

Importancia sociocultural del proceso productivo del mezcal en el ejido de San Pedro Chichiasco, Malinalco, México

María Guadalupe García Aguilar¹

Resumen

El proceso de producción del mezcal en la comunidad de San Pedro Chichiasco, Estado de México, se encuentra arraigado a la forma de vida y cultura de la comunidad. Su participación en la economía familiar y local, lo convierten en un proceso de importancia por las implicaciones económicas y culturales que representa. Los habitantes de la comunidad han realizado esta actividad desde hace aproximadamente 70 años, por lo cual han desarrollado y acumulado saberes que se ven reflejados en sus prácticas y tecnologías tradicionales.

Palabras clave: Mezcal, cultura, saberes, prácticas y tecnologías tradicionales.

Sociocultural importance of the production process of mescal in the San Pedro Chichiasco ejido in Malinalco, Mexico

Abstract

The mescal production process in the community of San Pedro Chichiasco, State of Mexico, is rooted in the lifestyle and culture of the community. Its role in the household and local economy has made it an important process for the economic and cultural implications it represents. The people of the community have been engaged in this activity for about 70 years, so they have developed and accumulated knowledge that is reflected in their traditional practices and technologies.

Keywords: Mescal, culture, knowledge, traditional practices and technologies.

¹ Universidad Autónoma Chapingo. Estudiante de la Maestría en Sociología Rural. Carretera México-Texcoco, km 38.5, Chapingo, Estado de México. C. P. 56230. Correo-e: liht-1790@hotmail.com

Introducción

El mezcal es una bebida alcohólica que se obtiene por medio de la destilación y la rectificación de mostos preparados directa y originalmente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves. De acuerdo a su tipo, el mezcal es un líquido de olor y sabor *sui generis*. Puede ser incoloro o poseer un color ligeramente amarillento si es reposado o añejado en recipientes que pueden ser de madera de roble blanco o encino (NOM-070-SCFI-1994).

La NOM-070-SCFI-1994, bebidas alcohólicas-mezcal-especificaciones, hace referencia a la Denominación de Origen (DO) <mezcal>, y establece todas las características y especificaciones que se deben cumplir por parte de los usuarios autorizados para producir y comercializar la bebida alcohólica destilada denominada mezcal (NOM-070-SCFI-1994).

Actualmente en México, el Consejo Regulador del Mezcal (CRM), menciona que los estados que se encuentran incorporados a la DO del mezcal, son: Oaxaca (1994²), Guerrero (1994), Durango (1994), San Luis Potosí (1994), Zacatecas (1994), Guanajuato (2001), Tamaulipas (2003) y en 2012 Michoacán (Consejo Regulador del Mezcal, 2015).

En el año 2012 se lanzó el PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave-Especificaciones, métodos de prueba e información comercial, con la cual se veían afectados los intereses de los productores de mezcal artesanal que se encuentran fuera de la DO Mezcal, siendo este el caso de la comunidad en estudio.

Una de las características a resaltar es que la comunidad de San Pedro Chichicasco no cuenta con DO Mezcal como lo establece la Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994 (Bebidas Alcohólicas. Mezcal. Especificaciones) bajo lo cual la producción y comercialización del mezcal en esta comunidad desde el marco jurídico regulador es ilegal.

La comunidad de San Pedro Chichicasco, es un caso representativo de aquellas comunidades que actualmente producen mezcal sin contar con la Dominación de Origen.

Este proyecto de norma establece que: los productores de mezcal artesanal que no cuentan con la DO Mezcal, no pueden seguir llamando a su producto <mezcal>, sino <aguardiente o destilado de agave>, además de que por aguardiente de agave debe de entenderse toda “Bebida alcohólica obtenida por destilación y rectificación parcial de mostos fermentados, derivados de la molienda de las cabezas de agave,

² Año de incorporación a la DOM (Denominación de Origen Mezcal).

previa o posteriormente hidrolizadas o cocidas, y sometidas a fermentación alcohólica. En su formulación se permite del 51 al 100 % de azúcares provenientes de agave, y un máximo de 49 % de otros azúcares reductores totales expresados en unidades de masa, no estando permitidas las mezclas en frío. El aguardiente de agave es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando se aboque sin madurarlo (PROY-NOM-186-SCFI-2012, 2012)”.

Uno de los retos que no pueden obviarse, es la necesidad de enmarcar claramente las diferencias entre producir mezcal dentro y fuera de la DO. Considerando que los productores que se encuentran dentro de la DO tratan de mantener asegurado un mercado que les genera ganancias económicas por la bebida, mientras que los productores que se encuentran fuera de la DO, son campesinos e indígenas en su mayoría que habitan en el medio rural, y para quienes la producción de mezcal, no solo representa un ingreso económico adicional a las actividades que desarrollan, sino que forma parte del arraigo cultural y de la conservación de sus recursos naturales, específicamente el maguey, que al paso de muchas generaciones han domesticado para producir esta bebida.

El CRM declara que en el año 2014, en México se produjeron 1'451,718 litros con un volumen de alcohol al 45 %. Del 2011 al 2014, los estados que presentan mayor producción son: Oaxaca, Guerrero y Durango, siendo Oaxaca el mayor productor cuyo volumen asciende a casi el 90 % de la producción Nacional. En cuanto a la comercialización, para el mercado nacional en el año 2014 se envasaron 924,686 litros de mezcal. De igual forma en el envasado, Oaxaca ocupa el primer lugar, durante los últimos cuatro años. Para el mercado de exportación en el año 2014 se envasaron 1'157, 420 litros.

