal, así como incentivar la organización que permita acceder a fondos, capacitaciones, promoción, etc. desde el aspecto productivo. En este proceso hay una elección, en la cual Rigoberto pierde la presidencia, pero gana la vicepresidencia, con el compromiso de que al terminar este primer periodo quedaría como candidato a la presidencia a nivel nacional. Todo esto lo lleva a conocer lo relacionado a la producción, de tal suerte que en enero de 2009 gana la elección del Consejo Nacional. Las tareas de Rigoberto Acosta no se limitan a la representación, ya que también dirige la marca de mezcal “El Guache”, la cual es de su propiedad al igual que la fábrica. Ésta se encuentra en la localidad de Zihuaquio, ubicada en la Región de Tierra Caliente de Guerrero. Cabe mencionar un dato muy interesante: en dicha localidad hay una gran cantidad de productores de mezcal (alrededor de 60). Incluso, es una de las localidades que más produce mezcal. Rigoberto Acosta calcula que sólo Zihuaquio produce alrededor de 400 mil litros de mezcal al año, casi lo que se produce entre varios productores de la Región Centro.

En resumen, los intereses de Rigoberto por el mezcal, se relacionan con la producción y comercialización. La influencia desde su niñez se refleja en constantes recuerdos, lo liga a experiencias y enseñanzas por parte de sus familiares. De acuerdo a sus argumentos, sus recuerdos se fueron transformando en ideales y metas para hacer producir a campesinos de la Sierra, ello no lo logró a solas sino en compañía de otros paisanos. Sus proyectos fueron forjados con trabajo y estudio, lo que en la actualidad se ve reflejado no sólo en el amplio

conocimiento que tiene en torno al mezcal, sino también en el interés de apoyar a todo productor que esté dispuesto a progresar cumpliendo los requisitos (trámites burocráticos, organización con otros productores y condiciones geográficas aptas para la fabricación de mezcal).

A lo anterior le siguen otros proyectos más amplios e incluyentes, es decir, se trata de que se sumen más fabriqueros a la amplia red de producción y comercialización de mezcal. Para ello, se parte siempre de requisitos oficiales que son necesarios para una buena sustentabilidad. Así como se lucha por incluir a más gente, también se debe reconocer el papel de muchas personas que han trabajado para que el mezcal tenga reconocimiento y aceptación en la sociedad guerrerense. Y sobre todo, se trata de dar continuidad a este reconocimiento para lograr una aceptación integral.

Como se ha notado hay un vínculo con otras organizaciones y dependencias gubernamentales del nivel federal, ello ha sido para bien no sólo de CRESIG y CEMMEZCAL, sino también para los mismos campesinos fabriqueros de mezcal y productores de maguey. Este tema será tratado en capítulos posteriores.

A nuestro parecer, las relaciones que se establecen entre instituciones y organizaciones permiten conocer profundamente los pasos que se deben seguir para lograr la producción, promoción y comercialización del mezcal. De antemano se piensa en un mercado internacional y ello siempre es posible cuando se cumplen toda una serie de normas y requisitos. Es una realidad que las organizaciones no gubernamentales regularmente están más vinculadas con las localidades. Ejemplo de ello es que varios representantes de estas organizaciones aún fabrican mezcal.

En cuanto a los recursos económicos para apoyar la producción de mezcal, se puede decir que hay una buena gestión y administración por parte del CRESIG y el CEMMEZCAL. Sin embargo, el gobierno estatal preocupa al CRESIG y al CEMMEZCAL, ya que se adjudica la gestión y la asignación del recurso económico. En este caso el gobierno estatal funge como un intermediario que trata de ganar el reconocimiento de la sociedad, cuando realmente quienes están trabajando son las organizaciones no gubernamentales. En opiniones vertidas por los Consejos señalados, lo anterior es un mal necesario puesto que de no ser el gobierno estatal un intermediario (o filtro), entonces no habría otra vía por la cual se asignarían dichos recursos. Otro dato interesante es que el gobierno estatal pretende crear una secretaría de regulación del mezcal en Guerrero, eso de acuerdo con los representantes de CRESIG y CEMMEZCAL, les afectaría, pues perderían cierta autonomía.

Algo muy importante y al parecer contradictorio, es la Norma Oficial Mexicana (NOM) y la Denominación de Origen, es decir que se puede producir todo el mezcal que se pueda en los pueblos, pero mientras no se cumplan toda la serie de requisitos, entonces no se puede exportar mezcal y este sólo quedaría para consumo regional.

Rigoberto Acosta posee un discurso muy similar a otras personas que producen o consumen mezcal, en relación a las calidades de los mezcales. Es decir que cada quien afama o reconoce un mezcal como el mejor de todos, generalmente el que se produce en su lugar de origen. Ello es una especie de disputa simbólica. En el caso de Rigoberto no afama el mezcal que él produce, sin embargo opina que los mejores mezcales son los que están certificados y no tanto los que se venden a granel.

Un poco contrario a todo lo anterior, se encuentra en la “Logia de los Mezcólatras”. Esta organización es coordinada por Cornelio I. Pérez Ricárdez (alias Tío Come), quien también es titular de la marca de Mezcal “La Venencia” del Distrito de Ejutla, Oaxaca. En esta Logia constantemente se realizan eventos para difundir los mezcales tradicionales de México. Es decir, uno de sus objetivos es apoyar a los fabriqueros en la promoción de sus mezcales, pero sin entrar en todos los trámites burocráticos que exige la Norma Oficial Mexicana 070 y demás dependencias de gobierno. Incluso cabe destacar, que recomiendan que para distinguir un buen mezcal tradicional debe llevar el logo “Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México”. El objetivo de la Logia es difundir los mezcales tradicionales, es decir, aquellos que no son industrializados o semiindustrializados. Consideran que se deben de respetar tanto las técnicas tradicionales de fabricación de mezcal, como el resultado final de esta bebida, es decir la riqueza alcohólica. Pero sobre todo valorar el mezcal por su calidad y precio, pues es una venta directa del productor al consumidor. Dicha difusión, además de realizarla en eventos en el Distrito Federal, también lo hacen mediante la prensa y una página en internet llamada *Mezcalpedia*.

Un evento realizado por esta Logia, fue la presentación del libro *Breve Guía del Mezcal*, de Ulises Torrentera¹⁰⁹. El evento tuvo lugar en una “neocantina”; esta cuenta con dos plantas; en la planta baja se encontraba una mesa en donde se realizaría la presentación del libro y en una pared atrás de la mesa, un mapa que indicaba los lugares en México donde se encuentra maguey, así como especies de este vegetal y las diferentes bebidas que se producen del mismo. En la planta superior se realizó una exhibición de mezcales, y ahí mismo se encontraban reunidos los representantes de la Logia de los Mezcólatras como “Tío Corne”, entre otras personas. En una pared de la planta alta se colocaron fotografías, las cuales son parte del *Minimuseo Itinerante de Mezcaleros de la Logia de los Mezcólatras*. Estas fotografías mostraban una parte del proceso de la

¹⁰⁹ Esta presentación se realizó el 5 de Diciembre de 2009 en el Distrito Federal.

fabricación de mezcal: la graduación del mismo. La mayoría de las fotografías mostraban las distintas formas en que el mezcal produce burbujas (conchas), las cuales indican para los fabriqueros su riqueza alcohólica. Una de las fotografías mostraba a un señor fabriquero de mezcal originario del estado de Guadalajara. Otra fotografía mostraba a uno de los representantes de los Mezcólatras. La anterior descripción tiene la intención de mostrar un contexto general de la forma en cómo está organizada la Logia de los Mezcólatras.

Cabe mencionar que el autor del libro que se presentó, también es integrante de esta Logia. Fue curioso notar que durante la presentación del libro y durante la ronda de preguntas y comentarios, se estuvo degustando mezcal. Al parecer, ello ayudaba tanto a los comentaristas como al público a tener una mejor interacción y perder el miedo de hablar en público. Hay que reconocer que la presentación fue muy amena y sobre todo relajante.

Se puede pensar que el hecho de ofrecer degustaciones de mezcales y beber mezcal antes, durante y después de la presentación del libro, es una forma de reafirmar su compromiso con los productores de mezcales tradicionales de México. Hay una especie de conexión entre la gente cuando se bebe mezcal. Al parecer todos se desinhiben y hablan de forma muy natural, cual plática cotidiana entre amigos.

Hablando en términos técnicos, se podría decir que con la degustación de mezcales, los representantes de la Logia buscan nuevos contactos con consumidores de mezcal y también con vendedores de la bebida. Cabe señalar que el mezcal que ofrecen tiene un alto precio, pues un medio litro de mezcal de Guerrero que se vende en ese estado en 90 pesos, en la Logia cuesta 350 pesos. En cuanto a los lugares donde realizan las reuniones convocadas por la *logia*, se podría decir que todo está acordado, puesto que los dueños de los lugares, de acuerdo con Tío Corne, no les cobran la renta del espacio, pues el único requisito es que los asistentes consuman lo que ahí se ofrece. ¿Cómo se logra todo lo anterior?; enviando correos electrónicos donde se indica el lugar y la cuota por persona. Dicha cuota incluye una onza de cada mezcal que se presente y entradas del menú del restaurante en donde se lleve a cabo la reunión de la Logia. El dueño de cada restaurante se beneficia con clientes y consumo; los representantes de la Logia al igual se benefician con algo, ya sea con venta de mezcal o la cuota preestablecida, la cual varía entre 100, 150 y 200 pesos por persona, dependiendo el tipo de evento. Por otra parte están los viajes que organizan, los cuales se realizan a distintos lugares en donde se produce mezcal; el fin es conocer no sólo el lugar sino cómo se elabora la bebida. Estos viajes rebasan los 800 pesos por persona y también se solicita confirmación y puntualidad.

Por otra parte, se presentó también un mapa hecho por la CONABIO (Consejo Nacional Para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad), en el cual se muestra la República Mexicana con representaciones de distintas variedades de magueyes, además de las denominaciones de las bebidas que se obtienen al procesar dichas variedades de magueyes. En el occidente y el sur de la República Mexicana es donde hay una mayor cantidad y variedad de magueyes, en estados como Jalisco, Michoacán, Guerrero y Oaxaca.

En entrevista con Filiberto Saldaña¹¹⁰, presidente de CEMMEZCAL hace notar una interesante postura favorable hacia el mezcal.

El mezcal es importante porque es elegante... mucha gente lo toma por gusto, por remedio, por necesidad... lo toman por muchas cosas. Entonces el mezcal es algo especial en las situaciones de la gente. Por gusto por ejemplo el mezcal es importante en las fiestas, en las toreadas; un mezcal y una música de viento...uta madre se te levanta el ánimo. En la bohemia como estuvimos anoche, echarse un mezcalito...se pone uno bohemio, recitador, saca todo lo que uno sabe, es bueno...

Respecto al mezcal como un elemento identitario de los guerrerenses dice que es algo de lo mejor que tenemos. El mezcal que exporta en pequeñas cantidades es de la marca *Don Fili*, el cual tiene demanda en Japón, España y Estados Unidos.

Las opiniones de Filiberto Saldaña regularmente son muy concisas. Tiene un gran conocimiento sobre el tema. Cabe mencionar que las fábricas de mezcal que él tiene son semiindustrializadas, es decir, que aun trabajan con técnicas antiguas pero también con técnicas modernas. El uso de estas tecnologías se aprecia en las cantidades obtenidas y por supuesto en un mezcal calificado para ser exportado. En este caso al parecer hay una inclinación hacia la promoción y difusión de mezcal legalmente certificado.

En Fundación Produce de Guerrero A. C., su representante¹¹¹ tiene también experiencias profesionales y personales. Comenzando con los aspectos profesionales, su labor como director de dicha Asociación Civil, más que como un empleo lo considera como un compromiso con la sociedad. Pues ahí no tiene un sueldo, sino que realiza una colaboración, ya que él originalmente tiene un empleo en la Región Montaña. Al hablar sobre el tema del mezcal hace referencia a Juan Sánchez Andraka, a quien admira desde hace varios años por su producción literaria. Ambos comenzaron a frecuentarse cuando Juan Sánchez buscaba

¹¹⁰ Entrevista del día 29 de enero de 2010

¹¹¹ Ing. Enrique Ramírez García, entrevista del día 22 de octubre de 2010.

patrocinadores para su nueva obra literaria la cual es acerca del mezcal. Esta institución apoyará con el tiraje de dicha obra; el primer tiraje para el autor y las siguientes para la Asociación Civil. Lo anterior se acordó en algunas reuniones tanto con el autor como con la asociación mencionada, así como con CEMMEZCAL y CRESIG.

Respecto a cuestiones culturales en torno al mezcal coincide en totalidad con lo que han mencionado otros entrevistados. Ello ligado a experiencias personales; comenta que como guerrerense se siente orgulloso, así que cuando va a otros lugares de la República Mexicana procura llevar productos guerrerenses, pero sobre todo demostrar y degustar la riqueza gastronómica. Mezcal es uno de los productos que regularmente lleva consigo; cuando lo ofrece asegura que a todos les gusta, pero le reclaman cuando notan que él sólo lo ofrece pero no lo bebe con ellos. Su argumento es que él no bebe ninguna bebida alcohólica; razones que no explica. Sin embargo, comenta que en ocasiones ha bebido mezcal pero sólo por “remedio”.

Sobre cuestiones culturales en torno al mezcal, asevera que el estado de Guerrero es muy rico en tradiciones, costumbres, leyendas, etc. en donde el mezcal regularmente tiene presencia. Por último, asegura también que en ocasiones que ha estado en otras entidades del país, al momento en que menciona que es originario de Guerrero, muchas personas lo relacionan o lo identifican con el mezcal (sic.). Entre comentarios ha sabido que el mezcal guerrerense goza de buena fama en Europa.

4.5. Resumen: La búsqueda de más medios para la promoción y preservación del maguey y del mezcal.

En este breve apartado se desea destacar un proceso en el cual los distintos productores y organizaciones que se han mencionado, buscan constantemente los medios y formas de promocionar y preservar el maguey y por ende el mezcal guerrerense. Hay coincidencias y divergencias respecto a la consideración del mezcal en la cultura popular de Guerrero. Por ello, es necesario destacar una alianza en este proceso, la cual durante la realización del trabajo de campo, nos pareció algo no común pero interesante. La alianza a la que nos referimos es la solicitud del CEMMEZCAL, CRESIG Y Fundación Produce de Guerrero, que hacen a Juan Sánchez Andraka de escribir un libro respecto al mezcal.

Las tres instituciones mencionadas anteriormente, son privadas: la primera y la segunda muy ligadas a la cuestión del maguey y del mezcal, mientras que la tercera se liga más al *agro* en

general, teniendo un rubro denominado Sistema Producto Maguey-mezcal. Como ya se había mencionado, estas instituciones solicitaron a Juan Sánchez Andraka escribiera un libro sobre el mezcal, quien es un escritor de amplia trayectoria en Guerrero y muy conocido a nivel nacional. Lo interesante, es que dicho libro será una novela que tratará (de acuerdo al autor) sobre distintos aspectos culturales del mezcal en Guerrero. El objetivo es dar a conocer dichos aspectos que tiene esta bebida en el estado. Con este objetivo se pretende promocionar y difundir el mezcal, lo cual de acuerdo con los que integran este proceso, puede generar el interés en consumir el mezcal en varios sectores sociales. Dicha alianza ha sido necesaria para lograr una buena aceptación del mezcal en toda sociedad y que mejor que lo exprese un escritor de amplia trayectoria reconocida. Cabe destacar que dicho escritor también recibió apoyo económico para la realización de un documental denominado *Guerrero Mágico*. En este documental su autor retribuye el apoyo a dichas instituciones con publicidad (implícita) del mezcal (algunas marcas y algunos puntos de venta). Por último, es importante señalar que éste personaje no recibió apoyo alguno de la Secretaría de Educación Guerrero de la cual depende la Dirección General de Vinculación Cultural que él dirige.

Otra de las formas de promocionar y difundir la venta y consumo de mezcal es apoyando distintos eventos (regionales y nacionales), en los cuales aprovechando la presencia de muchas personas se regalan pequeñas degustaciones de mezcal. Lo anterior funciona muy bien, ya que muchas personas preguntan en dónde pueden adquirir más de ese mezcal que han probado; la respuesta es rápida señalando los puntos de venta e incluso en ese momento les venden lo que necesiten.

La Dirección de Turismo Municipal tiene como tarea específica difundir y promocionar el turismo local. A esta tarea le han sumado el Festival del Pozole y Mezcal, en el cual CEMMEZCAL Y CRESIG tienen un espacio para la promoción, difusión y venta del mezcal. Durante los días que dura el festival se regalan también degustaciones y se da información sobre sus principales objetivos. Esta también es otra de las formas en que estas instituciones apoyan un evento y al mismo tiempo promocionan su producto. También incluyen a productores que se encuentran en el proceso de registro o certificación de su mezcal. Tanto los que ya tienen su registro y certificación, como quienes no los tienen, su principal objetivo es posicionarse en el mercado no sólo regional, sino nacional e internacional. Esto último implica seguir las normas y requisitos que les solicitan instituciones como: Secretaría de Hacienda, COMERCAM y SAGARPA.

Contrario a este último argumento tenemos la Logia de los Mezcólatras, quienes operan regularmente en el Distrito Federal y se coordinan con distintos productores independientes de mezcal de estados como Oaxaca, Guerrero, Durango, Guanajuato, Michoacán, Jalisco, Puebla, Estado de México. El objetivo de la Logia es difundir, promocionar y preservar los mezcales de los pueblos de México en los cuales aún elaboran la bebida con técnicas rudimentarias. Es decir, que centran su importancia no en la cantidad, ni expandir su mercado al ámbito internacional. También, lograr un reconocimiento y posicionamiento de sus mezcales en la sociedad, pero sin tener que pasar por toda la serie de trámites burocráticos. En otras palabras, se trata de hacer reconocer que hay localidades en México que producen mezcal a pesar que la Denominación de Origen no se los reconozca; un ejemplo es el estado de Jalisco en donde hasta la fecha hay localidades que argumentan producir mezcal y no tequila. La Logia se manifiesta en contra de la NOM 070, en la cual se establece que un mezcal debe tener como mínimo 36° y un máximo de 55°. Una forma de demostrar este desacuerdo es bajo el argumento que por tradición los mezcales se gradúan de forma empírica y por lo tanto estos llegan a rebasar los 55°, lo cual en su opinión significa que un mezcal entre mayor grado alcohólico tenga, éste será de mejor calidad (sabor, preservación¹¹² y efecto al beberlo). La difusión y promoción que Logia hace se dirige al público en general, constantemente se contactan con productores independientes para promocionar y vender su mezcal. Lo que sí es importante señalar es que estos mezcales suelen ser mucho más alto en precio a comparación de cómo los venden en sus lugares de procedencia. Ulises Torrentera, quien ha escrito importantes obras respecto al mezcal, apoya de forma significativa la ideología que se mantiene en esta Logia.

Concluyendo, un denominador en común entre las instituciones mencionadas es hacer del mezcal algo interesante. Para ello, se valen de la historia de la bebida y del maguey, es decir se argumentan sus orígenes y por supuesto sus usos a lo largo de la historia. Para dar un mayor peso al valor de la bebida se argumentan los usos que tienen el mezcal y el maguey en la actualidad. Por ejemplo, las instituciones mencionadas, excepto la Logia, remarcan el valor (económico, principalmente) que tiene en otros países. Al parecer, el objetivo es hacer notar que en nuestro país el mezcal es más económico, sin embargo su consumo se reduce a pocos

¹¹² En cuanto a la preservación de un mezcal de calidad nos referimos a que un mezcal de estos si tiene arriba de 50° se puede “guardar” o mejor dicho reposar por varios años sin que este pierda su calidad real, todo lo contrario se opina que un mezcal con estos grados y reposándolo por varios años, adquiere un mejor sabor y sobre todo es mucho más valorado que un mezcal de reciente elaboración.

sectores sociales. Finalmente, la importancia y el valor del mezcal que tiene en México lo expresan (implícitamente) en esa cultura popular, la cual entienden como un conjunto de tradiciones, folklor, costumbres, usos, relatos, etc.

Es importante ejemplificar y analizar el proceso de la venta y reventa de mezcal que existen en varias localidades. Nuestros referentes son las localidades de Omeapa, Coaxtlahuacán y Llanos de Tepoxtepec; las tres ubicadas en la Región Centro del estado de Guerrero. En las dos primeras localidades ocurre algo similar en cuanto al proceso de venta y reventa de mezcal. En Omeapa el precio por litro de mezcal es arriba de 80 pesos, mientras que en Coaxtlahuacán es arriba de 90 pesos. En esta última su precio ha ido incrementando con el tiempo por la escasez de maguey¹¹³. En Llanos de Tepoxtepec el precio es similar al de Omeapa. En las tres localidades los precios descritos son estables sólo en temporada de producción (de mayo a julio) y en temporada que no se produce llega a incrementar el precio hasta un 40%.