En lo que se refiere a la exportación, el mezcal se distribuye actualmente en 42 países. Para el año 2011, se exportaba a Estados Unidos, Alemania, Argentina, Australia, Brasil, Canadá, Chile, Costa Rica, Eslovaquia, España, Francia, Guatemala, Holanda, Inglaterra, Italia, Japón, Latvia, Noruega, Nueva Zelanda, Paraguay, Perú, Polonia, República Checa, Rusia, Sudáfrica, Suiza, Taiwán y Turquía. Para el 2012, se sumaron a esta lista Australia, Ecuador, El Salvador, Hong Kong, Islas Caimán y Singapur. En 2013, la lista incrementó con China, Dinamarca, Irlanda y Panamá, finalmente en 2014, el mercado de exportación se expande hacia Bahamas, Bélgica, Emiratos Árabes Unidos y Honduras (Consejo Regulador del Mezcal, 2015).

En este contexto de producción y según los datos del CRM, la obtención así como su distribución en el globo terráqueo se encuentra en aumento, razón por la cual se debe de abrir un campo de oportunidades para los productores que por

algún motivo no se encuentran dentro de la DO, pero que producen mezcal de forma tradicional en la cual se ven reflejadas características propias de su cultura.

Importancia del agave en México: descripción taxonómica, biología del agave, distribución geográfica y usos ancestrales

La importancia del uso del agave en México se remonta a hace más de 10,000 años, cuando los pueblos recolectores-cazadores de Meso y Aridoamérica comenzaron a cocer los quiotes y cabezas de los agaves en hornos de piso, con ello obtenían el *mexcalli*, que era un alimento nutritivo que al conservarse por varios días aliviaba la necesidad de buscar comida (Illsley, Giovannucci y Bautista 2009: 10).

Agave en Griego significa <admirable>, y fue a partir de la especie *Agave americana* que el ilustre Carlos Linneo describió el género en 1753. Según Castorena (1985) se considera que su centro de origen se localiza en México, pues en esta región se encuentra la mayor variabilidad y número de especies. De acuerdo con Gentry (1982) se reconocen 136 especies, 26 subespecies, 29 variedades y 7 formas para la parte continental de Norteamérica (Valenzuela, 2003: 31-32).

Taxonómicamente el género *Agave* se ubica en la familia *agavaceae*. En el continente Americano se reportan aproximadamente 310 especies, de las cuales en México existen 272, de ahí que sea considerado como centro de origen del género (Granados, 1993: 9).

El género agave, está compuesto por “plantas perennes, rizomatosas, de tallos acaules, hojas grandes dispuestas en roseta y suculetas fibrosas que terminan en una espina; los márgenes de las hojas presentan pequeñas espinas ganchudas o rectas; inflorescencias en espiga o panoja con escapo largo semileñoso, las flores son de color amarillo verdoso, protandricas con perianto infundiliforme de tubo de longitud variable y seis segmentos casi iguales, seis estambres filamentosos filiformes, más largos que los segmentos del perigonio, con anteras amarillentas, ovario ínfero trilocular, tricarpelar, con placentación axilar, multiovulada; fruto capsular leñoso alargado, dehiscente con tres alas con numerosas semillas aplanadas algo triangulares de testa negra” (Conzatti 1947, Gómez Pompa 1963, Gentry 1978 y 1982 citado en Granados, 1993)

En la antigüedad, los indígenas aprovechaban de la planta del agave: el jugo, las hojas de las cuales sacaban fibra para obtener hilo y tejer telas o para elaborar papel, la espina terminal de las pencas, a manera de agujas para cocer y para sacrificios corporales; las hojas secas, como suela de calzado, como tejas en techos de casas y como combustible; los quiotes (tallos florales) eran usados como vigas

para construir paredes y techos, así como para cercar los terrenos de cada vivienda. Fundamentalmente se empleó su savia para elaborar bebidas alcohólicas: el pulque en algunas regiones, en otras el mezcal o tequila (Segura, 1994; Goncalves de Lima, 1956 citado en Granados, 1993:20).

De acuerdo con evidencias arqueológicas se cree que los grupos nómadas y seminómadas ya utilizaban desde hace más de 10 mil años distintos tipos de agaves silvestres. En efecto, los grupos humanos que vivían desde el suroeste de Estados Unidos hasta Tehuacán los empleaban como alimento y para la obtención de fibras. Hacia el año 200 a.C., el maguey ya era cultivado por las culturas de la época formativa en Tula, Tulancingo y Teotihuacán, en donde se han encontrado raspadores de obsidiana cuyo propósito era obtener aguamiel (Museo Nacional de Culturas Populares, 1989:19-20).

Mezcal: orígenes y agave utilizado

El origen de la palabra mezcal se derivada de las palabras náhuatl Metl (palabra general para agaves) e ixcalli (palabra que significa cocido al horno), y se refiere no solamente al mezcal como licor sino al maguey mismo (Granados, 1993: 20). Se considera que el mezcal resultó de la combinación de dos culturas, es decir, de un recurso nativo (maguey) y de una tecnología importada (la destilación) (Walton, 1977; citado en Granados, 1993: 21).