El meollo del proceso que estamos analizando radica en el acaparamiento de mezcal que existe en Omeapa y en Coaxtlahuacán. En ambas localidades los fabriqueros la mayoría de las veces no tienen dinero extra para producir mezcal, cuando llega la temporada. Ello implica que los fabriqueros vendan su mezcal por anticipado, es decir, antes de fabricarlo. A esta práctica le denominan *vender mezcal al tiempo*. Ahora bien, quienes compran este *mezcal al tiempo* son las mismas personas de las localidades, que tienen una vida más estable y buenos ingresos; algunas veces lo compran un 10% o 15% más barato de los precios que se han mencionado. Cuando se equilibra la economía local durante la producción, los precios se estandarizan, pero cuando ésta termina los precios vuelven a incrementar hasta un 40%, como se ha dicho. Pasa lo contrario en Llanos de Tepoxtepec, ahí el precio por litro de mezcal se ha mantenido estable durante mucho tiempo, esto se debe al sistema diferente que se sigue, lo cual veremos en el apartado 4.6.

En las tres localidades mencionadas cuando hay muy buena producción de mezcal en una temporada, ocasiona cierta acumulación, la cual no es mala sino buena ya que en el momento que alguien requiera mezcal o los mismos dueños de este, habrá mezcal disponible.

¹¹³ En Coaxtlahuacán para el año 2010, por iniciativa de la mayoría de la localidad se ha llegado a acordar una veda. Esta consistirá en no fabricar mezcal durante 5 años, para que de esta forma haya un margen de reproducción natural del maguey, el cual es silvestre.

Eso les beneficia en cierto sentido ya que el mezcal se *reposa* o *se añeja*, lo cual significa que puede adquirir otro precio más redituable.

Existen acaparadores externos a las tres localidades, quienes *hacen siempre su lucha* de conseguir el mezcal al menor precio posible y revenderlo en otros lugares *al precio que se les antoje*¹¹⁴. Por fortuna, en las tres localidades hay una resistencia al respecto; valoran su mezcal en el sentido de las dificultades que presentan al fabricarlo. Salvo que quienes compran al mayoreo son familiares, parientes o amigos, consiguen si a caso un 5% de descuento por litro de mezcal. En Coaxtlahuacán y en Llanos de Tepoxtepec existen rumores que la empresa Mezcal Tecuan¹¹⁵ ha intentado comprar mezcal en grandes volúmenes, pero ofreciendo un precio muy bajo por litro.

Concluyendo respecto a los datos anteriores, tenemos que los acaparadores de mezcal que viven en las mismas localidades en donde este se fabrica, se benefician en menor medida. Como hemos visto, el beneficio fluctúa entre el 10 y 15%, pero sólo al inicio de la temporada de fabricación de mezcal. Caso contrario lo tenemos con los acaparadores externos, quienes hayan o no conseguido un descuento, de todas formas al revender el mezcal en otros lugares (ciudades principalmente, en este caso Tixtla de Guerrero y Chilpancingo, entre otras) le incrementan un porcentaje al libre albedrío. En las pozolerías al vender mezcal como aperitivo del pozole, les deja una mejor ganancia, ya que lo venden en pequeñas cantidades comúnmente conocidas como *caballitos*. Estos *caballitos de mezcal* tienen un precio que varía entre 10, 15 y 20 pesos por cada *caballito*. Un caballito equivale a 1 onza de mezcal, en mililitros equivale a 30ml, por lo tanto de un litro de mezcal se obtienen un poco más de 33 caballitos, los cuales multiplicados por el precio establecido en cada pozolería se obtiene una ganancia de un poco más del 400%, comparado al precio real por litro de mezcal en una localidad.

No es muy constante encontrar en las calles de algunas colonias a personas vendiendo mezcal. Hasta ahora sólo se han visto dos; un señor y una señora, el primero se le ha visto poco, mientras que la señora ya es todo un personaje. El primero dice tener su fábrica en la Región Norte del estado, mientras que la señora reconoce que lo compra y lo revende, sin embargo nunca revela a quien se lo compra ni a qué precio. Dicha señora ofrece y vende mezcal en los domicilios desde hace más de 15 años y dicho señor menos de 2 años. No existe

¹¹⁴ Las cursivas hacen referencia a las expresiones más comunes en las tres localidades señaladas.

¹¹⁵ Empresa productora, envasadora, homogenizadora y exportadora de mezcal de Guerrero, con sede en Chilpancingo.

ninguna relación social entre ambos. Los ejemplos descritos muestran, por un lado la necesidad de nuevos mercados mediante la venta y reventa de mezcal y por otro lado el autoempleo de estas personas, quienes hasta el año 2010 el litro de esta bebida lo ofrecían entre 80 y 90 pesos.

Los sectores de mezcaleros ya organizados y quienes están en constante relación con las instituciones ya mencionadas, presentan también ventajas y desventajas. Una ventaja muy grande es que muchos de ellos ya pueden exportar su mezcal, pero aunado a esta ventaja hay una desventaja, la cual consiste en toda la serie de pagos que tienen que hacer a la Secretaría de Hacienda y crédito Público, así como el pago por la certificación de su mezcal. En términos monetarios esto ocasiona que el precio de un litro de mezcal sea más elevado que el que se compra en las localidades productoras. Por lo tanto, la mayoría de la gente prefiere seguir comprando mezcal a granel en las localidades productoras. Es probable que quienes exportan mezcal, les reditúe más que la misma venta en el país. Una ventaja muy grande (según lo dicen estos productores) es que los consumidores se sienten más seguros al comprar un mezcal certificado que comprar uno *a granel*. Hay que reconocer que la mayoría de las personas que compran un mezcal certificado, es porque no pueden reconocer la calidad de un mezcal artesanal o tradicional. Éste último comentario es fruto de una serie de entrevistas al azar que se hicieron a personas que degustaban mezcal, en el evento ya referido de la presentación del documental realizado por Juan Sánchez Andraka en el Distrito Federal. En otras palabras, los logos de certificación que aparecen en las botellas con mezcal, le da más seguridad y confianza al consumidor.

En eventos como el Festival del Pozole y el Mezcal y la Feria de Navidad y Año Nuevo; ambas en Chilpancingo, son eventos en los cuales hay una venta de mezcal. Se puede decir que en estos lugares hay una venta directa del productor al consumidor, ya que quienes venden la bebida son productores organizados y respaldados por CEMMEZCAL Y CRESIG. Pocos de ellos han cumplido con toda la serie de requisitos y la mayor parte se encuentran en el proceso, sin embargo ya participan en exposiciones para ampliar su venta de mezcal. Durante la Feria de Navidad y Año Nuevo encontramos en desventaja de venta de mezcal a los productores que aun están en proceso de registro y certificación de su bebida. La desventaja a la que nos referimos es que les asignan locales en donde hay poco tránsito de personas, mientras que los que ya cuentan con dichos requisitos se encuentran en donde hay mucho tránsito de personas. Aunque cabe aclarar que “los no registrados” no pagan por el uso

(*pisaje*) de los locales, mientras que los “ya registrados” sí. No pasa lo mismo durante el Festival del Pozole y el Mezcal, ahí todos están juntos. Ello tiene una lógica; durante el primero no asisten grandes masas de personas, mientras que al segundo sí, se debe a que la Feria de Navidad y Año Nuevo es la “fiesta más grande de Chilpancingo”, la cual es antecedida por “El paseo del pendón”. El primero sólo dura tres días y el segundo poco más de dos semanas

Los grados en el mezcal es un parámetro muy relacionado al gusto de las personas; hay quienes prefieren uno certificado ya que este se encuentra a 38°, mientras que el tradicional o artesanal el grado es variable entre 40° y 70°. Es importante señalar que la NOM-070 permite a los mezcales certificados, producirlos hasta 55°¹¹⁶, pero no es común encontrarlos en Guerrero ya que estos son sobre pedido (principalmente en otros países como Rusia). La NOM-070, no rige los mezcales tradicionales o artesanales, por ello su fabricación respecto a los grados es empírica y muy variable. Finalmente, de acuerdo con los productores de mezcal, entre menos grados tenga esta bebida mayores volúmenes obtendrán y a mayor grado menos volumen final¹¹⁷.

¹¹⁶ Esta aseveración es en voz de Carlos Renato Hernández Rodríguez, coordinador del CEMMEZCAL. Por otra parte también asevera que en Rusia les han solicitado mezcal hasta de 55°, literalmente dice: *al cliente lo que pida, les cae como anillo al dedo ya que viven hasta 25° bajo cero. Concluye: los porcentajes de graduación de mezcal no implican que pierda o varíe su olor, sabor y cuerpo.*

¹¹⁷ La obtención de mayores volúmenes de mezcal también se asocia a las técnicas utilizadas; la semindustrializada permite un mayor volumen y las rudimentarias menos volúmenes.

ANEXO FOTOGRAFICO 2



Ilustración 18. Teotihuacán y maguey, Estado de México. (Fot. Jorge Luis Reyes)



Ilustración 19. Ofrenda día de muertos, calehual de maguey con velas, Llanos de Tepoxtepec. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 20. Mezcal en ofrenda, día de muertos, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 21. Horneado de los bolím, San Francisco Chontla Ver. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 22. Rociado de aguardiente para buen cocimiento de los bolím, San Francisco Chontla Ver. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 23. Cocimiento de maguey en horno de tierra, Coaxtlahuacán. (Fot. R.D.R. 2006)



Ilustración 24. Cocimiento de maguey en caldera, Mazatlán. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 25. Calehual de maguey como arbol de navidad, Coaxtlahuacán. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 26. Cerco con maguey, Omeapa. (Fot. R.D.R. 2009)

Capítulo 5. El mezcal se pone de moda: camino hacia el gran comercio.

Un día sin Mezcal,
es como un día sin sol.
Tío Jaime Brena. Logia de los Mezcólatras.

En el presente capítulo describiremos y analizaremos el proceso en el cual se encuentra el mezcal en la actualidad. Intencionalmente decimos que *el mezcal se pone de moda* porque tenemos la idea de que aproximadamente desde el año 2004 se desarrolla cierto impulso comercial de esta bebida en relación a años anteriores. Por tal motivo hemos considerado oportuno, destacar en este capítulo parte de dicho proceso; en primer lugar en los medios de comunicación y cómo se está compitiendo a nivel de comercialización del mezcal. Aunado a lo anterior queremos destacar el vínculo que se ha logrado entre instancias de gobierno, asociaciones civiles, empresas y por supuesto las localidades productoras de mezcal. En el último apartado nos referimos a un aspecto de este proceso, el cual se apoya en la recreación de esta bebida como producto tradicional e incluso teñido de exotismo con fines de proyección comercial.

En un sentido general deseamos discutir y analizar la importancia que está adquiriendo el mezcal en la sociedad guerrerense. Pensamos que esta bebida en un momento dado podrá posicionarse a la par que el tequila, bebida que se identifica con la imagen de México a nivel internacional. El mezcal de Oaxaca sobresale hasta el momento en este proceso en el cual el de Guerrero se está impulsando con mayor fuerza últimamente.

Por otro lado, quiero advertir que las redes de distribución y venta de mezcal no están plenamente exploradas para este trabajo, por lo tanto representan un tema pendiente para investigar. Una pista sobre lo anterior son los mercados locales o de autoconsumo, así como también mercados medianos y los monopolios. En los tres mercados la publicidad es importante, pero no todos la tienen al alcance, por lo cual se observan desde vistosas publicidades hasta simples letreros de venta de mezcal. Sin embargo, algo muy notable son los mercados que se abren a otras bebidas alcohólicas en el país; a ello se le suma publicidad y bajos costos de adquisición. Podríamos sospechar que el proceso en el cual se encuentra el mezcal guerrerense es para hacer un contrapeso a dichos mercados.

En este capítulo es necesario retomar algunas ideas de Néstor García Canclini (1990). En su obra; *Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad*, encontramos muchas coherencias y similitudes con lo que queremos demostrar en esta investigación. Relacionado a los medios de comunicación el autor referido expresa:

Percibir que las transformaciones culturales generadas por las últimas tecnologías y por cambios en la producción y circulación simbólica no eran responsabilidad exclusiva de los medios comunicacionales, indujo a buscar nociones más abarcadoras. (García Canclini, 1990: 264).

Los medios se convirtieron hasta cierto punto en los grandes mediadores y mediatizadores, y por tanto en sustitutos de otras interacciones colectivas. (García Canclini, 1990: 269).

Nuestro autor cita a Eliseo Verón, quien afirmó que, *participar es hoy relacionarse con una "democracia audiovisual"*, en la que lo real es producido por las imágenes gestadas en los medios. Luego, García Canclini agrega:

Más que una sustitución absoluta de la vida urbana por los medios audiovisuales, percibo un *juego de ecos*. La publicidad comercial y las consignas políticas que vemos en la televisión son las que encontramos en las calles, y a la inversa: unas resuenan en las otras. A esta circularidad de lo comunicacional y lo urbano se subordinan los testimonios de la historia, el sentido público construido en experiencias de larga duración (García Canclini, 1990: 269).

5.1. Mezcal y maguey en los medios de comunicación.

A nuestra manera de ver, el proceso de la comercialización del mezcal ha sido influido por los medios de comunicación en gran medida. Pensamos que un medio de comunicación muy poderoso en la actualidad es el internet, con el cual queremos comenzar, sin embargo más adelante enunciaremos otros.

En García Canclini, encontramos lo que nos parece una advertencia, la cual relacionamos al proceso actual de la comercialización del mezcal.

La urbanización predominante en las sociedades contemporáneas se entrelaza con la serialización y el anonimato en la producción, con reestructuraciones de la comunicación inmaterial (desde los medios masivos a la telemática) que modifican los vínculos entre lo privado y lo público.

Día a día muchas personas se suman al uso y manejo del internet. Tan sólo con escribir algunas palabras o dar un *click* podemos encontrar un mar de información (*links*, barras de opinión, sugerencias de otros *sitios web*, etc.). Cabe señalar, que mucha de la información que se encuentra no es 100% confiable, ya que a veces es muy repetitiva y sin las fuentes de obtención de la misma. Con estas características nos referimos al tema del mezcal. Al respecto, podemos encontrar dos tipos de información; una de tipo social y cultural y la otra comercial. La primera, está constituida de datos que hacen referencia a las localidades productoras de mezcal. Aunado a ello mencionan la mayoría de las veces la raíz etimológica de esta bebida, con lo cual a nuestro parecer, la intención es atraer al lector. Luego, mencionan en breve el proceso de la fabricación del mezcal, lo cual es acompañado por fotografías. Los datos históricos no hacen falta y siempre hacen referencia a esa mexicanidad vinculada al consumo de esta bebida. Se destacan siempre los múltiples usos que ha tenido y sigue teniendo el maguey, como una forma de reafirmar ese legado ancestral de México.

La información de tipo comercial también tiene las características como la primera, con la diferencia de que su objetivo es atraer y por supuesto vender. Es decir, que en una lectura introductoria y rápida destaca lo más relevante del maguey y del mezcal, posteriormente hay una especie de convencimiento hacia el lector a consumir lo que ahí se oferta. Una forma de convencer es mediante fotografías, videos y precios. La mayoría de las veces se hace mención de lo *tradicional* en torno al mezcal, como una forma de consagrar o valorar la bebida. En síntesis, se muestra una breve historia y su importancia ancestral y actual.

Es interesante notar que la mayoría de la información sobre mezcal gira en torno al estado de Oaxaca, mientras que para otros estados la información de ambos tipos es más breve. En no pocas ocasiones encontramos que hay una combinación de ambas informaciones, ello es notable tanto en empresas mezcaleras ya bien constituidas como las que están en proceso. Un sitio web muy singular llama mucho la atención: *Mezcalpedia*. Este sitio de antemano se autodenomina como un referente obligado para toda aquella persona que desee conocer o investigar en torno al mezcal, pero también está abierto al público en general. En su menú principal explica cómo surge este sitio, luego ¿qué es el mezcal?, muestra un listado de artículos relacionados a esta bebida, así como también noticias al respecto y una breve biblioteca sobre el maguey y el mezcal. Lo más destacable es en torno a los mezcales tradicionales, para ello cuentan con varios artículos en los cuales guían y sugieren al lector o consumidor sobre cómo identificar un verdadero mezcal tradicional. Podemos asegurar que

este sitio está comprometido al rescate y preservación de los mezcales tradicionales de México; lo dicen sus artículos, en donde se destaca la importancia y valoración de este tipo de mezcales, así como sus técnicas y personajes.

Vía correo electrónico se difunde todo lo relacionado al párrafo anterior. Visitando el sitio mencionado se obtiene el correo electrónico, por medio del cual se puede solicitar información respecto a los *mezcales tradicionales de los pueblos de México*. Este proyecto lo representa Cornelio Pérez, quien es un distribuidor de mezcal del distrito de Ejutla, Oaxaca. Trabaja de cerca con los productores, supervisa la producción y los lotes, para luego envasarlos y distribuirlos. Defensor de los mezcales tradicionales y de la identidad única de cada mezcal, según sus materias primas, modos de producción y gustos locales en cada región. Dicho personaje se encarga de la difusión de esta información, mediante artículos llamados *boletines bibliomezcalófilos*, los cuales se encuentran tanto en el sitio mencionado y por solicitud vía correo electrónico o bien publicados los días sábado en *Diario Milenio*.

En la segunda semana de diciembre de 2009 en un canal de televisión por cable se comenzó a anunciar la marca de un mezcal: *Mexcalia*. Como suelen ser la mayoría de los comerciales televisivos, éste dura pocos segundos. Llamen mucho la atención las imágenes que hacen referencia al mezcal como una bebida ancestral: una zona arqueológica y cerca de ésta muchos magueyes. Sin embargo no dicen en dónde se produce este mezcal, ni tampoco en dónde adquirirlo. Dicha zona arqueológica es Monte Albán, lo que hace pensar que este mezcal es del estado de Oaxaca. Una botella aparece todo el tiempo en escena, en su etiqueta se observa un jaguar muy estilizado y magueyes alrededor.

Es importante señalar que es la primera vez en cinco años anteriores al 2010, que he observado el anuncio de una marca de mezcal en televisión por cable. Seguramente en canales muy locales de Oaxaca como de Guerrero esto es más recurrente.

De acuerdo con los productores y comercializadores de mezcal de Guerrero, quienes ya tienen una organización muy sólida, piensan en todo momento hacer más publicidad para tener más ventas. Por desgracia, opinan que la publicidad por televisión tiene costos muy elevados, los cuales superan sus posibilidades. Aseveran que si un día decidieran anunciarse en televisión de cadena nacional, se verían obligados a incrementar los costos del producto, lo cual no les convendría ya que quizás el público consumidor dejaría de comprar la bebida. En general, opinan que poca gente consume mezcal. Por estas razones prefieren asistir a distintos

eventos y exposiciones y ahí promover su mezcal regalando pequeñas pruebas a los asistentes. Otro medio de promoción es la radio, en la cual los tiempos también son cortos, sin embargo consideran que su publicidad llega a más gente, como lo veremos a continuación.

Respecto a la radio es importante señalar desde un inicio que todas las radiodifusoras son de tipo comercial, excepto la radiodifusora XUAG, la cual depende de la Universidad Autónoma de Guerrero. En las de tipo comercial es difícil escuchar algún aviso o anuncio de tipo social o cultural, incluso un servicio a la comunidad pues para transmitirlo existe un costo. Estas estaciones se centran en la política de Guerrero y eventos de funcionarios públicos. Por “servicio a la comunidad” se refieren a los avisos que se mandan entre personas de distintas localidades. En la XUAG es frecuente escuchar avisos de este tipo y también invitaciones o convocatorias para asistir a eventos de tipo cultural o social.

El 26 de octubre de 2009, algo excepcional se transmitió en la radiodifusora XEPI; un corresponsal en la ciudad de Chilapa de Álvarez Guerrero registraba un evento sobre el mezcal que ahí se produce. El tema central era sobre el envasado de esta bebida, los entrevistados pertenecen a la organización *Sansekan Tinemi*, quienes practican y recomiendan que el envasado sea en vidrio para que el mezcal no pierda su sabor y olor original. Lo que más se destaca en el reportaje es el apoyo que ha recibido esta organización y otras (las cuales no menciona) por parte de la Comisión Nacional Forestal. Luego, se hace énfasis en que el mezcal es fruto de conocimientos que se han transmitido de generación en generación, una herencia de los ancestros a los productores actuales, quienes ahora rescatan toda esta riqueza. Posteriormente se hace hincapié que en próximos años CONAFOR incrementará los apoyos al campo para una mayor producción y para buscar otros mercados y así evitar la migración de mucha gente hacia Sinaloa y estados del norte del país.

En la XUAG cuando se trata el tema del mezcal lo hacen con mayor énfasis en cuestiones sociales y culturales. Tanto locutores como público en general hablan a favor de la bebida y pocas veces de las causas sociales o ambientales que se le atribuyen. Estas opiniones son muy constantes y en ocasiones repetitivas, por ejemplo sobre los usos del mezcal en la sociedad guerrerense, publicaciones en torno al mezcal, y la referencia de algunos productores de mezcal ya conocidos y otros no. Un ejemplo en particular lo ha relatado en varias ocasiones

el locutor Margarito Gallardo Analco¹¹⁸. Él da un *consejo* para curar cualquier tipo de cáncer; tal recomendación la hemos descrito en el punto 3.3.1. de esta investigación. Lo que es importante preguntarnos es ¿cuánta gente atiende y aplica los *consejos* de remedios caseros?. Creemos que con exactitud no se sabe cuánta gente escucha la radio, pero de lo que sí se puede estar seguro es que es un medio masivo de información que de alguna forma contribuye a la reproducción y/o recreación de muchos aspectos culturales, sociales, políticos, económicos, etc. tanto de Guerrero como de otros estados del país.