Debido a la invasión y colonización española, se incorporaron nuevos usos a los distintos productos del maguey y los agaves. En primer lugar y más importante, el pulque perdió su carácter ritual y quedó libre de muchas restricciones para su consumo, lo cual propició que se extendiera el cultivo del maguey. Además, los españoles comenzaron a destilarlo -técnica desconocida por los indios-, igual que el jugo de otros agaves, con lo cual se empezaron a elaborar aguardientes que recibieron el nombre genérico de <mezcal> (Museo Nacional de Culturas Populares, 1989: 47).

El agave utilizado para la producción de mezcal pertenece a la familia de las Amarilidáceas, es de hojas largas y fibrosas de forma lanceolada, de color verde, y cuya parte aprovechable para la producción del mezcal es la piña o cabeza, es decir, el tallo y base de sus hojas, la cual queda al descubierto, una vez que todas sus hojas son despencadas (NOM-070-SCFI-1994).

Al proceso de despencado, también se le conoce como jima que es la cosecha del agave, y consiste en cortar la planta y sus hojas para dar forma a un cuerpo ovoide, que es la cabeza, compuesta por el tallo y la vaina de las hojas. Se estima

que desde la plantación hasta el arrastre o último corte transcurren de diez a catorce años, por lo que habría que aclarar que el ciclo de cultivo varía no sólo de acuerdo con las diferentes regiones donde se cultiva, sino también dentro de una misma plantación (Valenzuela, 2003: 142).

Considerando la importancia biológica (al ser considerado México centro de origen), cultural (debido al uso ancestral del agave o mejor conocido como maguey), social y económica, resulta viable analizar la producción de mezcal en una pequeña comunidad campesina que se encuentra fuera de la DO Mezcal, y que se encuentra en búsqueda de opciones oportunas para su comercialización.

Por ello, el objetivo fundamental de la presente investigación consiste en: analizar la importancia socioeconómica que representa la producción de mezcal en el ejido de San Pedro Chichicasco, así como describir el proceso productivo, poniendo especial énfasis en los saberes, tecnología tradicional y rituales vinculados con su producción y posibles formas de comercialización.

El trabajo de campo se realizó en el año 2013. Es un estudio de corte cualitativo, de tipo descriptivo y con estudio de caso, para su elaboración se hizo uso del método etnográfico. Se entrevistaron 22 personas, de las cuales: 4 eran dueños de fábricas, 15 eran medieros (personas que no son dueños de fábricas, pero tienen agave), 2 majadores y 1 leñero. Asimismo, se realizó observación participante y el uso de la bitácora de campo. De las 22 entrevistas, dos de ellas fueron a profundidad, donde se obtuvieron datos generales de la comunidad y de la iniciación del proceso productivo del mezcal.

Lugar de estudio

El ejido de San Pedro Chichicasco pertenece al municipio de Malinalco, en el estado de México. Tienen una población total de 324 habitantes, de los cuales 177 son mujeres y 147 son hombres y presenta un grado de marginación alto (INEGI, 2013). Colinda con diferentes poblaciones, dentro de las que se pueden mencionar El Platanar, Chichicasco el viejo, Planta Alameda y Palmar de Guadalupe. El Platanar y el Palmar de Guadalupe comparten la tradición de producir mezcal junto con San Pedro Chichicasco.

La población de San Pedro Chichicasco se emplea principalmente en el campo. Los hombres se dedican en su mayoría a la agricultura de autoconsumo. Otros encuentran trabajo estacional como peones (dentro del mismo ejido) para la época de deshierbe o recolección de la cosecha de maíz y durante la producción del mezcal (principalmente para el corte y raspado del agave). Las mujeres se dedican al

cuidado del hogar y algunas otras a trabajar en el servicio doméstico en la cabecera municipal (Malinalco). En lo que respecta a mujeres y hombres, muy pocos han logrado terminar una carrera profesional y ejercerla.

Las actividades complementarias de las familias Chichicasquenses se encuentran vinculadas con la ganadería de traspatio, el aprovechamiento de los frutales de temporada, la producción de agave y mezcal, y el comercio de productos de primera necesidad. Los animales de traspatio más comunes que se pueden encontrar en el ejido son cerdos, aves de corral, borregos, caballos, burros y mulas. Estos últimos son utilizados como medios de transporte y de carga en épocas de cosecha. En el aprovechamiento de frutales se encuentran principalmente la ciruela mexicana, mango ataulfo, mamey, tamarindo, guanábana, limón y maracuyá. Con este último tres familias de la comunidad elaboran licor artesanal para el consumo y venta.

El uso, ya sea de autoconsumo o venta de frutales se encuentra a cargo principalmente de las mujeres. Para su comercialización, las mujeres acuden a los tianguis de Malinalco (los días miércoles) y Chalma (los días sábados). De los frutales mencionados, los de mayor importancia económica para la población son la ciruela mexicana y el mamey, esto se debe a que su periodo de producción es más largo y la demanda por compradores intermediarios en la cabecera municipal es mayor.

Estas actividades forman parte de lo que Bartra denomina “unidad socioeconómica campesina”, es decir, la célula de producción y consumo, constituida por la unidad orgánica de fuerza de trabajo y medios de producción. Se considera estrictamente campesina toda unidad rural de producción que: a) emplee en lo fundamental el trabajo de sus propios miembros, y b) ejerza un control real sobre una dotación mínima de medios de producción, entre ellos la tierra (Bartra, 1982).