El 4 de noviembre de 2009 en la radiodifusora XUAG se realizó un programa especial dedicado al mezcal, el cual se anunció con mucha anticipación. Este programa denominado “En busca de nuestras raíces” y conducido por el escritor Juan Sánchez Andraka, quien considera al mezcal como una “bebida popular”. Para empezar, hace un recuento de la presentación de su documental en el Distrito Federal el 29 de octubre de 2009; al respecto agradece al CEMEZCAL, una pozolería del Distrito Federal y al pintor guerrerense Hugo Zúñiga (por develar una obra con el mismo nombre que el documental). Hace hincapié que el CEMMEZCAL y dicha pozolería dieron a todos los asistentes mezcal y pozole.

Posteriormente explica que el motivo de ese programa especial es poder llegar a todos los guerrerenses para valorar aún más el mezcal. Aunado a ello presenta a sus invitados, es decir el personal del CEMMEZCAL. Luego invita al público en general a llamar a la cabina para poderse ganar alguna botella con mezcal que ha llevado la gente de CEMMEZCAL y la organización *Sansekan Tinemi*. Efectivamente el público participa, pero para ello deben responder a algunas preguntas básicas respecto al mezcal. También en la misma dinámica obsequian algunos pases para ir a comer a una pozolería ubicada en la localidad de Mazatlán, Guerrero.

Para dar una mayor relevancia al *programa especial* relatan algunos datos históricos respecto a la producción de mezcal en Guerrero, algunos personajes mencionados son el exgobernador Alejandro Cervantes Delgado y Filiberto Saldaña. Lo que más se destaca son los obstáculos que tuvieron que enfrentar para poder posicionarse como lo están en la actualidad. Un dato muy interesante es de Filiberto Saldaña: “*quienes querían desaparecer a los productores del mezcal eran las grandes empresas de otras bebidas alcohólicas*”. Lo que no faltó fue el tema de las *propiedades curativas del mezcal* y el buen aprovechamiento del maguey. Estos últimos datos a

¹¹⁸ Comentario en su programa radiofónico del día 3 de noviembre de 2009.

nuestro parecer, influyen mucho en los radioescuchas y también habría que preguntarse cuánta gente sigue esos *típs* o *consejos*.

A manera de análisis se podría pensar que Juan Sánchez, con el *programa especial* sobre los mezcaleros, está buscando la forma de agradecer al CEMMEZCAL el hecho de haber financiado parte de su película. El programa al parecer se transformó en una especie de publicidad recíproca, es decir, durante todo el programa Juan Sánchez promocionaba al mezcal y al mismo tiempo su película en la cual también aparecen distintas imágenes acerca del mezcal y del CEMMEZCAL. El objetivo por ambas partes es vender.

En síntesis, por parte de los mezcaleros día a día buscan la manera de tener espacios tanto para promocionar el mezcal como para venderlo. Una forma de convencer a la gente es mediante su discurso que consiste en contar algunos datos históricos entorno al mezcal y sobre todo que el mezcal que ellos están promocionando se está vendiendo en otros países del mundo. Su propósito es lograr una revalorización del mezcal en Guerrero y en México, así como ganar espacios para vender y promocionar la bebida; un caso es que anuncian la posible apertura de una mezcalería en la colonia centro de Chilpancingo, Guerrero.

La gente de CEMMEZCAL constantemente discurre sobre la Norma Oficial Mexicana, ya que ese órgano les da oficialidad y legitimidad ante los consumidores e instituciones que brindan ciertos apoyos. De manera sustancial consideran al mezcal como una mercancía y pocas veces o de manera muy sutil aluden al contenido cultural que la bebida conlleva. Utilizan constantemente referentes de personajes trascendentes en el estado, quienes consumen o consumían mezcal. Se comenta por otra parte que al mezcal se le ocupa en otras innovaciones como cocteles y platillos. Esto a mi parecer indica una nueva forma de llamar la atención de los consumidores. En cuanto a los platillos hace referencia al libro: *Mezcal, nuestra esencia*, el cual está compuesto de más de 100 recetas de cocina en las cuales se utiliza mezcal. En otras palabras, se podría decir que lo anterior y lo siguiente respecto al mezcal es un indicio que esta bebida se está poniendo de moda.

Por otra parte en la prensa local (para el caso de Chilpancingo) no siempre hay una buena opinión en torno al mezcal. Las malas opiniones en los periódicos locales, indican, desde nuestro punto de vista, un rechazo hacia el mezcal. En algunas ocasiones se leen noticias de alguna persona que falleció por congestión alcohólica a causa de beber mezcal. Cabe señalar, que estas noticias no tienen fundamentos, ya que se limitan a la opinión de una o dos personas y se omite una investigación a fondo.

Si bien es cierto, la prensa local y nacional denuncia algunos hechos. En nuestro caso, la primera ha denunciado la falta de interés por parte de los gobiernos municipales y estatales respecto al apoyo a campesinos para el aprovechamiento y manejo del maguey. Esta denuncia, desde nuestro punto de vista, aplica en localidades que cuentan con la materia prima suficiente pero para localidades que carecen de ésta no hay una denuncia como tal.

Lo que es muy notable en la prensa local es el favoritismo que existe hacia empresas ya bien posicionadas en la producción y comercialización del mezcal. Ello hace olvidar en muchas ocasiones a productores que apenas comienzan a organizarse para la producción y comercialización del mezcal. Quienes no entran en esta dinámica son los productores de mezcal que no están organizados, es decir, son los menos favorecidos. El favorecimiento para quienes ya están organizados como para los que comienzan a organizarse radica en la publicidad.

En la prensa nacional, es de reconocer que se da mayor importancia a la investigación científica que se está desarrollando en torno al maguey y al mezcal. Ejemplo de lo anterior se ha demostrado en el proyecto “La ruta del mezcal”, con este proyecto se ha logrado recorrer parte del país para identificar los lugares donde se fabrica de manera artesanal. Dicho proyecto es coordinado por Mari Carmen Serra Puche, del IIA de la UNAM. Quien ha opinado que desde hace por lo menos 2,400 años se elaboran bebidas destiladas en Mesoamérica¹¹⁹.

Un ejemplo más, lo tenemos con el Centro de Investigación y de Estudios Avanzados del Instituto Politécnico Nacional (Cinvestav). Se ha dedicado a la investigación en torno al maguey, sus objetivos y logros son en torno a propiedades curativas, pero sobre todo secuenciar más de 35 mil genes del agave con el propósito de manipular su reproducción¹²⁰.

En Michoacán, en el año 2009 se han realizado estudios para valorar el mezcal como un bien cultural (sic). En esta investigación han incluido el registro de productores por regiones y el enfoque desde una perspectiva culinaria. A grandes rasgos la valoración del mezcal como un bien cultural se reflejará en la elaboración del *Catálogo del mezcal y usos del maguey en Michoacán*. Dicho catálogo tendrá una perspectiva biológica e histórica, referencias

¹¹⁹ La información anterior se ha publicado en el Boletín UNAM-DGCS-066, Ciudad Universitaria, 12:30 hrs. 31 de enero de 2010.

¹²⁰ *La Jornada Michoacán*, 17 de septiembre de 2009.

para valorar un mezcal tradicional, así como consejos para catar, además de mapas de la región mezcalera. Entre otros aspectos se está considerando promover la producción mezcalera sin olvidar el impacto ambiental y preservación de los recursos naturales. La autenticidad del mezcal no sólo es un problema a enfrentar, sino también la sobreexplotación del maguey y las incorrectas acciones impulsadas por dependencias como: Secretaría de Desarrollo Económico y Secretaría de Desarrollo Social (por ejemplo pretender crear una marca colectiva y exportar el mezcal sin tener los insumos suficientes). La investigación mencionada está a cargo de las investigadoras Karla Moreno Jiménez, Emma Iglesias Mancera y América Delgado Lemus, con asesorías de Cornelio Pérez (Tío Corne, coordinador de la *Logia de los Mezçólatras*)¹²¹.

Otro artículo que consideramos interesante y oportuno, es escrito por el mismo Cornelio Pérez. Su publicación es el 30 de marzo de 2008 en *La Jornada* Michoacán. Creemos de antemano, que sus aportaciones en torno al mezcal han sido muy útiles para investigadores preocupados por el rescate y preservación de los distintos mezcales tradicionales de México. En esta publicación revela datos históricos interesantes, los cuales de cierta forma denuncian irregularidades avaladas por el gobierno y las cuales afectan a los mezcales tradicionales. Como ejemplo queremos citar un dato referido en este artículo:

¿Por qué desconocemos el auténtico sabor y aroma del mezcal de Jalisco conocido como tequila?. Porque dejó de existir desde el 12 de marzo de 1964 cuando la cínicamente llamada Norma Oficial de Calidad para el tequila (DGN R-9-1964), publicada en el *Diario Oficial de la Federación (DOF)*, permitió que se le adicionaran a la bebida hasta 30 por ciento de azúcares diferentes a los del maguey, así como también rebajar su riqueza alcohólica a 38 grados.

Entre otros datos, Cornelio Pérez describe testimonios escritos por Lázaro Pérez, quien revela el proceso político y económico que sufrió el mezcal en Jalisco para convertirse en tequila. Aunado a ello analiza la Norma Oficial vigente, la cual fue publicada el 6 de enero de 2006, esta no ha cambiado mucho en cuanto a lo que establece. Cornelio Pérez textualmente explica:

Este proceso de rebajar el porcentaje de azúcares de maguey, de degradar la riqueza alcohólica y la práctica de adicionar ingredientes para simular barrica, cuerpo y calidad del destilado, es una perversión y destrucción llana y vil de la bebida.

¹²¹ *La Jornada* Michoacán, 8 de mayo de 2009.

Por lo anterior, la historia del tequila es la historia de la pérdida de una tradición gastronómica popular y de un gusto histórico regional, que fue expropiado a sus verdaderos y legítimos poseedores (los jaliscienses) mediante la monopolización de la producción, el arbitrario cambio de los sistemas de elaboración de la bebida y la adulteración, perversión y falsificación de la misma; todo ello, avalado por la creación de legislaciones a modo (Normas Oficiales y Denominación de Origen) con la complacencia de las autoridades (i)responsables, que permiten, cada día más descaradamente, engañar al consumidor nacional y extranjero.

En *Diario Milenio* se publicó otro interesante artículo con el título: *El mezcal le declara la guerra al tequila. Discuten modelos para elaborar mejor la bebida en un marco de sustentabilidad. Unos 40 tipos de agave se usan para producir otros tantos tipos de alcoholes*¹²². Este artículo es fruto del *Foro del Tequila y Otros Mezcales* el cual fue coordinado por Catarina Illsley del Grupo de Estudios Ambientales (GEA). En este foro se discutieron los tipos de mezcales y agaves que existen en el país, haciendo énfasis en la industrialización del tequila el cual afecta considerablemente a otros mezcales pero sobre todo el impacto ambiental que genera.

El objetivo clave del foro fue llamar la atención del gobierno e instituciones para crear políticas que ayuden a resolver los problemas de la industria del mezcal. También se discutió, más allá de la pérdida de biodiversidad, el impacto ambiental de producir mezcales: se quieren modelos que ayuden a los mezcaleros a prosperar, pero sin perder la sustentabilidad de sus regiones.

Como hemos visto en la mayoría de la prensa hay una preocupación por una estabilidad económica teniendo como eje la comercialización del mezcal. Lo que es muy notable son los distintos enfoques; por un lado se piensa en la comercialización a gran escala y por otro lado en la comercialización con miras en la sustentabilidad. Podríamos decir que quienes se encuentran en estos procesos tienen sus razones y justificaciones, pero siempre se busca el apoyo de los gobiernos para poder lograr los objetivos. Cual sea el tipo de comercialización de mezcal, los retos más fuertes son los recursos financieros, es decir los apoyos al campo, los cuales son muy limitados o casi nulos. Para estar en este proceso siempre es necesaria la organización, la cual es deficiente en la mayoría de los casos.

Analizando lo anterior, en el estado de Guerrero existe un referente en particular, es decir, que para una propaganda del mezcal y así poder comercializarlo, encontramos siempre aspectos visuales de la cultura popular guerrerense. Por ejemplo en el H. Ayuntamiento de

¹²² *Diario Milenio*, 16 de noviembre de 2008.

Chilpancingo existen dos murales realizados por el pintor Francisco Alarcón Tapia. Uno denominado *histórico* y otro *de las tradiciones*, este último tiene muchos motivos de fiestas, danzas, maguey y mezcal, gastronomía, etc. del estado de Guerrero. Lo que queremos destacar es que este mural ha sido retomado para hacer propaganda del mezcal, principalmente para el Festival del Pozole y el Mezcal, el cual es organizado por la Secretaría de Turismo Municipal. También ha sido retomado por el CEMMEZCAL y la Feria de Navidad y Año Nuevo. Las tres por supuesto tienen una relación directa con la promoción y venta del mezcal guerrerense.

En el caso de la Secretaría de Turismo Municipal, se habla de premios al mezcal guerrerense, sin embargo no hay difusión de este hecho. Desde nuestro punto de vista ello debilita esa promoción y por supuesto la venta de mezcal del estado. En las oficinas del CEMMEZCAL existe una especie de colección de carteles promocionales, los cuales de acuerdo con Carlos Renato Hernández¹²³, miembro de este consejo, fueron parte de una campaña de publicidad con iniciativa del gobierno estatal. Esta campaña consistió en promocionar algunos productos del campo guerrerense tales como: mango, café y mezcal. Carlos Renato atribuye a esta campaña el logro de puntos clave de venta de mezcal como: Los Cabos, Tijuana, Acapulco, la Riviera Maya, aunque ya casi han ido a todo el país. Y agrega, que la respuesta de la gente ha sido formidable, regularmente el mezcal agrada siempre.

Una de las formas de atraer consumidores de mezcal es mediante un argumento, el cual consiste en demostrar que el mezcal que venden está certificado por el COMERCAM (Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal), lo que garantiza que un mezcal envasado cumplió con todos los requerimientos que marca la NOM 070, así como una certificación. Por otra parte, opina que al adquirir un mezcal a granel no hay una garantía de consumir un buen mezcal.

De acuerdo con Carlos Renato, existe siempre una competencia en cuanto a mercados respecto a cualquier producto. En este caso, para que los productores puedan competir examinan antes el mercado y con ello perfilan los productos con los cuales van a competir. La exportación de mezcal a otros países es una meta en la cual están trabajando en dicho Consejo, sin embargo han notado que el mercado de bebidas espirituosas es muy grande por ello tratan de tener presencia en lugares como: Asia: China, Japón, Singapur; Europa: Rusia, República Checa, Polonia, España, Oceanía, Australia, Nueva Zelanda; América: Canadá, Estados Unidos

¹²³ Entrevista del 23 de noviembre de 2009.

de Norteamérica; Sudamérica: Brasil, Chile; Centroamérica, Costa Rica. En estos lugares nos habla de la existencia de misiones y ferias muy importantes, en donde asisten distintos comercializadores, quienes se tienen que dar a conocer entre la demás gente y posteriormente darle seguimiento a la promoción de los productos, es decir, trabajar y establecer contactos. La exportación recién ha comenzando, de todos los mezcales que se promocionan en México, sólo algunas marcas son las que se están exportando.

Haciendo un recuento general de este apartado, podemos destacar algunas cuestiones en común de la promoción y comercialización del mezcal. Estas cuestiones son notables en el internet, la radio, la televisión, la prensa y la propaganda estatal y nacional, como lo vimos en párrafos anteriores. Ejemplos específicos tienen que ver con aspectos visuales tales como: imágenes del México antiguo, paisajes, zonas arqueológicas, danzantes que aluden a la mexicanidad, un guerrero jaguar o un caballero águila, etc. A nivel estatal lo visual se manifiesta en imágenes o personajes representativos de Guerrero; el que destaca es el jaguar (mejor conocido como El Tigre), danzas locales como Los Tlacoleros, Los Diablos. También en el ámbito estatal se usan imágenes de sitios arqueológicos o personajes del México prehispánico. Todos estos aspectos visuales se fusionan con magueyes y botellas con mezcal, pensamos, con el propósito de atraer consumidores.

Todos estos aspectos visuales, en un sentido general forman parte de la cultura popular guerrerense. Aspectos que son usados a conveniencia de cada grupo o persona, según lo que se quiera destacar. Innovaciones las hay y seguirá habiendo, pero la mayoría de las veces se recurre a lo popular para poder lograr una aceptación en la sociedad.

En síntesis, los medios de comunicación en fusión con todos estos aspectos visuales son utilizados no sólo por empresas ya posicionadas en la comercialización del mezcal, sino también por quienes están en el proceso. Aunado a ello siempre hay un discurso en común; al mencionar el mezcal se remiten a una bebida milenaria, en la que detrás de ella existen un conjunto de saberes de los productores, así como los antepasados de éstos. Por si fuera poco, se ejemplifica o se testifican los distintos usos del maguey y del mezcal que han tenido y siguen teniendo en muchas sociedades campesinas, rurales, indígenas y también urbanas. Todo este conjunto de argumentos sugieren una bebida de confianza y por supuesto algo muy mexicano que se debe seguir preservando.

Por último queremos mencionar a grandes rasgos un certamen que se realiza año con año en la ciudad de Chilpancingo, el cual es previo a la Feria de Navidad y Año Nuevo que se realiza en esta ciudad capital. Dicho certamen se llama “Señorita Flor de Noche Buena”. La razón de mencionarlo es porque en éste existen aspectos visuales y un discurso que hacen referencia a la cultura popular guerrerense. El propósito de cada concursante es demostrar conocimientos culturales del estado de Guerrero, para competir por el título de “Señorita Flor de Noche Buena”. Cabe señalar que no sólo cuentan los conocimientos culturales, sino también el aspecto físico de cada una de las concursantes.

El certamen se realiza un mes antes del tradicional Paseo del Pendón de Chilpancingo, el cual marca el inicio de la Feria de Navidad y Año Nuevo de esta ciudad capital. Dicho certamen es precedido por una pre-elección de candidatas por cada barrio de Chilpancingo, se elige una por cada barrio y en el certamen sólo gana una, quien puede ser de cualquiera de los cinco barrios tradicionales. Las finalistas tienen que preparar un discurso sobre cultura general de Guerrero, lo cual el jurado toma muy en cuenta, así como también vestuario, aptitud y actitud.

Durante el certamen dos personas dirigen el programa. Se inaugura el certamen con la presentación de danzas “prehispánicas”. Posteriormente “música moderna” y las candidatas salen a escena con vestidos muy ajustados, cortos y con escote. Hacen pasarela mediante un *play back* y al terminar ésta quienes dirigen el programa dan un discurso mencionando datos históricos y culturales sobre el estado de Guerrero. Después, comienza la presentación personal de cada candidata, mencionando datos históricos y culturales de Guerrero, personajes del estado; poetas, dramaturgos, escritores, etc. Todas las candidatas coinciden en que el folclor guerrerense se compone por tradiciones, costumbres, gastronomía, etc. y que ello da identidad a los guerrerenses. También coinciden en mencionar el *jueves pozolero* y por supuesto argumentan que éste se acompaña con un buen trago de mezcal, con lo cual también se identifica un guerrerense. Al explicar su vestuario, lo refieren como un elemento identitario de Guerrero, sin embargo estos vestuarios son una especie de hibridación, ya que es una mezcla de indumentaria indígena guerrerense y elementos modernos los cuales no se observan en la indumentaria indígena cotidiana. Cuando se acerca el momento de la deliberación, la euforia de los presentes incrementa y mientras todo lo anterior sucede la televisión, prensa y radio locales registran el acontecimiento para al siguiente día hacerlo noticia.

El uso de la cultura popular guerrerense para fines comerciales ya sea para promocionar mezcal u otros productos, estamos seguros no desaparecerá. Todo lo contrario, es muy probable que tome otros rumbos y matices. En cierta forma eso no debe ser tan cuestionable, pero lo que sí puede serlo es la falta de políticas públicas culturales integrales. Éstas desde luego, deben contar con un enfoque que favorezca a toda sociedad involucrada sin distinción alguna. Con ello, nos referimos a los productores de mezcal en general, pero siempre tomando en cuenta los aspectos ambientales, sociales, culturales y económicos.

5.2. La competencia mezcalera: argumentos y razones (¿procesos de exclusión y monopolización?).

Al referirnos a la competencia mezcalera queremos destacar características cotidianas que suceden con el fin de lograr una mayor aceptación del mezcal en la sociedad. En apartados anteriores hemos hablado de organizaciones de mezcaleros, de instituciones y de empresas, todas con una relación al maguey y el mezcal de Guerrero. Cada una de ellas tienen posturas diferentes, es decir cada una argumenta y sustenta a su manera la calidad de un mezcal y por tanto el objetivo es mercadotécnico.