Las unidades familiares de producción campesina se caracterizan por ser multifuncionales, en otras palabras, engloban cultivos básicos para la alimentación de los integrantes de la familia, la crianza de animales, asimismo poseen una cultura tradicional específica y emplean un tipo de tecnología que se ha ido adaptando a las necesidades del medio, es decir, tecnología tradicional.

Las actividades que se desarrollan dentro de las unidades familiares de producción campesina van ligadas entre sí, ninguna se realiza de forma aislada, la función principal de estas actividades es proveer alimentos para los integrantes de la familia, aunque esto no las excluye de satisfacer otro tipo de necesidades a través de la venta de los excedentes.

Las actividades desarrolladas en las unidades familiares de producción campesina de San Pedro Chichiasco se distribuyen temporalmente en diferentes periodos, los principales se describen a continuación:

- De mediados de marzo a mediados de mayo se lleva a cabo el proceso productivo tradicional del mezcal.
- Del 20 de junio al 05 de julio se realiza la siembra de maíz y frijol.
- De finales de agosto a finales de octubre se cosecha la ciruela mexicana.
- Del 15 al 25 de noviembre se realiza la cosecha del frijol y del maíz.
- A principios de noviembre y hasta finales de enero, las familias que cuentan con agave pulquero, se dedican a la obtención de pulque (en específico son tres familias las que cuentan con agave pulquero).
- Aproximadamente del 01 al 10 de diciembre se realiza el corte de las cañas de maíz (o como se le conoce localmente zacate), se deja secar por un lapso de dos semanas, posteriormente se tritura y se almacena para posteriormente ser utilizado en la alimentación de ovejas y animales de carga.

Dentro del ejido se han desarrollado distintos mecanismos con los cuales se complementa la economía familiar, y una de ellas, aunque no realizada por la mayoría de los pobladores es la producción del mezcal.

De cómo llega el agave a convertirse en un cultivo importante del ejido

La producción de mezcal en San Pedro Chichicasco comienza aproximadamente en el año de 1943, siendo pioneros los señores Roberto Sánchez, Zacarías Millán y Eugenio Mérida. Las primeras fábricas³ de mezcal se establecieron en las barrancas a orillas del río. Su cercanía al cauce del río facilitaba el acarreo del agua, considerando que este proceso es demandante en cuanto al uso del vital líquido.

En sus inicios, la producción de mezcal comenzó a realizarse sin contar con parcelas especiales de agave. Las primeras plantas utilizadas, fueron recolectadas por algunos pobladores en los cerros cercanos al ejido (agave silvestre).

Pasado un tiempo los pobladores del ejido interesados en el cultivo de agave se organizaron y solicitaron apoyo a las autoridades del municipio para que los

³ La comunidad denomina como fábrica, al espacio conformado por un techo pequeño, en donde se encuentra el alambique, los garrafones, los tambos de fermentación y la leña que se utiliza durante todo el proceso.

ayudaran en la adquisición de plantas de agave provenientes del estado de Jalisco, el agave proporcionado entonces fue el *Agave americana*, según los productores este agave era muy susceptible a plagas y enfermedades lo cual limitaba de manera importante su producción.

Ante este escenario, un grupo de productores de alrededor de 15 personas, interesados en continuar con su producción, elaboraron un pequeño proyecto donde con la ayuda de las autoridades municipales nuevamente compraron plantas y semillas de agave (principalmente *Angustifolia* y *Vivipara*) del estado de Oaxaca, que pasado un tiempo sirvieron como materia prima para establecer un vivero en terrenos dentro del ejido. El objetivo era acrecentar la cantidad de agave disponible para la producción del mezcal. Hoy día el vivero ya no existe, cada productor de forma personal reproduce su agave de acuerdo con sus saberes y técnicas. Es decir, reproducen en almácigos solo aquellos que son menos propensos a plagas y enfermedades, aquellos que las cabezas o piñas son más grandes, y principalmente los que dan un mezcal de sabor agradable (más dulce). Esta elección la dictamina la experiencia del productor.

Clasificación del tipo de productor de mezcal existente en la comunidad de San Pedro Chichicasco.

El Plan Rector Sistema Nacional Maguey-Mezcal (2006) establece una clasificación de productores de mezcal en tres grupos de acuerdo a las materias primas y la tecnología utilizada en la producción de Mezcal. Los productores de la comunidad de San Pedro Chichicasco, se ubican en el grupo II:

En este grupo se concentran la mayoría de los productores de mezcal localizados en los estados de Guerrero, Oaxaca y Durango. Los productores se caracterizan porque sus fábricas son familiares que conservan la tradición y producen tal y como lo aprendieron de sus antecesores. Tienen hornos cónicos en el subsuelo, tahonas tiradas por una mula o caballo, las tinas de fermentación son de madera de 500 o mil litros, alambiques de cobre y en zonas como Oaxaca, ollas de barro sobrepuestas. La mayoría de los productores trabajan solo en una época del año, en secas, y durante la época de lluvia se dedican a labores agrícolas. La producción promedio es de mil litros de mezcal al mes. Los productores de Guerrero utilizan el agave bravo, *Agave cupreata* Trel, Durango; el cenizo *Agave Duranguensis* Gentry. Producen mezcal 100 % agave (SAGARPA, ITESM, INCA, 2006)