En entrevista con Gerardo Guerrero¹²⁴, su opinión hacia el mezcal no es negativa, todo lo contrario, considera que el mezcal es privilegiado y defendido por ciertos sectores sociales. A ello le suma que lo negativo del mezcal se encuentra en su adulteración. En otras palabras, mientras se conozca el origen de un mezcal su consumo no puede ser dañino, es decir que mucha gente adquiere mezcal en las localidades productoras, lo cual garantiza su autenticidad. Esta garantía tiene un referente, es decir el fabriquero (productor de mezcal), quien no sólo garantiza su mezcal sino que da pequeñas pruebas de éste e incluso lo bebe con sus clientes. Después se hace la negociación; muchos compradores piden descuento por el mezcal, pero pocos fabriqueros acceden bajo el argumento de que el mezcal que venden es 100% puro, sin químicos, ni otros ingredientes. Como ejemplo a veces hablan de otras localidades en donde no lo hacen puro, con lo que quizás se intenta seguir conservando su clientela, o quizás habrá casos que nadie se atreve ratificar.

¹²⁴ Jefe de la Unidad Regional de Culturas Populares de Guerrero. 17 de septiembre de 2009.

Lo que causa mucha duda en consumidores conocedores de mezcal es comprarlo a personas que lo ofrecen a las puertas de las casas (en Chilpancingo). El argumento es la desconfianza hacia el vendedor, pues no hay certeza si el vendedor dice la verdad o está mintiendo sobre el origen del mezcal, así como también sobre la pureza de éste. Hay dos posibilidades en cuanto a estas personas que venden mezcal de la forma descrita: por un lado se puede pensar en la compra y reventa de mezcal, y por otra parte productores que salen de sus localidades hacia las ciudades a venderlo a razón de tener poca o nula clientela en las primeras. En este caso, el precio habla por sí mismo, ya que regularmente quien lo revende, por lógica aumenta el precio de como lo adquirió originalmente. Caso contrario es cuando lo venden productores directos; el precio prácticamente es el mismo que se maneja en su localidad de origen. En relación a estos tipos de mercado hace falta hacer una investigación más a fondo, en donde estos datos pueden dar la pauta.

Anteriormente hemos hablado de los argumentos y razones que se dan entre fabriqueros y consumidores de mezcal. Ahora toca el turno a organizaciones y empresas ya consolidadas en la producción y comercialización del mezcal. En éstas el mayor peso de su comercialización recae sobre sus argumentos, por ejemplo mencionan la certificación con que cuentan, la cual está respaldada por la Norma Oficial Mexicana 070. Una forma de demostrarlo es mediante la marca, etiquetas y sellos. La marca legitima un origen, las etiquetas la empresa o propietario y los sellos el respaldo de instituciones que avalan la venta nacional e internacional, como son el COMERCAM y la Secretaría de Hacienda.

La gran mayoría de los consumidores conocedores de mezcal reconocen la calidad de esta bebida no por su marca, sellos y etiquetas, sino por su sabor, cuerpo y sobre todo la riqueza alcohólica que fluctúa entre los 48° y 55° (y muy superior a 55°). Muchos de estos consumidores menosprecian otros mezcales que son envasados, sus razones las explican con las cualidades antes referidas. Además, argumentan que un mezcal envasado sabe diferente por la riqueza alcohólica a 38°, también ponen en duda si estos mezcales son hechos 100% con maguey y si adicionan o no otros ingredientes como azúcar de caña o alcohol.

Ahora bien, quienes producen y envasan los mezcales antes referidos también tienen sus argumentos y razones de comercializar este producto con las características referidas. En primer lugar, refieren que la riqueza alcohólica a 38° es porque los estudios de mercado que realizan, refieren que la mayoría de la gente prefiere una bebida *suave* a una bebida *fuerte*. No obstante, no revelan dichos estudios, ni lugar, ni fecha de aplicación. En cuanto a la

certificación y respaldo de instituciones refieren que esto les permite llegar a mercados no sólo locales y nacionales sino también internacionales. Respecto a la pureza y calidad de los mezcales que comercializan argumentan que están elaborados 100% con maguey y no adicionan otros ingredientes.

Quienes venden mezcal certificado opinan que un mezcal *a granel* puede contener alcoholes superiores, mucha acidez y etanol alto, y por ello recomiendan ampliamente no consumirlo. Pero quienes venden mezcal a granel recomiendan no consumir uno certificado porque *está rebajado, ya no es natural*, es decir que no está fabricado como tradicionalmente se ha hecho y consumido. Sus argumentos los contrastan con los efectos que el consumidor tiene al beber el mezcal de su preferencia. Por ejemplo hay opiniones como ésta: “*si te da cruda un mezcal, es porque no es bueno, ni puro*”, lo interesante es que esta opinión puede referirse a cualquiera de los dos tipos de mezcal. En este sentido, sospechamos que los efectos que causa un mezcal al momento de beberlo y al siguiente día, dependen de los hábitos de cada persona en el consumo de bebidas alcohólicas. Una coincidencia entre los productores y comercializadores de mezcal, ya sea tradicional o artesanal o certificado, es que nunca opinan negativamente respecto al mezcal, todo lo contrario llegan a argumentar que es mejor que cualquier bebida del mundo, por ejemplo *whisky* o *coñac*. Los consumidores difieren en cuanto a estos tipos de opiniones. Otra coincidencia es la siguiente opinión: “*el mezcal de Guerrero es mejor que el de Oaxaca*”, como sustento a esta opinión se dice que el mezcal de Oaxaca tiene menos sabor y es de menor calidad.

Relacionado a los últimos comentarios, tenemos la siguiente opinión en voz de un profesor de la Normal del Estado de nombre Javier Bernabé Díaz¹²⁵:

Para hablar del mezcal no sólo es Oaxaca, sino también de Guerrero, de lo contrario sería discriminar...entonces nuestra identidad en dónde queda. El mezcal dicen que beneficia, este tiene un beneficio y un costo...un costo social, pero... ¿a quién beneficia más? Por ejemplo, con la planta homogeneizadora *Mezcal Tecuan*, los consumidores de mezcal ya no podemos saber qué tipo de mezcal se está consumiendo y si es bueno o malo. Al momento de revolver distintos tipos de mezcales que proceden de distintos lugares y distintos fabriqueros, se pierden entonces todos estos créditos que deberían de ser para los fabriqueros y no sólo para una planta homogeneizadora de mezcal. La fabricación del mezcal varía de lugar a lugar y de fabriquero a fabriquero. En cuanto al lugar influye el clima, el agua, la tierra, la humedad.

¹²⁵ Entrevista del día 24 de noviembre de 2009. Posterior a la presentación del documental *Guerrero Mágico* de Juan Sánchez, en donde al final de la presentación se regalaron *pruebas* de mezcal certificado.

Respecto a los fabriqueros corresponde la forma de labrar, técnicas de destilación (alambique, cantidad de condensadores, etc.), la forma de capar los magueyes. La fabricación de mezcal es todo un conjunto de procesos químicos, por ejemplo la cocción del maguey, la fermentación del mismo y la destilación de todo lo fermentado, posteriormente hay una segunda destilación. La precipitación, evaporación y condensación son algunos de los procesos que conlleva el fabricar mezcal. El mezcal es una bebida muy nuestra, pero son otros quienes la aprovechan de acuerdo a sus intereses.

En la realidad de la comercialización del mezcal, quienes llevan la ventaja en esta *competencia mezcalera* son las organizaciones y empresas ya bien consolidadas, mientras que en este proceso los productores de mezcal no certificado se encuentran en una desventaja, veamos por qué.

La ventaja que se lleva en estas organizaciones y empresas se debe precisamente a la organización entre los productores de mezcal, ello requiere desde luego cumplir toda una serie de requisitos (de los cuales ya hablamos). Es decir que quienes cumplieron con estos pudieron figurar para comenzar a producir a mediana escala; con una marca, una certificación y con miras a exportar. Este proceso excluyó en cierta forma al resto de los productores de mezcal, lo cual no fue intencional, sino que, por no tener materia prima suficiente (maguey) no cumplían con la demanda de producción. Aunque también hubo productores que simplemente no se interesaron en este proceso.

De acuerdo con Rigoberto Acosta González¹²⁶, hacia el año 2002 o 2003 viene otro proceso de constituir el Consejo Mexicano de Productores de Maguey Mezcal. Por una parte es el asunto regulatorio para controles de la calidad del mezcal y otra es la propia organización que permita acceder a fondos, capacitaciones, promoción, etc. desde la parte productiva. En este proceso se benefician aún más las organizaciones y empresas que ya se estaban consolidando. Aunado a lo anterior está la Norma Oficial Mexicana (NOM-070), la cual es un requerimiento primordial si en un futuro se desea exportar.

En otro sentido, para tener un éxito empresarial con objetivos a exportar un mezcal de alta calidad (como lo demanda la NOM-070), se necesitaba el análisis y certificación de

¹²⁶ Entrevista del 25 de noviembre de 2009. Presidente del Consejo Regional de la Sierra de Guerrero (Cresig).

laboratorios. Para ello se cuentan con dos en el país; uno en el estado de Veracruz y otro en el Distrito Federal. Al respecto, Rigoberto Acosta refiere lo siguiente:

Hemos creído necesario crear un laboratorio en Guerrero en el mismo sentido y que nos pueda evaluar, pero independiente de la decisión de los productores. Esto es una buena oportunidad, pero ha costado 5 millones de pesos que se construyera el laboratorio nacional. En estas fechas el laboratorio se encuentra en acreditación ante a la Entidad Mexicana de Acreditación (EMA), para que sea el órgano que de servicio a COMERCAM en la evaluación de las muestras. El nuevo laboratorio se encuentra en Chilpancingo, Guerrero y ha sido decisión de los mezcaleros y de Rigoberto Acosta. Se ha propuesto que este laboratorio lo administre y lo opere la Universidad Autónoma de Guerrero (UAG) en las instalaciones de la Unidad Académica de Ciencias Químico Biológicas (UACQB). Se ha elegido a la UAG y específicamente a la UACQB porque son quienes pueden realizar las pruebas y por otro lado para tener el respaldo de la UAG. Con la acreditación de este laboratorio se tendría el primer laboratorio derivado de la estructura de los productores. Los otros laboratorios son de iniciativa privada y por lo tanto se debe pagar por sus servicios. El nuevo laboratorio tendrá que ser autofinanciable, es decir, que quien solicite le analicen su mezcal tendrá que cubrir la respectiva cuota. La ventaja de este laboratorio es que está más cerca de Oaxaca y desde luego en Guerrero, incluso tal vez a los de Zacatecas les quedaría más cerca y tendrían que esperar menos tiempo, ya que en los otros dos laboratorios se tiene que hacer fila, es decir esperar un turno. Esos dos laboratorios tardan mucho en analizar las muestras porque no sólo analizan mezcales sino rones, charanda, tequila, etc. Con la constitución del nuevo laboratorio nacional en Chilpancingo se tendría una especialización en analizar mezcales. Para los análisis físico-químicos del mezcal en dicha unidad académica hay un grupo (alrededor de 8 personas) de profesores investigadores a cargo del laboratorio. Para que otros estados vengan a certificar su mezcal a Guerrero, primero debe estar certificado el laboratorio o en otras palabras tener el permiso oficial y haber pasado por todo un proceso burocrático.

En una entrevista a Rigoberto Acosta para el *Diario El Sol de Chilpancingo*¹²⁷, revela datos interesantes. Dicha persona refiere que Guerrero ocupa el segundo lugar a nivel nacional en producción de mezcal, con un millón y medio de litros anualmente. Se tienen 15 marcas certificadas, pero sólo de 5 a 6 marcas se exportan a 22 países. Es decir, que tan solo a 10 países se exporta el 90% de los 160 mil litros de mezcal certificado. Acosta ha referido que

¹²⁷ Guerrero, segundo lugar en la producción de mezcal. *El Sol de Chilpancingo*, 16 de agosto de 2009. La información de este párrafo es una síntesis de la referida nota periodística.

160 mil litros de un millón y medio que se produce al año están certificados y actualmente los más de 585 vinateros (fabriceros de mezcal) han modernizado sus industrias instalando laboratorios y utilizando alambiques de cobre, acero inoxidable y hornos de calderas. Dicha producción se basa en las 108 mil hectáreas de maguey silvestre con una vida de 8 a 9 años que existe en el estado, con doce variedades identificadas. Durante los años 2007 y 2008 se han plantado casi 8 mil hectáreas de algunas de estas variedades como el “ancho rosetado” que es nativo de las orillas del río Balsas.

Por otra parte, Rigoberto Acosta considera que la producción del mezcal está en una transformación, la cual de ser algo tradicional (uso en fiestas patronales, por ejemplo) está pasando a ser parte de una forma de obtener un recurso monetario extra. Un ejemplo sustancial es que debe haber un máximo aprovechamiento del maguey y uso de tecnología actual para obtener considerables volúmenes de mezcal. Asevera que el maguey cocido en hornos de tierra puede ser una gran propiedad para mucha gente, pero lo contrario a esto es que en los laboratorios se le encuentra al mezcal bióxido de carbono, así como también otros elementos químicos malignos si no se procesa el maguey con nueva tecnología. Esto desde un punto de vista crítico es una invitación a los demás productores para que realicen su producción con la nueva tecnología.

Para Carlos Renato Hernández¹²⁸ muchos de los productores de mezcal cumplen con los requerimientos de los procesos mencionados arriba, sin embargo el principal problema sigue siendo la comercialización. Para lo cual, asegura que para lograr una buena comercialización hace falta más promoción y difusión. Entonces de no haber más promoción y difusión la tradición de vender mezcal a granel perdurará como hasta en la actualidad.

En poblados como Mazatlán y Amojileca se pueden encontrar gran variedad de mezcales, en sus dos presentaciones: a granel y certificados. Incluso en ambas localidades hay restaurantes en donde se vende mezcal en estas dos presentaciones. Ello no altera en ningún sentido las ventas, todo lo contrario, el consumidor tiene la libertad de elegir lo que más le agrade en precio y sabor. Pero en el resto de las localidades que producen mezcal a granel sus ventas son más limitadas, acompañadas de un *regateo* por parte del consumidor. En las dos localidades referidas como en el resto, los vendedores de mezcal recurren a las famosas “probaditas”, es decir regalar copitas (de plástico) con mezcal y así poder convencer al

¹²⁸ Comentario en una reunión el día 25 de noviembre de 2009.

consumidor. En este sentido, muchas veces el consumidor se ve comprometido a comprar alguna botella del mezcal que más le haya agradado.

Una organización defensora de los mezcales tradicionales es la *Logia de los Mezcalatras*. Esta organización es liderada por Cornelio Pérez Ricárdez¹²⁹, el principal propósito de él y demás colaboradores es rescatar y preservar los mezcales tradicionales de los pueblos de México. Este propósito enmarca aspectos de conocimientos, producción, tecnologías y sustentabilidad. En palabras de dicha persona *se tiene la visión de promover los mezcales tradicionales de México tal y como son fabricados en los pueblos, es decir, sin entrar a la burocracia que implica la NOM, el COMERCAM, SAGARPA, la Regladora de Mezcales, etc.* Es importante señalar, que esta organización ha creado un sello propio para identificar los mezcales que promueve, el cual tiene la figura de un maguey y un la cabeza de un conejo (extraído de un códice) y abajo la leyenda Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México. Sin explicarlo, esta acción es para hacer un contrapeso a los procesos que están realizando las instituciones que señala, así como la burocracia que existe por comercializar el mezcal a gran escala.

Una conclusión general es que ningún productor de mezcal puede demostrar si lo que oferta está hecho como lo argumentan. No es demostrable porque a los consumidores no se les muestra cómo se elabora el mezcal de principio a fin. En ocasiones, los consumidores interesados visitan las fábricas de mezcal, sin embargo la mayoría de las veces les muestran cuando la fermentación está en proceso o bien cuando están realizando la destilación. Para muchos consumidores esto garantiza la calidad de un mezcal, pero otros aún dudan si adicionaron otros ingredientes al iniciar la fermentación, la cual no vieron desde el comienzo ya que ésta dura varios días e incluso semanas. Finalmente, no se puede asegurar cuál mezcal se debe consumir y cuál no, ya que *en gustos se rompen géneros*, o mejor dicho hay de paladar a paladar, el cual podríamos pensar que está determinado por la cultura y sociedad en que se vive.

5.3. El vínculo entre gobierno, Asociaciones Civiles, organizaciones y empresas.

En este apartado, como su título lo sugiere, daremos a conocer el vínculo entre gobierno, Asociaciones Civiles, organizaciones y empresas, el cual prevalece hasta la fecha. Creemos que

¹²⁹ Breve entrevista del día 5 de diciembre de 2009 en el Distrito Federal.

es necesario mencionarlo para tener una idea general de los rumbos que ha tomado la comercialización del mezcal. En otro sentido, se explicará el proceso burocrático que se está llevando a cabo para lograr la comercialización del mezcal. Ello incluye no solamente trámites, sino también una serie de interacciones, las cuales aquí describiremos.

Queremos empezar citando una institución de gobierno, la cual no tiene una relación directa con el mezcal o el maguey, pero ha apoyado algunos proyectos. Nos referimos a la Unidad Regional de Culturas Populares de Guerrero, en donde mediante un programa llamado PACMyC (Programa de Apoyo a las Culturas Municipales y Comunitarias), se ha dado el apoyo que a continuación explicaremos. Mediante la presentación de proyectos y la evaluación de éstos a cargo de la institución referida, se ha logrado que localidades como Coatepec Costales, Atliaca y Acatlán obtuvieran recursos para su proyecto presentado. Dichos proyectos consistieron en gestionar plantas de maguey ante la CONAFORT y la SAGARPA del Gobierno del Estado. El Gobierno del Estado tiene un vivero en la ciudad de Chilpancingo, los que ahí laboran se encargan de recolectar semillas en distintas partes del estado y reproducirlas en el vivero. Los terrenos en donde se siembra el maguey son cuidados por los habitantes del pueblo. PACMYC les proporciona un cercado para el terreno. En síntesis, este programa apoya proyectos que son palpables, en este caso lo palpable fue la siembra y reproducción de magueyes, los cuales una vez maduros (entre 7 y 10 años) serán aprovechados.

Contrario al párrafo anterior Juan Sánchez¹³⁰ opina que en la localidad de Omeapa los habitantes, en alguna ocasión, han recibido plantas pequeñas de maguey por parte del vivero con que cuenta la SAGARPA. En ello él nota un problema: al otorgar dichas plantas de maguey no da la SAGARPA una asesoría, ni seguimiento al control de las plantas. Por tanto opina que estas se desperdician ya que no les dan los habitantes los cuidados necesarios.

En eventos como el Festival del Pozole y el Mezcal hay un vínculo integral. Por ejemplo, la organización recae sobre la Dirección de Turismo Municipal dependiente del H. Ayuntamiento Municipal y se coordinan con el CEMMEZCAL. Como patrocinadores han tenido empresas como la cervecera Corona y la Coca-Cola, las cuales proporcionan mobiliario para las pozolerías y venta de sus productos en éstas. Por supuesto, no pueden faltar las organizaciones mezcaleras ya consolidadas y las que están en el proceso de consolidarse; todas

¹³⁰ Entrevista del día jueves 8 de octubre de 2009. Omeapa, Guerrero.

ahí exponen las diferentes presentaciones de sus mezcales. También se invita a artesanos para que puedan vender sus artesanías. Cabe señalar que los artesanos, pozolerías y mezcaleros pagan una cuota por participar en este festival, mientras que las empresas patrocinadoras no pagan tal cuota. Para ambientar el festival hay presentaciones de artistas locales y nacionales; por ejemplo danzas del estado como Los Tlacololeros y los nacionales varían a cada año. Para el caso de dicho festival asiste algún funcionario del gobierno municipal para dar fe y legalidad a éste. Una de las instituciones que ellos consideran de mayor importancia es la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados (CANIRAC). Cuando es hora de la inauguración se observan autoridades municipales, diputados, representantes federales, senadores, por ejemplo el secretario de turismo, de SAGARPA, de la SEDESOL, COPARMEX, asociación de hoteles y moteles y CANIRAC. Sin embargo, es curioso que estas instituciones y dependencias no se coordinen con la Unidad Regional de Culturas Populares.