La comunidad de San Pedro Chichicasco, produce mezcal 100 % agave (no agregan ningún tipo de azúcar adicional al producto) en pequeños establecimientos

denominados fábricas, los cuales se encuentran a orillas del cauce del río Chalma, son principalmente fábricas familiares, producen entre 600 y 1000 litros al mes. La infraestructura se caracteriza por ser sumamente artesanal, es decir, el horno es un hueco de forma cónica en la tierra, el cual es acondicionado con hojas secas, leña seca y piedras para cocer el agave, los recipientes para la fermentación son tambos de acero con capacidad de 200 litros, se utiliza un alambique compuesto por madera del árbol de amate, y cobre; el majado o la maceración se realiza de forma manual con un mazo de madera (es realizado por una persona). La producción se concentra únicamente en la época de secas, entre los meses de marzo y mayo, posteriormente se dedican a los cultivos de temporal maíz y frijol principalmente y a la colecta para consumo y venta de frutos de temporada.

Descripción del proceso productivo del mezcal en San Pedro Chichiasco

El proceso productivo del mezcal en el ejido se representa con las siguientes figuras: dueños de fábrica, productores de agave (los que solo producen agave y son comúnmente conocidos como medieros⁴), y los peones (majador, leñero, maestro mezcalero).

Para el 2013, en la comunidad existían siete fábricas (que representan siete familias), un aproximado de 33 productores de agave (principalmente jefes de familia) y cada fábrica emplea aproximadamente dos peones fijos para todo el ciclo de producción.

Las actividades que desempeñan los dueños de las fábricas, los medieros y los peones quedan descritas de la siguiente manera:

1. **Corte y raspado de agave:** consiste en quitar las pencas al agave, de tal forma que como resultado, solo quede la cabeza del agave despencado. Para esta labor se necesitan aproximadamente cinco personas, esta actividad se lleva a cabo en tres días, y son principalmente los dueños del agave con ayuda de uno o dos peones quienes la realizan.
2. **Acarreo del agave:** se transportan las cabezas de agave desde las parcelas hasta la fábrica, esta actividad la realiza principalmente el dueño de la fábrica con ayuda de los medieros y dos o tres peones.

⁴ El mediero es aquella persona que no posee los instrumentos ni herramientas necesarias para procesar el agave que él mismo produce, por lo cual le entrega su producción de agave a algún dueño de fábrica, el cual lo procesará y como forma de pago se quedará con la mitad de mezcal producido.

3. **Corte de la leña que servirá para el horno:** esta labor la realiza el dueño de la fábrica con ayuda de tres peones.
4. **Tapada:** esta actividad consiste en someter a cocimiento las cabezas del agave, es una actividad que requiere la participación de muchas personas, por ello los que recurren a realizarla son los dueños de la fábrica, los medieros y personas de la comunidad que ayudan de manera voluntaria, por lo general esta actividad inicia a las 7:00 am con el encendido del horno, posteriormente cuando el horno ya alcanzó una temperatura adecuada (cuando las piedras se encuentran al rojo vivo), se procede a colocar las cabezas de agave partidas dentro del mismo y se cubre rápidamente con palma y tierra, evitando en todo momento que quede algún orificio por el cual pueda entrar oxígeno, ya que al pasar esto, el agave se quemaría.
5. **Destapada:** consiste en sacar las cabezas de agave cocido del horno. Se lleva a cabo a los tres días de cocimiento, se realiza desde muy tempranas horas, entre 6:00 y 7:00 de la mañana (para evitar resentir el calor característico de la época). Quienes realizan esta actividad son principalmente los dueños del agave, los medieros y personas de la comunidad que acuden voluntariamente a ayudar.
6. **Acarreo del agave cocido hacia el interior de la fábrica:** una vez que el agave está cocido, se coloca en un área especial de la fábrica (cerca de la barra donde se maja), para esta actividad se contratan uno o dos peones.
7. **Majado:** consiste en macerar las cabezas de agave cocido con la ayuda de un mazo de madera. Esta actividad la realiza un peón contratado por el dueño de la fábrica, mismo que recibe el nombre de majador.
8. **Fermentación:** esta etapa es la previa a la destilación, una vez que el agave ha sido majado se coloca con suficiente agua en recipientes de acero inoxidable (de aproximadamente 200 litros), se deja así una semana y posteriormente se destila.
9. **Destilación:** esta actividad la desempeña principalmente el dueño de la fábrica o bien un peón capacitado (que se le conoce como maestro mezcalero). Para esta actividad se utilizan aparatos tradicionales adaptados según la región.

Los sueldos para los peones en la producción de mezcal, oscilan entre \$120.00 y \$180.00, quedando distribuidos de la siguiente forma: maestro mezcalero \$180.00, majador y cortador \$150.00, y leñeros \$120.00. Todos los salarios son por día de trabajo.

Tradiciones y costumbres vinculadas con la producción del mezcal en San Pedro Chichicasco

La producción de mezcal en San Pedro Chichicasco se encuentra relacionada con la cultura, es decir a las tradiciones y costumbres de la población local. Según Geertz (1973) por cultura debe entenderse “un esquema históricamente transmitido de significaciones representadas en símbolos, un sistema de concepciones heredadas y expresadas en formas simbólicas por medios con los cuales los hombres comunican, perpetúan y desarrollan su conocimiento y sus actitudes frente a la vida”.

De esta forma, para una mejor comprensión de la importancia cultural que representa la producción del mezcal en el lugar de estudio se desglosan los siguientes:

Saberes aplicados en su producción.

Para la producción del mezcal se utiliza el alambique. Por alambique se entiende un instrumento conformado por una olla, montera, turbante y serpentín, todos estos instrumentos se supone deben ser de cobre debido a su alta conductividad térmica.

En nuestro lugar de estudio, el alambique ha sufrido modificaciones de acuerdo a los materiales existentes dentro del área geográfica que comprende: la olla se encuentra constituida por un tambo de acero inoxidable con capacidad de 200 litros, la montera que acá recibe el nombre de calva está hecha con madera de árbol de amate, se dice que se hace con esta madera debido a que resiste hasta doce años y no es propensa a las polillas que deterioran la madera, en la parte superior de la calva se coloca una cazuela pequeña de cobre, la cual regula el paso de calor para la destilación, se utiliza cobre, debido a que éste, según los productores no modifica el sabor del mezcal.

Una vez que se realiza la destilación, los grados de alcohol del mezcal se miden con un alcoholímetro, aunque de acuerdo con los conocimientos de los maestros mezcaleros o productores, hay algunos que con solo agitar el mezcal en el garrafón, de acuerdo al número de burbujas o perlas que se forman (como localmente le nombran) saben el grado de alcohol del mezcal.

Para los productores un buen mezcal es aquel que oscila entre 50 y 55 grados.

Para su conservación, los productores almacenan el mezcal en garrafones de vidrio con capacidad de 20 litros. No ocupan barricas de madera debido a que no cuentan con árboles de madera especial como roble o encino y en recipientes de plástico, consideran que la bebida termina con un sabor poco agradable al paladar.

Festividades (religiosas o no)

Debido a que el mezcal tiene un fuerte arraigo entre la población, en cualquier celebración sea religiosa o no, la bebida principal es el mezcal. En fiestas como cumpleaños, bodas y quince años se nombran padrinos de esta bebida.

La celebración más importante de San Pedro Chichiasco es en honor del Santo Patrono San Pedro, es llevada a cabo el 29 de junio. Con ella, la iglesia, la gente y la comunidad en general se viste de colores y se siente un ambiente distinto. El día principal de la fiesta, todas las actividades de los campesinos se detienen, menos las de las amas de casa, quienes son encargadas de elaborar los distintos platillos que degustarán en compañía de sus familias y vecinos.

La organización de la fiesta se inicia en el mes de febrero. Se realiza una asamblea en la que se nombra el comité que regulará las actividades de la misma:

1. Después de nombrado el comité, se realiza una segunda asamblea en donde se establece la cuota monetaria por cada jefe de familia u hombre mayor de 18 años para cubrir los gastos de: misa, música, estudiantina, cohetes y la tradicional monta de toros.
2. Desde el día 20 de junio hasta el 29 del mismo mes, se realizan 10 misas consecutivas.
3. Antes del día 29 de junio se elige una comunidad cercana, a la cual es llevado el santo patrono San Pedro, y posteriormente el día 28 a través de una procesión el comité y la gente del pueblo van en su búsqueda para regresarlo a la comunidad. Cuando la procesión arriba a la iglesia, la gente que así lo desea reparte café, atole y pan como agradecimiento.
4. El día 29 de junio, es conocido como el día mayor, en este se realizan dos procesiones, la primera a medio día y es dirigida por el sacerdote; la segunda en la tarde noche a cargo de la población. Ese día las familias se reúnen, celebran con sus familias y vecinos, y durante la noche disfrutan de eventos musicales y de la tradicional quema del torito.

5. El día 30 de junio, la fiesta finaliza con la monta de toros, donde participa la comunidad anfitriona y las de los alrededores.

Durante la fiesta se reparte mezcal a la gente, y en muchas ocasiones el premio para los jinetes que montan los toros son pagos a través de uno hasta tres garrafones de mezcal añejado o en su defecto se fija una suma monetaria.

Entre otras celebraciones o rituales se pueden enlistar el día de muertos y el inicio o fin de ciclo agrícola. En lo que respecta al 02 de noviembre, las familias del pueblo acuden al panteón a visitar a sus fieles difuntos, y como signo de convivencia cada familia lleva algún alimento o bebida, que es repartida entre las personas en el camposanto, la bebida alcohólica principal que se reparte es el mezcal. Durante el periodo de siembra y cosecha, los dueños de las parcelas inician cada una de sus actividades con una oración en la cual piden tener buena producción y posteriormente reparten mezcal entre sus ayudantes (familiares o peones).

Leyendas

Localmente se cuenta que la existencia del mezcal en la tierra se debe a que en una ocasión, la virgen (no especifican cual) iba por los caminos de terracería del ejido y en cierto momento el cansancio debido a la caminata y el calor le provocó demasiada sed, de tal forma que se detuvo en un terreno y abrió el corazón de un agave frondoso, del cual obtuvo pulque y se lo tomó para saciar su sed. Desde lejos el diablo que andaba husmeando por el lugar, vio esta hazaña e inmediatamente se dirigió al terreno y abrió el corazón de un agave y se tomó el líquido que de él emanaba, pero ¡vaya sorpresa la del diablo! Comenzó a sentirse mareado, y entonces descubrió que ese agave era mezcalero, y así es como se cree que el mezcal aparece en la tierra, debido a que el diablo, no se fijó bien al seleccionar el agave del cual saciaría su sed.