Otros eventos en los que se ha notado el vínculo que estamos tratando es en presentaciones como el documental ya mencionado “Guerrero Mágico” y la presentación del libro “Mezcal, nuestra esencia”. En estas presentaciones no solo hay una degustación de mezcal al final de éstas, sino también una organización previa. Esta organización consiste en asegurar un lugar para el evento, los lugares son por ejemplo la “Casa Guerrerense” en el Distrito Federal o Museo Regional del Chilpancingo, respectivamente. En el caso del documental, el CEMMEZCAL proporcionó a su autor una cantidad considerable de dinero para su edición y publicación. Para el libro, esta misma institución colaboró en gran medida. Ahora bien, el apoyo que proporciona el CEMMEZCAL es recíproco a futuro, es decir, que quienes reciben el apoyo posteriormente dan crédito al CEMMEZCAL promocionando las marcas de mezcal que tiene a su cargo y disposición. La presentación de dicho documental no se limita al ámbito local y nacional, sino también en el extranjero en lugares como Chicago Illinois y San Francisco; en donde radican muchos guerrerenses. Este vínculo no se ha modificado, aunque en algún momento, dicho autor trató de conseguir apoyo económico con diputados, quienes no accedieron. En el documental referido se observan imágenes de marcas de botellas con mezcal, plantas de maguey, una fábrica de mezcal, personas trabajando en la fábrica de esta bebida, etc. luego toda una explicación cultural por cada región de Guerrero. El video se prolonga por más de una hora y entre tantas imágenes se distinguen ceremonias de Guerrero y el uso del mezcal en estas festividades, así como la flora y fauna; entre la flora muchos magueyes.

En el apartado 5.1. vimos cómo el mezcal es promocionado en los medios de comunicación. Esto también es un vínculo que se da entre instituciones gubernamentales, empresas y organizaciones. Estos medios son necesarios para poder llegar al número mayor de personas posible. Una campaña estatal se llamó “Guerrero, sierra y sol, el origen del sabor”, ésta operó en Acapulco, principal destino turístico del estado, como un fruto de todo este vínculo.

Otra coordinación entre instituciones es la siguiente. CEMMEZCAL cuenta con un grupo de 10 técnicos distribuidos en las diferentes regiones del estado de Guerrero, quienes le dan seguimiento tanto a los viveros como a las plantaciones de maguey. En cuanto al aprovechamiento del maguey silvestre debe de haber una autorización de la SEMARNAP. Para hacer las plantaciones de maguey también se le da aviso a la SEMARNAP, así como cuando éstas se van a aprovechar. Para el aprovechamiento sustentable de la materia prima hay una coordinación con SAGARPA, Desarrollo Rural, Secretaría de Medio Ambiente, Gobierno del estado y con la CONAFOR. La SAGARPA debe estar siempre enterada de cualquier actividad que se esté desarrollando en el campo. La CONAFOR (Comisión Nacional Forestal) le corresponde normar los recursos maderables y aunque el maguey no es un recurso forestal maderable le corresponde también normarlo.

La tarea principal de CEMMEZCAL es la coordinación de los diferentes eslabones de la cadena productiva (magueyeros, productores de mezcal, envasadores, comercializadores, proveedores de maquinaria e insumos), se trata de coordinar todos esos esfuerzos para que los productores primarios reciban los beneficios del aprovechamiento sustentable de la materia prima hasta llevarlos a la venta de un mezcal certificado. Se trata que estos beneficios lleguen a todos los eslabones de la cadena productiva y principalmente lleguen los beneficios al productor primario. No existe un equipo especializado de distribuidores y comercializadores de mezcal, sin embargo a los productores se les apoya para que asistan a ferias, exposiciones, demostraciones, etc. De esta forma los productores establecen los vínculos con los consumidores, comercializadores, etc.

El CEMMEZCAL como Asociación Civil abarca toda la cadena productiva, es decir, que no le da más importancia a unos eventos que a otros. Algunos ejemplos son: la capacitación técnica a los productores (viveros, plantaciones, fabricación de mezcal, infraestructura apropiada para acopio y producción, equipamiento, un laboratorio mínimo para sus pruebas, horno en buenas condiciones, tinas de madera, alambiques de cobre u acero inoxidable, etc.). En cuanto a la comercialización a los productores de mezcal les asesora y

apoya para que tengan registro de marcas, diseños de etiqueta, botellas, registro ante el Instituto Mexicano de Protección Industrial (IMPI), llevarlos a ferias, a misiones tanto nacionales como internacionales. En síntesis, CEMMEZCAL se encarga de canalizar y hacer la gestoría ante instancias gubernamentales ya sean federales, estatales y municipales con el fin que los productores reciban los apoyos necesarios.

Carlos Renato Hernández¹³¹ menciona otras instituciones con las que tienen algún vínculo; del gobierno federal son: SAGARPA, Secretaría de Economía, BANCOMEX, PROMEXICO, INIFAP, CONAFOR, SEMARNAT. Del gobierno estatal: Secretaría de Desarrollo Rural, Secretaría de Desarrollo Económico, Secretaría de Medio Ambiente. Otras instituciones son: Fundación Produce A. C., CONACYT, Universidad Autónoma de Guerrero, Colegio de Posgraduados, etc.

Con CONACYT se enlazan por medio del Gobierno del Estado. Se tiene un organismo muy específico coordinado entre CONACYT y el Gobierno del Estado. En este organismo se lleva a cabo la investigación. Con esta vinculación se emiten convocatorias para los proyectos en donde actualmente CEMMEZCAL tiene dos proyectos: 1) *La huella genética del agave cupreata*, que lo está desarrollando el INIFAP de Oaxaca y 2) Las diferencias climáticas y geográficas de las diferentes regiones del estado cómo influyen en la cantidad de azúcares que producen los magueyes mezcaleros en Guerrero. Lo anterior lo están desarrollando investigadores de la Universidad Autónoma de Guerrero. Carlos Renato asevera que, así como ya se tiene la huella genética del ser humano y del maíz, también se necesita saber la huella genética del agave cupreata; ésta posteriormente se puede registrar. Estos proyectos trabajan directamente con productores y laboratorios. CEMMEZCAL se encargó de hacer las propuestas de investigación, pero éstas las realizan distintos investigadores.

En una extensa entrevista tenemos opiniones en el mismo sentido de Rigoberto Acosta¹³². El proceso del que hemos venido hablando le ha llevado a conocer gran parte de la estructura y ser parte de la construcción del consejo regional, estatal y nacional de mezcaleros. Lo anterior también le ha llevado a establecer relaciones con la Cámara de Diputados, con muchas secretarías del gobierno federal, con los gobiernos estatales de los siete estados con denominación de origen del mezcal. Al mismo tiempo se ha involucrado en la parte de la promoción, comercialización, de capacitación y de sustentabilidad de la materia prima.

¹³¹ Entrevista del día 23 de noviembre de 2009.

¹³² Entrevista del día 25 de noviembre de 2009.

En el CEMMEZCAL de Guerrero, Rigoberto Acosta no tiene un rol específico (no es ni vocal), sin embargo cuando se trata de tomar decisiones o hacer propuestas apoya a los equipos de las organizaciones mezcaleras. Reconoce que siempre ha sido tomado en cuenta por los mezcaleros de Guerrero y eso también le ha permitido participar en el consejo nacional. Por ejemplo en el estado de Guerrero hasta la fecha mantiene la tesorería del COMERCAM, a cargo de Marcos Mojica de Teloloapan, Gro. No quiere decir que no haya problemas, puesto que sí los hay. Cuando hay recursos él afirma que a todos les tiene que tocar, siempre y cuando haya proyecto y una aplicación correcta de los recursos, así como que contribuya a mejorar las condiciones de producción de mezcal.

Por otra parte afirma que hay en Guerrero una organización que la han llamado Consejo Guerrerense Regulador de la Calidad del Mezcal, la cual se sabe que no tiene productores y que es una organización que viene del gobierno del estado propuesta por la Secretaría de Desarrollo Económico y la propia Secretaría de Desarrollo Rural como buscando hacerle contrapeso al CEMMEZCAL. Al respecto, Rigoberto les ha propuesto que demuestren que tienen productores y que se incorporen en el proceso, ya que la ley es muy clara y dice que el único órgano facultado para certificar es el COMERCAM. Opina que este consejo guerrerense es una falsedad, ya que manejan que son los reguladores del mezcal pero el único órgano facultado para regular y certificar mezcal es el COMERCAM. Respecto a este Consejo opina que lamentablemente no ha habido una buena relación con ellos, quienes podrían decir cosas en contra de CEMMEZCAL o CRESIG y por supuesto en contra del personal que los constituyen.

A pesar de lo anterior, Rigoberto Acosta considera que tanto en el consejo estatal como en el nacional las puertas están abiertas a quien guste, siempre y cuando estén dispuestos a cumplir con la ley. El primer requisito; que sean productores de maguey o de mezcal; 2) que estén dispuestos a darse de alta en todas las instancias gubernamentales para que tengan acceso a fondos y principalmente en Hacienda y 3) que creen o se incorporen a las organizaciones legalmente ya constituidas. Asevera que si no se cumplen estos tres requisitos difícilmente podrán entrar al Consejo Estatal o al nacional, ya que a lo primero que se enfrentan es que no tienen personalidad jurídica o que no son productores o que pueden serlo pero no están dispuestos a incorporarse y a pagar impuestos.

Por otro lado habla de la Denominación de Origen, la cual se encarga de proteger un producto en una región determinada la cual es otorgada por la Organización Mundial de Comercio y el Instituto Internacional de la Propiedad Industrial que depende de la anterior

(OMC), en Ginebra Suiza se negocia este tipo de asuntos. Se le otorga a México la Denominación de Origen Mezcal pero se le obliga a que el gobierno mexicano emita la Norma Oficial Mexicana. Esta última regula qué es mezcal, cómo se hace, de cuántos grados y describe en esta ley cómo se hace o cómo se debe de hacer el mezcal, así como qué parámetros se deben de seguir para que sea mezcal, de lo contrario será un destilado de agave pero no va a ser mezcal. En síntesis la NOM establece cómo se debe de hacer mezcal. Ahora bien, para tener a la Norma Oficial Mexicana se debe contar con un órgano que vigile que se le está dando cumplimiento en el sentido científico, es decir, que demuestre que lo que se está produciendo es mezcal y no otra bebida, demostrando las propiedades establecidas del mezcal (proceso de elaboración, una variedad de maguey y sus características). Técnicamente ellos emiten un certificado el que dice que es 100% agave y 100% mezcal. El que certifica es el COMERCAM, pero en el gobierno mexicano hay un instituto llamado EMA (Entidad Mexicana de Acreditación) encargada de certificar a los laboratorios. De alguna forma el COMERCAM es una especie de laboratorio independiente de los productores pero vigilado por el gobierno federal. Todo eso se demuestra ante la OMC y entonces no se tienen problemas con la Denominación de Origen y la Norma Oficial Mexicana y el Consejo Regulador. En esta misma dinámica entran los productores de tequila, los productores de cajitas de Olinálá Guerrero, los productores de talavera de Puebla, entre otras denominaciones de origen; todas deben cumplir más o menos dicha estructura (Denominación de Origen, NOM y un órgano regulador que le da cumplimiento a la NOM).

Para Rigoberto del gobierno estatal no han recibido mucho apoyo, ni recurso y por eso han decidido establecer más contactos con el gobierno federal. Aunque cuando se entregan recursos el gobierno estatal se adjudica la entrega, cuando no es así puesto que el recurso viene del Congreso de la Unión, del gobierno federal (por medio de SAGARPA). Estos recursos vienen a las delegaciones y quien oficialmente entrega los cheques es el gobierno del estado, pero vienen en una composición porcentual de 70-30, para el año 2010 viene una composición porcentual de 80-20. Después de la entrega de cheques, salen publicaciones en los diarios diciendo que es el gobierno del estado quien está apoyando a los mezcaleros con millones de pesos. Sin embargo lo anterior es falso, más bien el gobierno del estado es *el camino* para que liberen el recurso para los mezcaleros, pero no es aportación del estado sino del Gobierno Federal. Lo único que han obtenido del gobierno del estado en el año 2006 o 2007 es apoyo para el Laboratorio Nacional que se encuentra en Chilpancingo, el cual vino por medio del

Congreso del Estado. Pero todo lo demás los mezcaleros lo mueven con recursos que vienen etiquetados desde la Cámara de Diputados Federal.

Otro claro ejemplo del vínculo que hemos venido hablando se desarrolla cuando hay reuniones entre organizaciones, las asociaciones civiles, e instituciones gubernamentales. Desafortunadamente, no hay buenos acuerdos ya que SAGARPA, en este caso, desmerita la organización que ya se tiene y critica sin proponer la forma cómo han estado trabajando. Un aspecto interesante de dicha institución fue la invitación a un foro sobre: 1) manejo integral del manejo del maguey con el fin de tratar todas las nuevas experiencias sobre la investigación del maguey, sobre todo lo que se ha hecho en Guerrero y en Oaxaca; 2) demostraciones sobre sistemas de plantaciones de maguey en el predio de don Filiberto Saldaña Nuñez; 3) Demostración sobre manejo agronómico de cultivo, plagas, enfermedades, etc.

En general, el vínculo que se logra entre instituciones gubernamentales, organizaciones, asociaciones civiles y productores de mezcal en general, es palpable en sus instalaciones (fábricas de mezcal o plantíos de maguey). Es más palpable aún con los resultados, es decir, buenas cantidades de mezcal de calidad de exportación. Pero sobre todo que la tecnología ayuda a un menor esfuerzo del personal y menos consumo de agua, leña, palma. En las localidades de Mazatlán, Mochitlán, Xochipala, Teloloapan, Pilcaya y en la Sierra (entre Zihuaquio y Tierra Caliente) se cuentan con calderas a vapor. Dichas calderas permiten la cocción de maguey sin utilizar leña, lo cual permite una mayor obtención de jugos de maguey y por ende una mayor cantidad de mezcal al momento de destilar. Estas calderas fueron gestionadas ante el gobierno, y posteriormente se gestionarán molinos de maguey, alambiques y más calderas.

5.4. Mezcal: ¿tradición vs exotismo?

En el presente apartado deseamos destacar varios ejemplos de la forma en que el mezcal se está poniendo de moda. Estos ejemplos remiten a aspectos materiales en los cuales converge la tradición y por otro lado lo exótico. Nos referimos pues a productos artesanales y los nuevos usos que se le están dando al mezcal.

Un primer ejemplo lo queremos referir a la variedad de mezcales que existen en el estado. De ello ya hemos hablado en capítulo 3, específicamente en punto 3.2. Lo que queremos resaltar aquí es la constante innovación, utilizando el mezcal como un producto esencial para crear otro. Es típico encontrar mezcales que contengan nanche, damiana, el

amargo (compuesto de pasas, miel, canela, cáscaras de cajel) o el torito (el cual sus ingredientes varían según la región del estado). Pero lo que empezó a ser una novedad en la Región Centro de Guerrero fueron mezcales como: de maracuyá, de limón, de jamaica, de plátano, de guayaba, de *jumilín* o *jumil* (insecto comestible de color negro), etc. Creemos de antemano que esta innovación tiene una influencia del estado de Oaxaca; en donde no sólo se encuentran mezcales con frutas, sino también con animales como: alacrán, víbora, iguana, hormigas *chicatanas*. Tanto en Guerrero como en Oaxaca, esta variedad de mezcales implica un atractivo para los consumidores e incluso a cada tipo de mezcal (en algunos casos) le atribuyen propiedades curativas o preventivas en materia de salud.

Sobre la variedad de mezcales llama la atención un conocido restaurante, situado en la localidad de Amojileca, Guerrero. El nombre de este restaurante hace alusión a los agaves, el concepto sigue este sentido; se pueden notar magueyes en el suelo o en macetas por todo el lugar. Castañas de madera para contener mezcal como adorno, sobre un tronco se encuentran varias botellas con mezcal de diferentes sabores, cada una con una etiqueta con el mismo nombre del restaurante. Sobre algunas mesas pequeñas hay macetas con un magueyito. Sobre algunas paredes una especie de comales de barro con un refrán que habla del mezcal. En la carta, platillos que se sirven sobre una penca de maguey, los cuales son muy vistosos y se antojan al instante. Por si eso fuera poco, en la entrada del restaurante, a manera de recepción; dos mujeres muy jóvenes vistiendo como danzantes aztecas (conocidos también como concheros). En un intervalo, cuando ya hay mucha gente, ponen “música prehispánica” y entran las jóvenes danzando pausadamente, entre sus manos llevan cada quien una pequeña maceta con un *magueyito*. Quien está a cargo del sonido las presenta como *Mayahuel* y *Magueyatzin*. Ellas sonríen todo el tiempo y mostrando el pequeño maguey que llevan entre las manos. El público está atento, algunos toman fotografías, todos aplauden al final.

Carlos Renato Hernández¹³³ ha contemplado la posible apertura de una mezcalería en el Barrio de Santa Cruz de Chilpancingo. En este lugar no sólo se venderán la variedad de mezcal que hemos dicho, sino también distintos “cocteles” con mezcal. Por ejemplo coctel con café, con piña, con tamarindo o maracuyá. Asevera que estos cocteles superan en sabor a otros y pueden ser consumidos tanto por mujeres como por hombres. Reconoce que estos cocteles son algo nuevo y diferente, por tanto el objetivo es tener más consumidores y clientes del mezcal.

¹³³ Comentario en la radio el día 4 de noviembre de 2009.

En cuanto a los productos artesanales relacionados al mezcal, aquí los llamaremos *artículos para mezcal*. Estos artículos no varían tanto en diseños, formas, figuras y colores. Se les puede encontrar a la venta en puestos de artesanías semifijos o fijos de Chilpancingo, Tixtla y Chilapa. En esta última localidad es donde se venden en gran número éstos artículos, principalmente en día domingo, que es cuando hay un tianguis en donde convergen comerciantes (indígenas en su mayoría) de distintas partes de la Región de la Montaña de Guerrero. Quienes compran, lo hacen con distintos objetivos; para revender, como recuerdo personal o bien para obsequiar en algún evento. Es por ello que en muchas oficinas (de gobierno o particulares) o casas particulares se pueden ver algunos de estos artículos puestos en mesas, paredes o muebles. Un artículo que es muy común observar, son botellas de vidrio pintadas con motivos guerrerenses tales como: figuras de Tlacoleros (danzantes de Guerrero) o bien botellas forradas con piel de res e imágenes pintadas como el jaguar y magueyes. Regularmente estas botellas siempre contienen mezcal y son utilizadas como adorno en casas u oficinas, también como una botella de lujo con la cual se ofrece mezcal a visitantes, familiares, conocidos, etc. Botellas de este tipo en varias ocasiones se han obsequiado en las clausuras escolares o bien en eventos políticos, salvo que sólo las obsequian a padrinos, políticos o personajes “importantes”.

En ciertas clausuras escolares, al final los egresados reparten mezcal a familiares, entre ellos mismos, amigos y a quien guste de los presentes. El mezcal lo sirven en pequeños jarritos de barro, los cuales se consiguen en el tianguis de Chilapa. En trozos de carrizos también se suele servir el mezcal, tanto los jarritos como éstos carrizos suelen tener un listón el cual sirve para que se puedan pender en el cuello de cada quien. En fiestas universitarias como “las quemas” también se hace lo descrito e incluso en eventos políticos de la universidad (proselitismo de elección de directores o rectores). En algunas fiestas particulares o mayordomías, también los anfitriones obsequian estos jarritos de barro para servir mezcal y a veces como recuerdo alguna botella decorada. Aunque cabe señalar que dichas botellas, jarritos y carrizos cada vez son más desplazados por el plástico.

En el “Paseo del Pendón”, festividad anual en Chilpancingo, la cual ya hemos comentado, se pueden también observar dichos artículos pero en mayor escala al ser una festividad que concentra gran número de personas. Algo muy común son personas que portan un morral de ixtle y dentro de éste alguna botella con mezcal o tequila, jarritos de barro, carrizos o copitas de plástico (en su mayoría).

Nos estamos acercando al final de este capítulo, ahora queremos hablar de *los nuevos usos del mezcal*. Dichos usos están yendo más allá de la innovación, pero por supuesto, con el objetivo de atraer más consumidores de mezcal. Al referirnos a *más consumidores*, pensamos que estos nuevos usos son con el fin de que el mezcal pueda ser consumido no sólo por hombres (como comúnmente se dice), sino también por mujeres y jóvenes en general. Al parecer, el objetivo es que el mezcal agrade más paladares, en diferentes presentaciones.

Un instrumento para servir mezcal, innovado por Rigoberto Acosta, son los limones ahuecados en los eventos donde hay demostración y degustación de mezcal. En el hueco del limón ponen un poco de chile rojo en polvo con sal y luego mezcal, entonces el mezcal tiene un sabor exquisito con estos ingredientes. Cada persona, si así lo desea, puede reutilizar el limón en ese momento o bien desecharlo. De acuerdo con Rigoberto y lo observado en trabajo de campo, esta innovación tiene muy buena aceptación entre los asistentes.

Otro ejemplo de estos nuevos usos es la elaboración de *chamorrachas*. Se entiende por *chamorrachas* como una variante de las chamoyadas, las cuales están hechas a base de hielo finamente triturado (frappé), chamoy, chile rojo en polvo, azúcar con colorante rojo. Y por supuesto distintas frutas en conserva o en almíbar como: tamarindo, nanche, durazno, guayaba, etc.

Las *chamorrachas* forman parte de un proyecto de estudiantes de licenciatura en Ciencias de la Comunicación de la Universidad Autónoma de Guerrero. El equipo de estudiantes está compuesto por 2 hombres y 4 mujeres. Las *chamorrachas* de acuerdo con los estudiantes mencionados, es una innovación para que en una de las materias que cursan en su escuela les puedan aprobar el proyecto como un posible micronegocio y como un posible autoempleo. El aprobar dicho proyecto consiste en que sea algo innovador y sobre todo con productos de fácil adquisición. Este proyecto comenzó a gestarse aproximadamente el mes de octubre de 2009.

Ahora bien, decidieron llamarlas *chamorrachas* y no chamoyadas porque estas contendrán lo mismo que las chamoyadas, pero con un ligero toque de mezcal. En otras palabras, ellos argumentaron que éstas serán *chamoyadas borrachas*. Cuando observaba como hacían las primeras pruebas me permitieron tomar algunas fotos. Me aseguraron que la demostración final sería en la explanada de la Unidad Académica de Ciencias de la Comunicación y Mercadotecnia.

Es a mediados de enero de 2009, cuando se realizó dicha demostración, pero finalmente fue algo más amplio; en la explanada del zócalo capitalino. Ahí se presentaron

varios proyectos, pero la innovación de *chamorrachas* con mezcal fue única. Cada *chamorracha* fue vendida a 10 pesos; el precio, la innovación y el exquisito sabor, se reflejó en la buena venta. Pronto terminaron su venta y recibieron felicitaciones por varios consumidores, algunos de ellos compraron más de una vez.

El equipo de esta innovación fue abordado por personal de la Incubadora de Empresas de Base Tecnológica¹³⁴, quienes les ofrecieron comprar¹³⁵ su patente, es decir, su invento de las *chamorrachas*. Ello fue una oferta tentadora pero difícil de decidir en ese momento, por lo cual dijeron que como equipo tenían que discutirlo bien. Como equipo no se pusieron de acuerdo, ya que había dos opciones; una que cada quien hiciera un micronegocio o vender la patente y repartirse el dinero. Finalmente no vendieron la patente, pero tampoco ninguno de los seis integrantes de dicho equipo universitario hizo un micronegocio.

Relacionado al ejemplo anterior, encontramos cierta similitud en la lectura “Concentración del poder empresarial. La futura república del *Binano*”¹³⁶. De esta lectura queremos sintetizar las ideas centrales de acuerdo a lo que hemos descrito. Se entiende que la estructura social está siendo muy influenciada por la tecnología; surgen configuraciones empresariales que sustituyen el gobierno y organizan nuevos sistemas de control sobre cualquier cosa. Relacionado a ello tenemos que la gran mayoría de las empresas que controlan los mercados mundiales están relacionadas a la medicina, campo y tecnología. Su poder empresarial se ha extendido en gran medida a nivel mundial, un factor muy significativo son las fusiones y adquisiciones globales. Como ejemplo, el autor nos menciona la fusión de varias empresas a nivel mundial, todas y cada una de ellas han comprado patentes casi como un deporte entre inversionistas. La compra de patentes les permite manejar casi cualquier tipo de productos que se puedan comercializar. El autor llama *matrimonios empresariales* a las fusiones de empresas que están tras este proceso. Las patentes nos dice que también las comparten como una forma de seguir conservando y concentrando el poder empresarial. Las alianzas empresariales traen consigo el apoderamiento de territorios y tecnología. Con estas alianzas las empresas evitan leyes antimonopolios o políticas antinacionalistas y así compartir patentes. Para terminar, de acuerdo al autor referido, hay una competencia voraz sobre la *patentización* y

¹³⁴ Esta Incubadora tiene sus oficinas en la ciudad de Chilpancingo y es un modelo implantado por el Instituto Politécnico Nacional.

¹³⁵ La cantidad que les ofrecieron fue de 100,000 pesos.

¹³⁶ De Pat Roy Mooney, ver bibliografía.

compra de todo tipo de patentes por parte de los monopolios con el fin de negar a otros la entrada a los mercados.

Las gelatinas con mezcal es otro ejemplo del cual queremos hablar. Dichas gelatinas las venden en el centro de la ciudad de Chilapa, lugar del cual ya hablamos anteriormente y a propósito de ello, ciudad muy concurrida por sus pozolerías. También muy concurrida por dicho tianguis y su venta de mezcal tanto en fábricas, casas, pozolerías y de forma ambulante en el tianguis.

En cierta esquina céntrica de la ciudad de Chilapa un señor conocido como Don Pancho, es quien vende estas gelatinas con mezcal. Es interesante que él no las promoció como tal, pero son tan deliciosas que termina pronto de venderlas. Sin embargo, a algunas personas les ha confesado como las elabora. Rocío Catalán¹³⁷ es una de las personas a quien les ha confesado, ella expresa que en una ocasión tuvo que preguntarle la razón de que a pesar del buen sabor de las gelatinas, le provocaban sueño. Don Pancho accedió y entonces le dijo que siempre había puesto jerez en sus preparados para las gelatinas, pero que un día se le ocurrió ponerle mezcal. Estas adquirieron un buen sabor y las seguían comprando mucho, después en sus preparados decidió ponerles ambas bebidas; jerez y mezcal. No cambió el sabor, todo lo contrario gustaron más a la gente y por ello, desde entonces, la mayoría de las veces termina toda la gelatina que lleva a vender.

En eventos como el Festival del Pozole y el Mezcal, uno de los productores de mezcal (al igual que todos los demás) regala pequeñas pruebas de mezcal a los transeúntes. Pero observó en festivales anteriores que no todos aceptaban el mezcal, él al preguntar por qué no aceptaban, la mayoría de la gente opinó que por *el fuerte sabor del mezcal*. Entonces, se le vino a la mente hacer nieve con mezcal; mandó a hacer dicha nieve y él adicionó cierta cantidad de mezcal. Para el Festival del Pozole y el Mezcal, edición 2009, ésta nieve tuvo mucho éxito mediante el obsequio de pequeñas pruebas a la gente. Incluso sus ventas mejoraron un poco, ya que algunas personas compraban mezcal quizá para beberlo solo o adicionarlo a nieve.

Para concluir este capítulo queremos citar y discutir el artículo titulado “Diamantes de tequila. Científicos mexicanos han logrado extraer, de la tradicional bebida del país,

¹³⁷ Una gran persona y amiga, quien labora en la Secretaría de Vinculación Cultural.

microscópicos y purísimos diamantes”¹³⁸. Desde el inicio llama la atención y sobre todo, es interesante la duda que despierta, si ello puede ser posible.

El título de antemano es interesante al referir al tequila como la bebida *tradicional* del país. Aunque su elección no fue en ese sentido, por los científicos, sino por su composición química. Desde el inicio se da por hecho el logro de la obtención de dichos diamantes, los cuales aseguran son tan pequeños que se necesita un microscopio electrónico para verlos. Se asegura también que son tan diamantes como cualquier piedra natural, incluso pueden ser más puros y su uso en el medio industrial es prometedor.

Posterior a las aseveraciones, se comentan las características de los diamantes, así como la historia de este descubrimiento. El descubrimiento se da al notar ciertas coincidencias en la composición química del tequila y la mezcla de etanol con agua. Su conclusión fue que una proporción de 40% de etanol y 60% de agua sería idónea para hacer diamantes en el laboratorio. Entonces, al analizar la composición química del tequila, descubrió que esta es de aproximadamente 40% de etanol con 60% de agua. En definitiva, argumentan que el tequila tiene la proporción exacta de carbono, hidrógeno y oxígeno. En el laboratorio obtuvieron diamantes de tamaño nanométrico, casi esféricos. El experimento primero se hizo con un tequila barato y después con tequilas de mejor calidad, con el fin de mejorar la calidad de los diamantes. Los resultados fueron los mismos, obtuvieron diamantes de la misma calidad con cualquier tequila.

A continuación es necesario citar los posibles usos de estos diamantes, así como el proceso que se sigue en los laboratorios para su obtención:

Las posibles aplicaciones de estos diamantes son infinitas. Van desde el recubrimiento de herramientas de corte —a modo de lija que jamás se gastará— o en aparatos óptico-electrónicos, hasta su uso como detectores de radiación. ‘Dopados’, los diamantes podrían ser un más resistente sustituto del silicio y utilizarse como semiconductores en los chips de las computadoras.

Un elemento clave para hacer la transformación del líquido en diamantes fue diseñado y construido conjuntamente entre la UNAM y la Universidad de Vilnius, en Lituania, en 1994. Se trata del aparato que permite producir capas delgadas de materiales cerámicos u óxidos metálicos a partir de precursores líquidos.

¹³⁸ Diario Milenio on line, 18 de enero de 2009. Sección de negocios.

El proceso de fabricación de los diamantes, a grandes rasgos, consiste en calentar el tequila a 280 grados centígrados en un dispositivo especial para transformarlo en gas. Después, en una cámara de reacción, se calienta el gas a 800 grados para romper su estructura molecular. En esta etapa es donde se crean cristales de diamante sólido con un tamaño de entre cien y 400 nanómetros. El tamaño de los diamantes producidos puede ser controlado dentro de este margen. Los cristales caen en un sustrato de silicio o acero inoxidable y se acumulan formando una película firme y uniforme. Las altas temperaturas remueven todas las impurezas en el carbono del tequila, resultando diamantes de lo más puros.

Casi al finalizar el artículo, se reconoce que este descubrimiento tiene antecedentes desde finales de los años 80, época en la que usaban gases en lugar de líquidos. Es en el 2007 cuando comienzan a experimentar con líquidos como: acetona con agua; etanol con agua; y metanol y acetona con agua. Luis Miguel Apátiga, Javier Morales y Víctor Manuel Castaño, son quienes sustentan dicho descubrimiento, los tres investigando para el Centro de Física Aplicada y Tecnología Avanzada (Cefata) de la UNAM. También se descubrió que, capas delgadas del diamante se pueden utilizar para detectar radiación, sobre todo la ultravioleta.

Al final del artículo se argumenta que el tequila reposado y el añejo podrían tener características particulares. Por lo que probarán con otras bebidas como el mezcal, una buena opción ya que en realidad el tequila es una variedad de mezcal. La pregunta que surge ahora es, los exóticos diamantes, con o sin gusano, ¿cuánto llegarían a costar?. Este artículo nos hace reflexionar sobre los nuevos rumbos que están tomando los usos del tequila. Y como bien lo dice al final, *el tequila es una variedad de mezcal*, aunque para nosotros el tequila es un mezcal, más que una variedad. Una pregunta que nos surge es la siguiente: de llevarse a cabo a gran escala la elaboración de diamantes a partir de tequila o mezcal, ¿quién o quiénes se beneficiarían más; los productores de las bebidas, los laboratorios, los gobiernos, etc.? ¿Acaso dichas bebidas abaratan el costo de producción de dichos diamantes, en vez de la utilización de gases y otros líquidos químicos. Las respuestas, en un futuro tal vez las conozcamos.

A partir de los ejemplos referidos, algunos por sí mismos más explícitos que otros, coinciden en hacer del mezcal un producto comercial, sin embargo las metas de algunos no se limitan al comercio local. Los aspectos culturales y sociales están por delante y se destacan en el intento de llamar la atención del mayor número posible de personas. En síntesis, estos aspectos son esenciales para hacer del mezcal un producto de moda con una gran carga histórica, cultural y social en la búsqueda de una mayor comercialización.

ANEXO FOTOGRÁFICO 3



Ilustración 27. Botellas para mezcal, Tixtla. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 28. Almacen de mezcal, Llanos de Tepoxtepec. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 29. Vendedor de mezcal ambulante, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 30. Venta de mezcal a orilla de carretera, Omeapa. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 31. Venta de mezcal artesanal en proceso de certificación, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 32. Venta de mezcal certificado, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 33. Mezcaleria en Coyoacán, D.F. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 34. Propaganda Festival del Pozole y el Mezcal, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 35. Presentación de libro "Breve guía del mezcal" y degustación de mezcal, D.F. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 36. Nieve con mezcal, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2010)



Ilustración 37. Elaboración de chamorrachas, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 38. Eslogan para chamorrachas, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)

Capítulo 6. Discusiones y conclusiones finales.

En el presente capítulo se presentan las conclusiones en relación a lo que hemos venido hablando en esta investigación. Comenzaremos relacionando algunos de los conceptos teóricos presentados en el capítulo 1, con la información etnográfica desarrollada en los capítulos del 2 al 5. Se presentan después dos tablas que sintetizan el análisis de los datos, tratando de responder a las preguntas iniciales de la investigación, para concluir con una breve puntualización conclusiva.

Hemos visto en el capítulo 2 la importancia que ha tenido el maguey desde la época prehispánica en México, así como los usos que tiene en la actualidad, especialmente en el principal derivado de esta planta, el mezcal. Sin embargo, un problema actual del maguey es su fragilidad ante el desarrollo urbano y el manejo inadecuado de este recurso natural. En este sentido, hay que señalar que la producción de mezcal no sólo implica cuestiones de organización, comercialización, cotos de poder, etc., sino también un impacto ecológico. Pusimos como ejemplo la localidad de Coaxtlahuacán, en donde para el año 2010 los mismos pobladores vedaron el aprovechamiento del maguey por cinco años, para permitir una regeneración natural de la planta.

En el mismo capítulo me pregunto acerca de los cambios culturales que pueden generarse a partir de la escasez del maguey, y por lo tanto de mezcal, y del incremento en el precio de la bebida. Habría que preguntarnos si dentro de unos años el mezcal será sustituido temporalmente por otra bebida, para su uso en las festividades populares y en la vida cotidiana, o bien tendrán que adquirir mezcal en otras localidades, pues recordemos que tanto en Coaxtlahuacán como en Llanos de Tepoxtepec, el mezcal tiene gran relevancia, tanto en la vida social como en el aspecto económico. Sin embargo, siguiendo a Gellner (1989), podemos decir que en este caso la modificación en la cultura se relacionaría directa o indirectamente con los usos del mezcal, mientras que los cambios en la estructura social se vinculan con las formas de organización social, en términos de producción y comercialización de la bebida. Pero de acuerdo con este autor, en las sociedades agrarias la división del trabajo es bastante estable y los cambios en la estructura social son lentos, predecibles, a largo plazo. Sin embargo, no podemos dejar de advertir que actualmente se están llevando a cabo modificaciones importantes en las formas de producción de mezcal en las localidades rurales, debido a la

escasez de la planta de maguey y a los procesos de la bebida, así como al papel de lo que hemos llamado *la cultura hegemónica del mezcal*, como veremos más adelante.

Por otra parte, hemos mencionado que las instituciones gubernamentales y no gubernamentales que promueven el mezcal en Guerrero, se rigen por normas establecidas por el gobierno federal para la regulación del mezcal, con lo cual se imponen socialmente sobre los productores que hasta ahora no han incorporado esta normatividad en el proceso de elaboración de la bebida. Por su parte, los consumidores guerrerenses, así como los pequeños productores, se identifican en torno al mezcal como algo propio, en función de su lugar de origen, de su pueblo y su entorno vecinal.

En el artículo ya citado: “La batalla nacional; muchos especulan sobre qué bebida es más mexicana, el tequila o el mezcal, lee acerca de ellos o bébelos y toma tu decisión, ¡salud!”¹³⁹, se alude al proceso de apropiación simbólica que hemos señalado, en el cual se busca la asociación de esta bebida a la identidad nacional. Pero casi nunca se menciona que el tequila también es un mezcal y antes de llamarse así, se llamó *vino de mezcal de tequila*. Ambas bebidas con o sin procesos de apropiación simbólica son netamente mexicanas y comparten un papel relevante tanto en la cultura popular como en la construcción de la identidad nacional.

Hemos señalado que en determinados contextos de comercialización y promoción del mezcal se retoman elementos de su historia y su raíz etimológica como un medio para ganar consumidores. Como apunta Satriani, es común que en las invitaciones al consumo se haga referencia al valor de la tradición; la cultura dominante, sustrae algunos productos de la franja cultural folklórica insertándolos en su propio circuito (Satriani, 1974: 109-110). Esto se logra por medio de discursos, ya sea en presentaciones, demostraciones o en la misma comercialización de la bebida. Un claro ejemplo se aprecia en las etiquetas de las botellas donde regularmente se encuentra esa información sintetizada. Por otra parte, al mezcal se le relaciona también, con lo popular, lo de pueblo o lo de clase social baja, lo famoso, lo más concurrido, lo de mayor preferencia (Bajtín. 1978: 15-17). Este autor señala que una de las características de la cultura popular es la oposición/unión dialéctica con la cultura oficial-hegemónica, aspecto que hemos tratado de mostrar a lo largo de los capítulos etnográficos desarrollados en este trabajo. En síntesis, en el capítulo 2 hemos expuesto un panorama general del lugar del mezcal en la cultura popular guerrerense, así como acerca de la relación dinámica –y a veces conflictiva- con las instituciones encargadas de promoverlo.

¹³⁹ En revista Record, septiembre de 2009.

En el capítulo 3 mostramos ejemplos etnográficos detallados de lo que denominamos *el mezcal en la cultura popular guerrerense*. A lo largo del capítulo, señalamos que el mezcal ha fungido como un elemento de apropiación por parte de la cultura dominante, utilizándolo como un símbolo de identidad regional con fines mercadotécnicos. El mezcal en la cultura popular y en el ámbito cotidiano, de acuerdo con Gagneten (2004: 6), se asocia con un *universo simbólico*, en el cual hay ciertos códigos y una constante creatividad, conformada por componentes ancestrales, subalternos y de resistencia ante los procesos hegemónicos. Teun A. van Dijk (2000: 153-159), habla de *la ideología* como componente primordial de la identidad, sin embargo este autor reconoce que la noción de identidad es tan compleja como la noción de cultura. Por lo tanto, en palabras de dicho autor *la identidad social podría fundirse con la cultura de grupo*. La identidad de grupo no se limita a representaciones mentales, sino que también abarca prácticas, acciones, objetos y símbolos, lo cual hemos mostrado ampliamente en relación al mezcal como parte de la identidad guerrerense.

Por otro lado, de acuerdo con García Canclini (1982), la cultura popular se transforma en la interacción continua de las relaciones sociales. Hemos mostrado ejemplos etnográficos de este proceso: el mezcal está ligado cotidianamente a las condiciones de la vida material, a las fiestas, al espacio doméstico y a las prácticas curativas y rituales. Es decir, se expresa en los dos ámbitos señalados por este autor en que se constituyen las culturas populares: las prácticas laborales, familiares, comunicacionales y las prácticas y formas de pensamiento que los sectores populares crean para manifestar su realidad. Vimos que el mezcal tiene un importante papel en las relaciones sociales, ya sean personales o colectivas. Ejemplo de ello es el uso del mezcal en los rituales agrícolas descritos en el punto 3.3.2., así como el uso de la bebida en la medicina tradicional y doméstica. El aspecto gastronómico es también importante, como mostramos al hablar de los establecimientos conocidos como “pozolerías”, donde se vende y consume mezcal como acompañamiento indispensable del platillo principal (el pozole). Estos lugares son espacio privilegiado de intercambio e interacción social, así como un emblema de la identidad cultural de los guerrerenses.

A lo largo del trabajo se describen determinadas celebraciones festivas que constituyen el contexto de las prácticas concretas donde se expresa lo que he llamado *cultura popular primaria*. Describimos contextos rituales referentes a la agricultura, a las fiestas de los Días de Muertos, las mayordomías, las fiestas de cumpleaños. También hablamos de un festejo universitario -conocido como *quemá*- en donde el uso y consumo de mezcal tiene un lugar

especial. En eventos públicos como los *festivales* hay un consumo de mezcal cuyo exceso propicia elementos de desorden. Lo anterior nos remite a las características de la cultura popular que Mijaíl Bajtín señala: 1) su oposición/unión dialéctica con la cultura oficial-hegemónica, 2) su forma carnavalesca; 3) su carácter irrisorio; 4) lenguaje ritual subversivo; y finalmente 5) el carácter dialógico y polifónico (1978.). Desde la perspectiva de García Canclini (*Op. Cit.*) las fiestas implican una *reproducción* en donde convergen la cultura popular y la cultura hegemónica. Recordemos el uso mágico del mezcal durante el proceso de destilación del mismo con la finalidad de obtener una buena producción del líquido. Esta práctica se puede equiparar a lo que Michael Taussig (1993: 173) llama *economía campesina* pero en nuestro caso llamamos *cultura popular primaria*. Este tipo de economía se basa en la subsistencia más que en el mercado y la multiplicación de ganancias, y según el autor, incluye una serie de creencias y prácticas precapitalistas; como pedir ayuda a los seres sobrenaturales o hacer un pacto con el Diablo, con el fin de multiplicar el dinero. Hemos descrito que los productores de mezcal realizan una ofrenda de la misma bebida precisamente al Diablo, durante el proceso de destilación, con el fin de lograr una buena producción.