En parte esta leyenda tiene validez, debido a que como en el ejido no existen plantaciones exclusivas de agave (de una misma variedad, ni como monocultivo), en un mismo terreno puede haber agave de dos especies distintas y pueden ser mezcaleros o pulqueros.

Otra creencia que gira en torno a la producción del mezcal, es que, según los fabriqueros, cuando una persona llega a la fábrica de mezcal y éste no consume un poco de la bebida, la producción de ese día disminuye, es decir, existen dos escenarios: una persona llega a la fábrica y no acepta el mezcal que voluntariamente el fabriquero le está obsequiando, o bien, una persona llega a la fábrica y el fabriquero no le ofrece mezcal por descuido o por alguna otra razón.

De esta forma, cuando gente ajena a la comunidad arriba a la misma y acude a las fábricas de mezcal, el fabriquero les obsequia todo el mezcal que puedan tomar estando ahí, e inclusive les regala brasas del alambique para que preparen comida, durante su estancia, esto como gesto de amabilidad y con el fin de no ver disminuida su producción de ese día. Es decir, los productores consideran que entre más comparten su mezcal, mejor es su producción.

Redes de solidaridad y ayuda mutua

Existen otros vínculos culturales en los cuales se ve reflejada la participación de la comunidad. Por ejemplo, cuando un fabriquero horneara agave (para la producción de mezcal), las personas principalmente los hombres ayudan para preparar el horno (colocar la paja seca, la leña y las piedras), encenderlo y colocar dentro las cabezas de agave para su cocción, después de esto, el dueño de la fábrica reparte a las personas que van en su ayuda, comida y bebida (agua de fruta de temporada y mezcal). Esta ya es una actividad tradicional de organización, puesto que para este proceso se necesitan muchas manos, en ocasiones llegan a reunirse hasta treinta personas, si esas se contaran como peones, el fabriquero tendría un gasto excesivo.

¿Cuánto mezcal se produce en la comunidad?

Para el año 2012, la comunidad de San Pedro Chichicasco produjo un estimado de 15,200 litros de mezcal.

Cuadro 1: Producción de Mezcal en la comunidad de San Pedro Chichicasco

Fábrica	Número de horneadas	Producción en garrafrones	Producción en litros
1	1	30	600
2	3	60	1200
3	8	200	4000
4	6	150	3000
5	4	60	1200
6	4	60	1200
7	8	200	4000
Total de producción al año		760	15,200

Fuente: Elaboración propia, con datos obtenidos del trabajo de campo en la comunidad de San Pedro Chichicasco.

Los precios aproximados del litro de mezcal, oscilan entre los \$ 60.00 y \$ 120.00. Éste se fija de acuerdo a falta o existencia del producto (cuando hay mucho es barato), al reconocimiento del mezcal de acuerdo al sabor, a los años de añejamiento, o bien cuando algún productor presenta necesidades económicas vende su producto a muy bajo precio.

Del total de la producción, aproximadamente el 10 % se dedica al autoconsumo. Entendiendo que el autoconsumo para la población de la comunidad incluye el mezcal que se regala o dona para fiestas dentro de la comunidad, no solo el que se consume en el seno de la familia. El 90 % restante se destina a la venta local, principalmente entre los mismos habitantes, visitantes provenientes de comunidades cercanas e inclusive turistas (que llegan en búsqueda de la conocida bebida). Aunque las compras más significativas la realizan dueños de cantinas provenientes de lugares cercanos a la comunidad. Como se puede apreciar la comercialización es informal, además de que no existe un mercado seguro para su venta.

Según los productores, la fabricación de mezcal funciona como un sistema de ahorros. Esta percepción tiene su origen en los reducidos canales de comercialización, al no existir una demanda (local) elevada del producto éste se va acumulando a través de los años, y al ser un producto no perecedero, puede ser almacenado. Para los productores no importa cómo ni cuándo se comercialice su producto, lo relevante es que de vez en cuando los ingresos provenientes del mezcal lleguen sin que ellos lo esperen.

Problemática actual de la producción de mezcal en San Pedro Chichiasco

La descripción del proceso productivo artesanal del mezcal en San Pedro Chichiasco enmarca lo siguiente:

1. Falta de asesoría técnica para la producción del agave. A pesar de que los productores a través de los años y con su experiencia han adaptado el cultivo en sus terrenos, saben cuál es de mejor sabor, cuál rinde más, cuál se adapta más a uno u otro terreno (de acuerdo al tipo de suelo) en ocasiones presentan problemas de plagas o enfermedades que no saben identificar y por lo mismo no saben cómo combatirlas. De esta forma cuando comienzan a tener problemas de esta índole lo mejor es desechar de sus terrenos el agave que está presentando problemas.

2. Problemas de comercialización por no contar con la DO Mezcal. Los productores no han tramitado la DO Mezcal por falta de asesoría técnica y legal, además expresan que a su parecer este trámite demanda demasiado tiempo y recursos económicos, con los cuales no cuentan.