La tradición oral es otra de las vías de transmisión de la *cultura popular primaria*, como hemos mostrado; las canciones, dichos, refranes y poemas refuerzan las creencias populares en torno al mezcal. Según Bajtín, nunca podemos estar por fuera de la ideología porque “hablamos con nuestra ideología”. Por lo tanto, es el sujeto social quien produce un texto que es la mezcla entre los sistemas ideológicos y el sistema lingüístico. Bajtín habla sobre la polifonía sobre todo en el contexto de su teoría básica de la comunicación: “En el lenguaje la mitad de la palabra es de algún otro” (Bajtín, en Clifford 1998: 159). A partir de la estética de la polifonía se llega a la *heteroglosia*: la naturaleza ambigua de la palabra y la versatilidad significativa del lenguaje en su proyección histórica y el *dialogismo* –inscripción del discurso en una pragmática comunicativa–. Tanto la novela como los ritos (carnaval) como parte de la cultura popular, conforman una verdadera polifonía lingüística que corresponde a la diversidad social, o sea la “pluralidad de voces independientes de conciencias inconfundibles” aunque nunca autosuficientes, nunca aisladas. Estas voces son portadoras de distintas perspectivas, intereses, ideologías y conocimientos (Bajtín, 1986: 17; Beristáin, 2004: 253-254; Clifford, 1998: 163).

La conceptualización teórica anterior se puede relacionar con lo que Satriani (1974: 32) apunta respecto al carácter contestatario de la cultura popular frente a la cultura hegemónica.

Sin embargo esta característica no significa que no haya una relación entre ambas, sino más bien que la primera tiene un grado de ambivalencia notable. El mismo autor asocia la cultura popular al folklore, dice que su función es “alegar testimonios contrapuestos”. Destaca que el folklore debe ser interpretado como una cultura específica, con diversos grados de fragmentariedad y de conocimientos por la clase subalterna. La contestación es ejercida por los “dominados” ante los “dominadores”, por los débiles” ante los “fuertes” (Satriani, 1974: 32).

Un ejemplo de carácter contestatario es la siguiente “calaverita”:

comercam (consejo regulador del mezcal con minúsculas)

Este grupo rufianesco
que padroteaba el mezcal,
se comportaba, funesto,
como un orate mental.
Lo apoyaba la SECOFI,
el IMPI..... y demás plagas,
pero la Muerte, cansada,
le preparó una celada.
Sabiendo de su ruindad,
que certificaba cagadas,
lo condenó, *ad aeternum*,
a tomarse tales meadas.

Este texto fue escrito por integrantes de la Logia de los Mezcólatras, quienes defienden a los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México por sobre los mezcales certificados, regulados por instituciones gubernamentales que norman la producción de la bebida.

En el capítulo 4 hemos hablado de la interrelación que existe entre instituciones de carácter gubernamental y no gubernamental, las cuales persiguen el objetivo común de promover el consumo del mezcal, y apoyan proyectos culturales relacionados con éste, un ejemplo referido es el financiamiento de una novela y un documental. Estos apoyos son una

muestra del manejo de la apropiación económica, política e ideológica/simbólica de los usos populares del mezcal. Los miembros de estas instituciones son los actores que representan a la cultura popular oficial que también he llamado *cultura popular secundaria*.

Siguiendo a Douglas (1996) las instituciones codifican información, toman decisiones, resuelven problemas, realizan actividades en nombre de los individuos y organizan información. Hemos visto en nuestros datos etnográficos, que las instituciones que impulsan en Guerrero la *cultura popular secundaria* del mezcal manejan imágenes y discursos con el fin de atraer consumidores; codifican datos históricos y culturales y organizan a los grupos informales de productores de mezcal tradicional o artesanal. También realizan eventos culturales en los cuales se apropian de elementos de la cultura popular primaria con intenciones políticas y/o económicas. Desde la perspectiva de García Canclini (1982) se trata de una cultura hegemónica, que *se compone de aparatos culturales o instituciones, las cuales administran y renuevan el capital cultural*.

Finalmente, en el capítulo 5 se expone un análisis cualitativo del fenómeno comercial del mezcal, el cual está tomando forma y posicionamiento de forma progresiva. En este capítulo hemos hablado de los planes y estrategias para comercializar el mezcal no solo a nivel regional y estatal, sino también a nivel nacional e internacional. Dentro de estos planes y estrategias hemos destacado las siguientes líneas de acción implementadas por los actores sociales interesados en impulsar la cultura oficial del mezcal: publicidad, medios de comunicación; apropiación del capital cultural (*de la cultura popular primaria*) y organización de los grupos informales de productores. García Canclini (1990: 269) llama *juego de ecos* al impacto que genera la publicidad en la sociedad, la cual está acompañada de imágenes, símbolos, colores, etc. bajo un contexto social muy definido; los medios de comunicación influyen en las transformaciones culturales, así como en los cambios en la producción y circulación simbólica. De acuerdo con Norman Long (2007) Las características principales del “actor” (individual o colectivo) son: agencia, acción y metas comunes. Los actores pueden ser formales e informales, espontáneos o estratégicos, centralizados o descentralizados. Dichas características nos remiten a los representantes de cada una de las instituciones que señalamos en el capítulo 4 y 5.

Por otra parte, hemos señalado que existen dos tipos de comercialización del mezcal: una hegemónica y una subalterna. Ambas coinciden en estos aspectos: a) Usan los medios de comunicación para publicidad; b) Piensan en el aspecto ecológico; c) Se justifican y le

atribuyen valores a su mezcal, así como también a sus prácticas e ideologías con sustentos objetivados; y d) Hacen uso de la *cultura popular primaria* para lograr sus metas.

Finalmente, podemos decir que los medios impresos y los de la *web* funcionan como canales de discusión sobre el tema del mezcal entre distintos grupos de actores. En el proceso de promoción y comercialización del mezcal se recurre hoy en día a diferentes recursos - simbólicos, visuales, discursivos, mercadotécnicos y políticos- dentro de contextos específicos y a través de diferentes tipos de actores.

Pasemos ahora a la exposición de las tablas que mencionamos al inicio de este capítulo. Comencemos con la simbolización de contenido de la tabla.

Simbolización de la tabla 1):

Frecuencia de presencia y participación de los *grupos informales*.

AF: Alta Frecuencia

MF: Mediana Frecuencia

Cuadro en blanco: poca o nula frecuencia

Función y razones que tienen las *prácticas culturales* de los *grupos informales*.

IL: Identidad Local

IR: Identidad Regional o estatal

RMS: Reproducción de la Medicina Subalterna

Tipo de mezcal que se consume en las *prácticas culturales* de los *grupos informales*.

MT: Mezcal tradicional o artesanal

MC: Mezcal certificado

Tabla 1: Cultura subalterna del mezcal.

GRUPOS INFORMALES	PRÁCTICAS CULTURALES				
	Rituales de producción	Rituales curativos	Rituales colectivos	Rituales familiares	Festivales públicos
Fabriceros	AF	AF	AF	AF	
	IL	RMS	IL	IL	IL
	MT	MT	MT	MT Y MC	MT Y MC
Dueños de fábricas de mezcal	MF	MF	MF	AF	MF
	IL	RMS	IL	IL	IR
	MT	MT	MT	MT	MT Y MC
Consumidores en localidades rurales	MF	AF	AF	AF	
	IL	RMS	IL	IL	IR
	MT	MT	MT	MT	MT Y MC
Consumidores en ciudades		MF	MF		AF
		RMS	IR	IL	IR
	MT	MT	MT	MT Y MC	MT Y MC

Hemos llamado *grupos informales* a las personas que no cumplen o no figuran en organizaciones de gobierno o no gubernamentales. Estos grupos informales se encuentran en las localidades rurales y en menor medida en el medio urbano. Su carácter informal no implica falta de organización, pero ésta es eventual o transitoria, debido a que se ajustan a calendarios movibles y a agrupaciones temporales. Por ejemplo, en dichos grupos informales la participación se da como miembros de una mayordomía, comitivas religiosas o de compadrazgo, comisiones de distintos tipos, *mandas o promesas*, etc.

Comenzaremos por la frecuencia de presencia y participación que tienen los grupos informales en las *prácticas culturales* expuestas. En los tres primeros grupos, es notable su alta frecuencia en dichas prácticas, mientras que el último grupo localizado en el medio urbano, tiene mediana, poca o nula presencia en dos de éstas. En el caso de los tres primeros grupos la cultura popular primaria o cultura subalterna es más compleja y amplia, mientras que en el último es menos compleja y más transitoria.

Hemos identificado dos funciones muy comunes de las prácticas culturales expuestas. Aquí también es notable cómo los tres primeros grupos coinciden respecto a las funciones. La identidad local tiene un peso importante en éstos, la cual se transforma en identidad regional o estatal en contextos más abiertos como suelen ser los festivales públicos. Tenemos dos ejemplos de estos festivales públicos: el Festival del Pozole y el Mezcal y la Feria de Navidad y año Nuevo, ambas con sede en la ciudad de Chilpancingo, donde se concentra un considerable número de personas de distintas partes del estado. En el sector de los consumidores en las ciudades la consideración sobre la *identidad* se torna más amplia, puesto que se retoman elementos diversos de la cultura general del estado.

Todos los grupos informales que presentamos en la tabla coinciden en una función: el uso del mezcal en rituales y prácticas curativas, lo que permite la *reproducción de la medicina subalterna*, incluso en el medio urbano. Un ejemplo entre tantos es el dicho popular: *para todo mal mezcal y para todo bien, también*. En otras palabras, la identidad local se refuerza con lo que se dice, lo que se cuenta, lo que se ve y lo que se hace en la cotidianidad.

Entre los grupos informales tiene mayor presencia y uso el mezcal tradicional o artesanal, el cual se relaciona con la identificación de los grupos locales con su lugar de origen más particular. A este tipo de mezcal también se le llama *mezcal a granel*, como una forma sutil - por parte de la *cultura hegemónica del mezcal*- de decir que es un mezcal de menor calidad. Como contraparte se produce, promociona, y comercializa el *mezcal certificado*.

A continuación mostramos las siglas y sus significados para cada una de las instituciones que se presentan en la *Tabla 2) Cultura hegemónica del mezcal*. Hablaremos de instituciones que ya hemos descrito ampliamente en el capítulo 4, del ámbito gubernamental (federal, estatal y municipal), así como organizaciones no gubernamentales y empresas. Todas forman parte de lo que he llamado *cultura hegemónica del mezcal*.

Instituciones gubernamentales federales:

SAGARPA: Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

CONABIO: Consejo Nacional Para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad

SHCP: Secretaría de Hacienda y Crédito Público

SEDESOL: Secretaría de Desarrollo Social

Instituciones gubernamentales estatales:

DGVC.SEG: Dirección General de Vinculación Cultural, dependiente de la Secretaría de Educación Guerrero

Instituciones gubernamentales municipales:

DTM.HA: Dirección de Turismo Municipal, dependiente del H. Ayuntamiento Municipal de Chilpancingo.

Organizaciones no gubernamentales:

COMERCAM: Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal

CEMMEZCAL: Consejo Estatal del Maguey Mezcal

CRESIG: Consejo Regional de la Sierra de Guerrero

CANIRAC: Cámara Nacional de la Industria Restaurantera A.C.

FPG: Fundación Produce de Guerrero A.C.

Tabla 2: Cultura hegemónica del mezcal.

PRINCIPALES GRUPOS HEGEMÓNICOS	INSTITUCIONES REPRESENTATIVAS	FUNCIONES
GOBIERNO FEDERAL	SAGARPA	* Orientan
	CONABIO	* Reúnen
	SHCP	* Otorgan apoyos, créditos

	SEDESOL	<ul style="list-style-type: none"> * Financian * Coordinan * Enlazan
GOBIERNO ESTATAL	DGVC.SEG	<ul style="list-style-type: none"> * Promueve * Difunde * Promociona
GOBIERNO MUNICIPAL	DTM.HA	<ul style="list-style-type: none"> *Organiza *Convoca *Busca patrocinadores
ORGANIZACIONES NO GUBERNAMENTALES	COMERCAM	* Certifica el mezcal
	CEMMEZCAL	<ul style="list-style-type: none"> * Organizan a productores de mezcal * Gestionan
	CRESIG	<ul style="list-style-type: none"> * Otorgan apoyos * Representan
	FPG	<ul style="list-style-type: none"> *Orientan * Promueven * Difunden
		<ul style="list-style-type: none"> * Comercializan * Enlazan
	CANIRAC	* Representa, promueve
EMPRESAS	Mezcal Tecuán	<ul style="list-style-type: none"> * Representa *Difunde * Promueve * Comercializa

	Cervecería Corona	* Patrocinan
	Coca-cola	* Comercializan (sus productos)

Es necesario aclarar qué entendemos por *principales grupos hegemónicos*. Estos grupos, al ser institucionales mantienen normas, pasos y lineamientos que se deben seguir puntualmente. Existe una marcada diferenciación entre todos ellos, en cuanto a sus alcances y capacidades de gestión y financiamiento. El grupo de organizaciones adscritas al gobierno federal se encarga de sugerir, aprobar y ejecutar los proyectos, los presupuestos, las gestiones, etc. que presentan las demás instancias, así como de hacer el enlace hacia mercados en el extranjero, a los cuales llaman *nichos comerciales*.

El gobierno estatal es una especie de filtro, ya que por medio de sus funcionarios se realizan las gestiones con el gobierno federal. Los recursos o apoyos económicos que otorga el gobierno federal, son puestos a disposición del gobierno estatal y éste se encarga del manejo y administración para después otorgarlos a las demás organizaciones. Por otra parte, se ha implementado una campaña estatal para promocionar el mezcal y otros productos de Guerrero, principalmente en puntos turísticos como Acapulco, Taxco e Ixtapa-Zihuatanejo. En menor medida existe una difusión y promoción del mezcal en la Dirección General de Vinculación Cultural. Ello se hace en un nivel más personal por parte del director de esta dependencia debido los escasos recursos que le son asignados.

En el gobierno municipal sólo tenemos una institución relacionada con nuestro objeto de estudio, la Dirección de Turismo Municipal, misma que promueve anualmente el Festival del Pozole y el Mezcal. Su objetivo principal es atraer turismo a la ciudad de Chilpancingo y por ende, al estado de Guerrero. En esta institución se considera que el pozole y el mezcal son los elementos más importantes de la identidad guerrerense, por tal motivo los han retomado para atraer turismo. Las funciones de esta institución implican la vinculación con otros grupos, como las organizaciones no gubernamentales, con el fin de reforzar dicho festival y promocionar y comercializar mezcales certificados o en vías de certificación. En la cuestión

logística, está el mobiliario, el cual es proporcionado por empresas como la Cervecería Corona y la Coca-Cola.

En las tres primeras instituciones representativas de las organizaciones no gubernamentales (CEMMEZCAL, CRESIG, FPG, CANIRAC), recaen las acciones más importantes de la cultura hegemónica del mezcal, ya que se mueven en distintos planos, como la gestión ante distintos órdenes de gobierno y se enlazan con otras instituciones que ayudan a legitimar sus tareas. Estas tres instituciones fungen como representantes de las organizaciones de productores de mezcal. Su objetivo es comercializar el mezcal no sólo a nivel nacional, sino también internacional. Los recursos o apoyos que consiguen, son distribuidos equitativamente entre cada grupo u organización. Al mismo tiempo, hay una constante orientación y asesoría por parte de las instituciones representativas hacia los grupos u organizaciones de mezcaleros, con el fin de que se incremente la comercialización del mezcal.

Respecto a las empresas, como podemos ver sólo hay una relacionada al mezcal (*Mezcal Tecuán*), ésta mantiene contacto y gestión con todos los grupos *de la cultura hegemónica del mezcal*. Ello se debe a su historia, constitución y larga trayectoria en este ámbito. Sus funciones son similares a otras Organizaciones No Gubernamentales, pero tiene un liderazgo de mayor peso. Las otras dos grandes empresas (Coca-Cola y Cervecería Corona), sólo patrocinan eventos en los cuales se promociona y comercializa mezcal, por ejemplo en el Festival del Pozole y el Mezcal y la Feria de Navidad y Año nuevo. Su patrocinio consiste en proporcionar mobiliario, a cambio de que les permitan comercializar sus productos. Estas empresas no pagan impuesto alguno por estar en los festivales mencionados, a diferencia de las organizaciones de mezcaleros, quienes sí se ven obligados a hacerlo. Este hecho muestra un trato desigual por parte del H. Ayuntamiento Municipal de Chilpancingo, el cual se encarga del cobro de dicho impuesto.

Concluyendo, la cultura hegemónica del mezcal, como hemos visto, está integrada por instituciones de gobierno y no gubernamentales. Éstas no funcionan aisladamente sino en articulación entre sí y requieren del respaldo empresarial y estatal para lograr sus objetivos. Hacen uso de símbolos de la *cultura popular primaria* con el objetivo de atraer más consumidores. Esta cultura hegemónica del mezcal distingue entre *mezcal a granel* y *mezcal certificado*; el primero se refiere al mezcal que es elaborado en las localidades rurales, por el que no se pagan impuestos, su elaboración es empírica con técnicas rudimentarias y no tiene

relación con las instituciones. El *mezcal certificado*, es el que está hecho bajo normas estrictas impuestas por el gobierno (NOM-070) y otras instituciones, está hecho con técnicas modernas y por la característica de su riqueza alcohólica se considera apto para la exportación.

Por último, queremos mencionar a la *Logia de los Mezcólatras*, de la que ya hemos hablado en capítulos anteriores. Queremos destacar que su ausencia en las tablas anteriores se debe a los ámbitos en los que opera, es decir fuera del estado de Guerrero, en el contexto nacional con sede en el Distrito Federal. Podemos caracterizarla como *grupo informal* por su postura radical en defensa del mezcal tradicional o artesanal. Sus integrantes impugnan las formas de producción más industrializadas (como la manipulación de magueyes y otras tecnologías), argumentando que la producción de mezcal debe ser a la manera tradicional, es decir sin cumplir con una Norma Oficial, la cual –argumentan– en vez de rescatar y preservar la milenaria producción de mezcal (*la cultura popular primaria*), la está transformando en un producto comercial y de menor calidad.

Es interesante su slogan: *Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México*, el cual se pretende que se constituya como sello de identificación para los mezcales que son elaborados aún con técnicas rudimentarias. Consideran que este tipo de mezcales tienen mayor calidad y argumentan que la Denominación de Origen, deja fuera a todo un grupo de localidades productoras de la bebida.

La Logia de los Mezcólatras realiza eventos para difundir y comercializar los mezcales tradicionales. Los eventos se llevan a cabo en el Distrito Federal y en algunas ocasiones organizan viajes a localidades productoras de mezcal con el fin de conocer el proceso. Tienen contacto con productores de Jalisco, Michoacán, Guerrero, Puebla, Oaxaca, Zacatecas, Durango, Guanajuato, San Luis Potosí. Para hacerle frente a la batalla que mantienen los grupos representativos de la *cultura hegemónica del mezcal* contra los grupos informales de la *cultura subalterna del mezcal*, proponen que los *mezcales tradicionales de los pueblos de México* sean considerados de calidad *gourmet*, con la mira de posicionarse en mercados nacionales o internacionales.

La Logia de los Mezcólatras propuso recientemente¹⁴⁰ la postulación ante la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco), de la *Declaratoria de los Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México* como Patrimonio Cultural

¹⁴⁰ La información de este párrafo fue publicada el 11 de enero de 2011 en la sección de cultura del Diario de Xalapa.

Inmaterial de la Humanidad. Por otro lado, planean realizar el *Segundo Encuentro de Mezcales Tradicionales* durante el segundo trimestre de 2011 y se proponen replantear los contenidos del Museo del Tequila y el Mezcal, ubicado en el Distrito Federal, asegurando que tal y como se presentan hasta ahora, no contribuyen a la preservación del enorme y complejo patrimonio cultural que representan los mezcales tradicionales. Por añadidura, esta Logia ha declarado el año 2011 como el *Año de los Maestros Mezcalilleros*, con el fin de honrar a quienes se han convertido en “verdaderos guardianes del patrimonio cultural”.

Para concluir, respondemos sintéticamente las preguntas iniciales que guiaron esta investigación:

–La cultura popular del mezcal en Guerrero se produce a través de los grupos informales que implementan las prácticas y saberes primarios, relacionados con el consumo de la bebida en contextos cotidianos, festivos y rituales. En dichos contextos, el consumo y producción de mezcal se asocia a la identidad local y a la transmisión de conocimientos de la medicina subalterna.

–Los grupos e instituciones formales asociados a la cultura hegemónica, participan en un proceso de apropiación económica, política y simbólica de la cultura popular primaria del mezcal.

–Los diferentes grupos de actores –tanto de la cultura popular como de la cultura hegemónica– participan en manifestaciones sociales relacionadas con la reproducción de la identidad local y regional, con diferentes objetivos y funciones, y en relación asimétrica y conflictiva.

ANEXO FOTOGRÁFICO 4



Ilustración 39. Carlos Renato, oficina CEMMEZCAL, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 40. Rigoberto Acosta (camisa blanca) obsequiando degustaciones de mezcal en un limón, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 41. Filiberto Saldaña (sin sombrero), en presentación de documental, D. F. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 42. Juan Sánchez Andraque (en primer plano) en su cumpleaños, Omeapa (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 43. Tulio R. Estrada, homenaje a Héctor Cárdenas, Chilpancingo. (Fot. R.D.R. 2009)



Ilustración 44. Un servidor y Ulises Torrentera, D. F. (Fot. Magdalena Copca Santana, 2009)

BIBLIOGRAFÍA (TEÓRICA/METODOLÓGICA)

BOURDIEU, Pierre.

1988 *La distinción: criterio y bases sociales del gusto*, Taurus, Madrid.