Delimitar estos puntos críticos, es de gran relevancia para poder plantear una propuesta que se encuentre acorde a las necesidades y alcances de la comunidad, de donde se desprende lo siguiente:

Los productores de mezcal de la comunidad de San Pedro Chichicasco intentan dirigir su producción hacia un mercado regional, pero considerando que actualmente no cuentan con la DO Mezcal, algunos expresan que les gustaría tener opciones con las cuales difundan sus saberes respecto de su producción y con ello generar ingresos. Al respecto y aprovechando la cercanía de la población a un importante complejo turístico cultural y religioso como el que se realiza en Malinalco (cabecera municipal) y el pueblo de Chalma, se propone ampliar esta oferta turística añadiendo el agroturismo en el ejido.

A través del agroturismo, la comunidad puede ofrecer al turista un recorrido en las fábricas de mezcal y en las parcelas de agave, dando a conocer parte del proceso de producción, así como su descripción.

El *agroturismo* es considerado una actividad “que se realiza en explotaciones agrarias” (granjas o plantaciones), donde los actores complementan sus ingresos con alguna forma de turismo en la que, por lo general, facilitan alojamiento, comida y oportunidad de familiarización con trabajos agropecuarios (Blanco, M. y Riveros, S. 2010).

Uno de los objetivos a mediano plazo de esta propuesta sería lograr que los productores puedan organizarse para que esta actividad sea llevada a cabo beneficiando también al resto de la población, incluyendo degustación de comida tradicional (las más representativas iguanas, ancas de rana y tamales de ajolote), artesanías (hoy día son pocos los que realizan tallados en madera y diversos artículos decorativos a base de hoja seca del maíz).

Conclusiones

El mezcal es una bebida que se encuentra arraigada a la cultura mexicana debido a que es un legado heredado de los antiguos habitantes, que a través de los años se ha modificado de acuerdo a la época y la zona geográfica. En San Pedro Chichicasco la producción de mezcal se realiza a través de un proceso productivo artesanal,

donde los productores cultivan dentro de sus parcelas y en ocasiones recolectan agave en los alrededores de la comunidad, la tecnología que utilizan para producir es en su mayoría rústica, la cual va desde hornos cónicos en la tierra, alambiques y majado manual.

Al ser un proceso productivo artesanal cuyo producto no se encuentra dentro de la DO Mezcal, su comercialización se encuentra restringida, por lo cual se deben buscar alternativas que ayuden a los pobladores a comercializar su producción para mejorar sus ingresos.

Además de los beneficios económicos que, como actividad complementaria representa, existen beneficios sociales y culturales menos tangibles que deberían considerarse para darle a esta actividad la valoración que merece. Dentro de las cuales las más importantes podríamos resumirlas en las siguientes:

1. El proceso de producción artesanal del mezcal, conlleva un conjunto de saberes y técnicas que los campesinos han desarrollado a través de los años con el fin de adaptar el cultivo, reproducirlo y procesarlo con los materiales y técnicas que tengan a su alcance.
2. La producción del mezcal dentro de la comunidad promueve las redes de solidaridad y ayuda mutua dentro de la población.
3. Se han desarrollado un conjunto de creencias y leyendas que giran en torno a la producción del mezcal y que lo enriquecen culturalmente.

Lo anterior, nos lleva a considerar la importancia de esta actividad desde el sentido económico, social y cultural. Sería un error evaluar la pertinencia de esta actividad restringiendo sus beneficios a un plano exclusivamente económico, puesto que en ocasiones las formas de organización, promovidas a través de estos procesos y relacionadas con los saberes tradicionales, crean un ambiente propicio para fortalecer la identidad cultural y dar solución a algunas problemáticas de la comunidad.

Bibliografía

Barra, Armando. (1982). *Un comportamiento económico de la producción campesina. México: Colección Cuadernos Universitarios. Serie Ciencias Sociales. Número 3. UACH.*

- Blanco M., Marvin; Riveros S., Hernando. (2010). El agroturismo como diversificación de la actividad agropecuaria y agroindustrial. *Revista Estudios Agrarios*, pp.117-125.
- Consejo Regulador del Mezcal. (2015). Informe 2015. México: Consejo Regulador del Mezcal.
- Geertz, C. (1973). *La interpretación de las culturas*. Ed. Gedisa: México.
- Granados Sánchez, Dióodoro. (1993). Los agaves en México. Texcoco, México: Universidad Autónoma Chapingo.
- Illsley, G. C.; Giovannucci, D.; Bautista, C. (2009). La dinámica de la Territorialidad de la Zona Mezcalera de Oaxaca. Entre la cultura y el comercio. Grupo de Estudios ambientales A.C. México.
- INEGI. (26 de junio de 2013). Censo de Población y vivienda 2010. Obtenido de http://www.inegi.org.mx/sistemas/consulta_resultados/iter2010.aspx
- Museo Nacional de Culturas Populares. *Árbol de las maravillas*. México, 1989.
- NOM-070-SCFI-1994. (1994). NORMA OFICIAL MEXICANA, BEBIDAS ALCOHÓLICAS-MEZCAL-ESPECIFICACIONES. México: Diario Oficial de la Federación.
- PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-186-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Bebidas alcohólicas elaboradas a partir de agave-Especificaciones, métodos de prueba e información comercial.
- SAGARPA, ITESM, INCA. (2006). Plan Rector Sistema Nacional Maguey Mezcal. San Luis Potosí.
- Valenzuela, Z. A. G. (2003) “El agave tequilero cultivo e industria de México”. Ediciones mundi-prensa: México.