1997 [1994] *Razones prácticas: sobre la teoría de la acción*, Anagrama, Barcelona.

1991 *El sentido práctico*, Taurus Ediciones, España.

CALSAMIGLIA, Helena y TUSÓN, Amparo.

2002 *Las cosas del decir. Manual de análisis del discurso*. Editorial Ariel, Barcelona.

DOUGLAS, Mary

1996 *Cómo piensan las instituciones*, Alianza Editorial, Madrid.

ECO, Humberto.

1988 [1978] *Tratado de semiótica cultural*, Barcelona, Editorial Lumen.

ELLIOT, Carl.

2003 “Does Your Patient have a Beetle in His Box”, en: Cressida J. Heyes. (ed.), *The Grammar of Politics: Wittgenstein and Political Philosophy*, Cornell University Press, Ithaca and London. Pp. 186-201

GAGNETEN, María Mercedes.

2004 “La cultura popular como práctica histórica, en el actual proceso de globalización”, en *Antropología, cultura popular y derechos humanos*, Espacio Editorial, Buenos Aires Argentina.

GARCÍA CANCLINI, Néstor.

1982 *Las culturas populares en el capitalismo*, Editorial Nueva Imagen, México.

1990 *Culturas híbridas, estrategias para entrar y salir de la modernidad*, Grijalbo/CONACULTA, México, pp. 263

GELLNER, Ernest.

- 1989 “El nacionalismo y las dos formas de cohesión en sociedades complejas”, en *Cultura, identidad y política. El nacionalismo y los nuevos cambios sociales*, Gedisa, Barcelona, España, pp. 17-39.
- 1991 *Naciones y nacionalismo*, Alianza Editorial, México.
- 1997 Cultura, restricción y comunidad, en: *Antropología y política*, Gedisa, Barcelona. pp. 65-82

HINDESS, B.

- 1986 “Actors and Social Relations”, en: M.I. Wadell y S.P. Turner (eds.), *Sociological Theory in Transition*, Allen and Unwin, Boston.

LATOUR, Bruno.

- 1987 *Science in Action: How to follow Scientists and Engineers through Society*, Cambridge, Mass: Harvard University.

LEACH, Edmund.

- 1985 *Cultura y comunicación: Las lógica de la conexión de los símbolos: una introducción al análisis estructuralista en la antropología social*, Traductor. Juan Óliver Sánchez Fernández, Madrid, Siglo XXI Editores.

LOMBARDI SATRIANI, L. M.

- 1974 *Antropología cultural: análisis de la cultura subalterna*, Tr. Fernando Mateo, Ed. Galerna, Buenos Aires, 197 P.

LONG, Norman.

- 2007 *Sociología del desarrollo: una perspectiva centrada en el actor*. CIESAS, COLSAN, México.

LUKES, Steven.

- 1976 “Reconsideración del individualismo metodológico”, en: *La filosofía de la explicación social* (Alan Ryan recopilador), Fondo de la Cultura Económica, México, pp. 187-203.

MARX, K. y ENGELS, F.

1958 *La ideología alemana*, Ediciones Pueblos Unidos, Montevideo.

MENÉNDEZ, Eduardo L.

1980a *Clases subalternas y el problema de la medicina denominada "tradicional"*, CIS-INAH, México, pp.168.

1980b *Poder, estratificación y salud. Análisis de las condiciones sociales y económicas de la enfermedad en Yucatán*, CIESAS, México, pp. 590

1987a *Alcoholismo II, la alcoholización, un proceso olvidado... patología, integración funcional o representación cultural*, CIESAS, Cuadernos de la Casa Chata 150, México, D.F, p. 95-108.

1987b "La medicina tradicional o sistemas práctico-ideológicos de los conjuntos sociales, como primer nivel de atención", en Carlos Campillo y Xavier Lozoya (Coords.), *El futuro de la Medicina Tradicional en la atención a la salud de los Países Latinoamericanos*, Centro Interamericano de Estudios de Seguridad Social Jesús Reyes Heróles (CIESS), México D.F.

1988 (Editor) *Aportes metodológicos y bibliográficos para la investigación del proceso de alcoholización en América Latina*, CIESAS, Ediciones de la Casa Chata 22, México, D.F, pp. 401.

1988 (Coordinador) *Antropología del alcoholismo*, Nueva Antropología Núm. 34: revista de ciencias sociales, México, D.F, pp. 208.

1990 "Mortalidad en edad productiva, políticas de salud y participación popular. El caso de la 'alcoholización' en México", en Guillermo de la Peña y otros (comps.), *Crisis conflicto y sobrevivencia*, *Estudios sobre la sociedad urbana en México*, pp. 257-276.

1991 (Editor) *Antropología del alcoholismo en México, los límites culturales de la economía política 1930-1979*, CIESAS, Ediciones de la Casa Chata 36, México D.F. pp. 398.

1992 (Editor) *Prácticas e ideologías "científicas" y "populares" respecto del "alcoholismo" en México*, CIESAS, ediciones de la casa chata, México, D.F. 169 pp.

MENÉNDEZ, Eduardo y di PARDO Renée.

1996 *De algunos alcoholismos y algunos saberes. Atención primaria y proceso de alcoholización.* CIESAS, Colección Miguel Othón de Mendizábal, México, D.F., pp. 328.

2006 “Alcoholismo: políticas e incongruencias del sector salud en México”, en *Desacatos Revista de Antropología Social*, N°20 “Antropología médica: visiones contemporáneas”, CIESAS, Enero-Abril, p. 29-52.

MOONEY, Pat Roy.

2002 *El siglo Etc. Erosión, Transformación Tecnológica y Concentración Corporativa en el Siglo 21*, Grupo ETC/Dag Hammarskjöld Foundation/Editorial Nordand-Comunidad, Uruguay, pp. 152

SCHATZKI, Theodore R.

2010 *The Timespace of human activity. On Performance, Society, and History as Indeterminate teleological Events*, Lexington Books, New York.

STAVENHAGEN, Rodolfo. (ET. AL.)

1983 “La cultura popular y la creación intelectual.”, en: *La cultura popular*, Premia Editora, México.

TOURAINÉ, A.

1981 “Historical Actors”, en: *The Voice and the Eye: An analysis of Social Movements*, Cambridge University Press, Cambridge.

TURNER, VÍCTOR W.

1980 *La selva de los símbolos, Aspectos del ritual ndembu*, Siglo XXI Editores, España, pp. 455.

VALADE, BERNARD.

(s.f.) “Las mitologías y los ritos”, en *Enciclopedia de las ciencias sociales: Antropología*, Madrid, ASURI de ediciones, p. 362-378.

WATKINS, J.W.N.

- 1976 “Tipos ideales y explicación histórica”, en: *La filosofía de la explicación social* (Alan Ryan recopilador), Fondo de la Cultura Económica, México pp. 130-165.

BIBLIOGRAFÍA (MEZCAL Y MAGUEY)

AQUINO, Salvador.

- 1994 *Elementos culturales y económicos de la producción de mezcal en el valle de Miahuatlán, Oaxaca*, tesis de maestría, Instituto Tecnológico de Oaxaca, Oaxaca.

BLOMBERG, Lennart.

- 2000 *Tequila, mezcal y pulque: Lo auténtico mexicano*, Editorial Diana, México.

CANIZALES ROMO, Margil de Jesús.

- 2008 *De las mieles al mezcal. Haciendas y ranchos mezcaleros en Pinos, Zacatecas (1890-1930)*, Colegio de San Luis A. C./H. Ayuntamiento de Pinos Zacatecas, México.

COVARRUVIAS, MIGUEL.

- 1946 *El arte olmeca o de la Venta*. Tomado de *Cuadernos Americanos*, N° 4, julio-agosto de, vol. XXVIII, pp. 153-179.

DAMIÁN, Rafael.

- 2005 *El mezcal en la medicina tradicional, el caso de Coaxtlahuacán, municipio de Mochitlán, Gro.*, ensayo presentado originalmente en la materia de Antropología Médica II, en la Unidad Académica de Antropología Social de la Universidad Autónoma de Guerrero, (inérito).
- 2007 *El maguey es de todos: cultura y estructura social de la fabricación de mezcal en Coaxtlahuacán, Guerrero.*, tesis de licenciatura en antropología social, Tixtla de Guerrero, Guerrero, pp. 160.
- 2009 *Del discurso al antojo y del antojo al gusto. Breve ensayo sobre el discurso mezcalero: cultura y sociedad en la región centro del estado de Guerrero*”, ensayo presentado para el

seminario de Debates Contemporáneos I, en la Maestría en Antropología Social de CIESAS-Golfo, inédito, pp. 14.

DE BARRIOS, Virginia.

1971 *A guide to tequila, mezcal and pulque*, Edit. minutiae mexicana, México, pp. 64.

DELGADO, América.

2008 “Uso, manejo y producción de mezcal de maguey papalometl (*agave potatorum* *zucc.*) en San Luis Atlotitlan, Mixteca Poblana”, en *Caminos de la historia mixteca*, Reina Ortiz (Editora), Universidad Tecnológica de la Mixteca, Huajuapán de León, Oaxaca.

GONZÁLEZ, Jorge.

1993 “La urbanización de la ciudad de México, el caso del *Plano en papel maguey*”, en *Biblioteca Memoria Mexicana*, Universidad Autónoma Metropolitana (Unidad Xochimilco), México D.F, pp. 77.

GODOY, Augusto. Herrera, TEÓFILO y ULLOA, Miguel.

2003 *Más allá del pulque y el tepache. Las bebidas alcohólicas no destiladas indígenas en México*, Instituto de Investigaciones Antropológicas, UNAM, México, D.F, pp. 107.

GUERRERO GÓMEZ, Gerardo.

1993 *Elaboración del mezcal en una comunidad náhuatl: Atliaca*, Unidad Regional Guerrero de Culturas Populares, El Garabato No 6, México.

HENESTROSA, Andrés.

1997 *Mezcal: Elixir de larga vida*, Gobierno del Estado de Oaxaca/Cámara Nacional de la Industria y Comercio/Banco Nacional de Comercio Exterior, México.

HERRERA, Octavio.

2005 “La historicidad de la elaboración de mezcal en el estado de Tamaulipas (dictamen para la obtención de la denominación de origen)” en *Bebidas y regiones: historia e impacto de la cultura etílica en México*, Camilo Contreras e Isabel Ortega (Coords.), Plaza y Valdez, México, p. 39-62.

HERNÁNDEZ, Luís.

- 2004 “El mezcal: una vida de resistencia. Antes clandestina, renace, con calidad, la producción de la bebida en Guerrero”, Diario *La Jornada*, del 24 de mayo de 2004, p. 44.

HIRIART, Hugo.

- 1994 *Vivir y beber*, Cal y arena, México, pp. 91.

HORTON, Donald.

- 1991 “Las funciones del alcohol en sociedades primitivas”, en Eduardo Menéndez (ed.), p. 35-63.

KENNEDY, John.

- 1991 “El complejo del tesguino: el rol de la bebida en la cultura tarahumara”, en: Eduardo Menéndez (Editor) *Antropología del alcoholismo en México, los límites culturales de la economía política 1930-1979*, CIESAS, Ediciones de la Casa Chata 36, México D.F. p. 251-282.

LOWRY, Malcolm.

- 2005 *Bajo el volcán*, Ediciones Era, México, pp. 403.

LOYOLA, Elías.

- 1956 *La industria del pulque*, Banco de México, S. A., Departamento de Investigaciones Industriales, México, D.F.

MACEDO, Miguel.

- 1950 *Manual del magueyero*, Ediciones Agrícolas Trucco, México, D.F.

MACUIXTLE, Julio.

- 1986 *La importancia de la bebida en la vida social del municipio de Magdalena en la región de Zongolica, Veracruz*, tesis de licenciatura en antropología, Xalapa, Veracruz. Publicada en Menéndez, 1992.

NAVARRETE, Sergio.

- 1988 “Producción y consumo de aguardiente de caña en los Altos de Chiapas”, comentarios sobre *La flor del aguardiente*, INAH, México, (regiones de México).

OSORIO, Rosa.

- 1992 “Usos, funciones y consecuencias de la alcoholización. El alcohol como instrumento de las relaciones familiares”, en Eduardo Menéndez (Editor) *Prácticas e ideologías “científicas” y “populares” respecto del “alcoholismo” en México*, CIESAS, ediciones de la casa chata, México, D.F. p. 21-41.

PÉREZ, Raumiez.

- 2006 “Rojo cerezo, acceso a 25 siglos de historia de una panacea prehispánica: el mezcal”, en Diario *La Jornada*, del 11 de mayo de 2006, sección de gastronomía.

PINEDA FRANCO, Adela y BRAUCHLI, Leticia M.

- 2001 *Hacia el paisaje del mezcal: Viajeros norteamericanos en México, siglos XIX y XX*, Editorial ALDUS, México.

QUIROZ, Jorge.

- (S.F.) *Lo que usted quería saber del mezcal y temía preguntar*, edición independiente, Oaxaca, México, 204 pp.

RAMÍREZ, Cleofás.

- 1991 *Plantas de la región náhuatl del centro de Guerrero*, CIESAS, México D.F., p.180.

RUVALCABA, Jesús.

- 1983 *El maguey manso. Historia y presente de Epazoyucan, Hgo.*, Colección Cuadernos universitarios; serie Ciencias Sociales No. 4, Universidad Autónoma de Chapingo, México.

SÁNCHEZ LÓPEZ, Alberto.

- 1989 *Oaxaca tierra de maguey y mezcal*, Instituto tecnológico de Oaxaca, México.

SCOTT GENTRY, Howard.

- 1998 *Agaves of Continental North America*, The University of Arizona Press., Tucson.

TORRENTERA, Ulises.

2000 *Mezcalaria, cultura ébrica del mezcal*, serie Mezcolatría, Ediciones Farolito, Oaxaca, México, pp. 210.

2004 *Miscella mezcalacea*, serie Mezcolatría, Ediciones Farolito, Oaxaca, México, pp. 88.

VIQUEIRA, Carmen y Ángel Palerm.

1954 “Alcoholismo, brujería y homicidio en dos comunidades rurales de México”, en *América indígena*, Vol. XIV, No. 1, Enero, p. 7-36.

CENSO Instituto Nacional de Estadística Geografía e Informática INEGI

2005

DIARIOS Y REVISTAS

ÁLVAREZ, Ana Ma. Y CASSIANO, Gianfranco.

2003 “Uso alimenticio y medicinal de las cactáceas entre los seris de Sonora”, en *Dimensión Antropológica*, año 10, Vol. 27, enero/abril, 2003, CONACULTA-INAH, México, D.F, p. 81-104.

AVILÉS, Karina.

2004 “El mezcal, de origen prehispánico, no español”, en Diario *La Jornada*, lunes 19 de abril de 2004.

DIARIO DE XALAPA

2011 “El mezcal. Pugnán para que sea patrimonio cultural”, 11 de enero de 2011 en la sección de cultura del Diario de Xalapa, coordinada por Rosa María Reyes.

DIARIO EL SOL DE CHILPANCINGO.

2009 “Guerrero, segundo lugar en producción de mezcal”. 16 de agosto de 2009.

DURÁN, Adriana.

2005 “Bebidas mexicanas, culto a los dioses y al paladar”, en revista *México Desconocido*, Núm. 346, año xxx, p. 42-48.

ESCALÓN, Edith y PLATA, Juan Carlos.

- 2005 “Descubren científicos de la UV cualidades curativas del maguey”, en *Gaceta*, Universidad Veracruzana, Abril-Junio, Nueva época No. 88-90, p. 65-67.

ESTRADA, Tulio Rafael.

- 1996 “El mezcal de Guerrero”, en *Así Somos; órgano quincenal de información cultural*, número 119 y 120, del 30 de agosto y 15 de septiembre (respectivamente en el mismo año), el autor; coordinador de la Comisión para el Aprovechamiento Integral del Maguey en Guerrero.

GUERRERO, G. Raúl.

- 1994 “El pulque”, en revista *Arqueología Mexicana*, Núm. 7, vol. 11, abril-mayo, p. 62-65.

GUERRERO, Gerardo.

- 1993 “Elaboración del mezcal en una comunidad náhuatl: Atliáca, Guerrero”, en *Garabato; Cuaderno de Trabajo de la Unidad Regional Guerrero de Culturas Populares*, Chilpancingo, Guerrero, pp. 45.
1996. “Para todo mal un buen mezcal”, en *Amate; revista de arte, cultura y sociedad de Guerrero*, Núm. 4, Julio-Agosto, Chilpancingo, Gro., p. 22-23.

GARCÍA, Araceli.

- 2006 “Miles de plantas se extinguen sin que las hagan producir: Desaprovechada, la riqueza del maguey”, en *Vértice: Diario de Chilpancingo*, 22 de enero de 2006, p. 1-4.

MOLINA, Tania.

- 2007 “El mezcal se toma por gusto o decepción; cura y no causa cruda”, en *Diario La Jornada*, del 8 de marzo de 2007, sección de gastronomía.

MUÑOZ, Rafael.

- 2007 (compilador) “Lo más excéntrico de los grandes personajes”, en suplemento de la revista *Muy interesante*, año XXIV, Núm. 08, agosto 2007, México.

OCAMPO, Sergio.

2006 “Pozole y mezcal, productos que dan identidad al estado de Guerrero”, en Diario *La Jornada*, jueves 4 de mayo de 2006, sección de gastronomía.

PATRONATO de la FERIA de NAVIDAD y AÑO NUEVO de Chilpancingo, *178 años de tradición que nos une*, Gobierno del Estado/Cámara de Diputados LVII Legislatura/H. Ayuntamiento de Chilpancingo.

REVISTA RECORD

2009 “La batalla nacional; muchos especulan sobre qué bebida es más mexicana, el tequila o el mezcal, lee acerca de ellos o bébelos y toma tu decisión, ¡salud!”, en *Especial Viva México*, 2009.

SÁNCHEZ, Alberto.

2000 (director general), *Maguey*, edición especial, en *Artes de México*, Núm. 51, México, pp. 96.

TRUJILLO, Eliuth.

2001 “Un buen mezcal el de Coaxtlahuacán”, en *Vértice: Diario de Chilpancingo*, del 22 de abril de 2001, p. 5.

ARTÍCULOS (*ON LINE*) INTERNET

Diario Milenio:

Diario Milenio, 16 de noviembre de 2008.

Diario Milenio, 18 de enero de 2009.

La Jornada:

La Jornada Michoacán, 17 de septiembre de 2009.

La Jornada Michoacán, 8 de mayo de 2009.

La Jornada Michoacán, 30 de marzo de 2008.

Boletín UNAM-DGCS-066, Ciudad Universitaria, 12:30 hrs. 31 de enero de 2010. “La ruta del mezcal” proyecto coordinado por Mari Carmen Serra Puche, del IIA de la UNAM.

MAPAS:

Mapa 1. http://upload.wikimedia.org/wikipedia/commons/e/e1/Mapa_guerrero.gif

Mapa 2. http://pdns.sdrguerrero.gob.mx/siggro/htmls/contx_chiilpancingo.html

Mapa 3. Google Earth

CENSOS:

Censo de Población y Vivienda 2005 y 2010 (este último hasta la fecha de impresión se encontraba en “datos preliminares”). Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática (INEGI).

Instituto Nacional de Lenguas Indígenas (INALI).

http://site.inali.gob.mx/pdf/estadistica/GENERAL/GENERAL_C7.agrupaciones_entidad_Fed.pdf

ENTREVISTADOS

Adrian Solano Moreno (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Agripino Damián Morante (Coaxtlahuacán, Gro.)
Andrea Reyes Valenzo (Coaxtlahuacán, Gro.)
Carlos Renato Hernández Rodríguez (CEMMEZCAL)
Claudia Olga Jorge Román (Dirección de Turismo Municipal)
Cornelio Pérez (Logia de los Mezcólatras, D.F.)
Eduardo Solano Benítez (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Enrique Ramírez García (Fundación Produce, A.C.)
Eduardo Solano Benítez (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Fabián García (Tlanipatla, Gro.)
Facundo Damián Morante (Coaxtlahuacán, Gro.)
Felicitas Benítez Crispín (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Filiberto Saldaña (CEMMEZCAL)
Gerardo Guerrero Gómez (Unidad Regional de Culturas Populares)
Helsi Solano Moreno (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Hípólito Reyes Reyes (Coaxtlahuacán, Gro.)
Javier Bernabé (Chilpancingo, Gro.)
Jesús Solano Moreno (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Juan Sánchez Andraka (Dir. Gral. de Vinculación Cultural)
Lucía Martínez Lozano (UACOM)
Leonardo Solano Benítez (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
María de los Ángeles Moreno Atrisco (Llanos de Tepoxtepec, Gro.)
Mariana de Jesús (Coaxtlahuacán)
Porfirio Jiménez Castro (Mazatlán, Gro.)
Rigoberto Acosta González (CRESIG)
Ramiro Espíritu (Tixtla, Gro.)
Tulio Rafael Estrada Castañón (Chilpancingo, Gro.)
Ulises Torrentera (Oaxaca, Oax.)
Xoyolotl Atzintli Damián (Colotlipa, Gro.)