

Jesús Salas Tornés y Laura Yunuen Hernández Sánchez



Mezcal *cupreata*, fuente de admiración



Para emborracharse, existen infinidad de bebidas. Para experimentar un roce con lo ancestral, existe el mezcal, elíxir tradicional donde se destila la enorme diversidad biológica y cultural de las regiones que lo producen. La calidad e identidad de cada mezcal las definen materias primas, procesos de transformación, entornos físicos y contextos culturales que integran la riqueza de aromas y sabores propios de una bebida de dioses.



*Para todo mal, mezcal,
para todo bien, también.*

Dicho popular

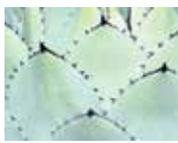
Magüey, símbolo de identidad nacional

Desde la época prehispánica los agaves fueron usados por los seres humanos, y hoy continúan siendo ampliamente aprovechados como fuentes de alimento, bebidas, materiales de construcción y medicinas naturales. Se sabe que el cultivo de diferentes especies de agave para la producción de pulque se desarrolló con las civilizaciones mesoamericanas. Un desarrollo mucho más reciente, especialmente en los últimos dos siglos, es la producción de licor destilado, como el mezcal y el tequila. De acuerdo con Gómez-Pompa se puede decir con certeza que no existe ningún otro grupo de plantas silvestres en México que haya tenido tantas modalidades de utilización como los magüeyes, por lo que encontramos sumamente entendible que el nombre botánico para el magüey sea el de *Agave*, que proviene del griego *agaue*, que significa “admirable”.

Nuestro país es considerado centro de origen y de diversidad de los agaves. Se sabe que existen cerca de 200 especies en el mundo, de las cuales 150 se encuentran en México, es decir, 75% de este grupo de plantas; y 104 de ellas (69%) son endémicas o exclusivas del territorio nacional.

Actualmente sólo de 12 a 15 son magüeyes mezcaleros. Cada tipo de mezcal está asociado a una especie de magüey y a una región campesina. El magüey mezcalero es una planta de la familia de las Amarilidáceas, de hojas largas y fibrosas, de forma lanceolada y de color verde azulado. La planta madura entre los siete y los diez años, aunque los ciclos de cultivo varían en las diferentes regiones. La piña o cabeza (tallo y base de sus hojas) es la que se aprovecha para la elaboración del mezcal. Por su parte, esta palabra tiene su origen en vocablos de la lengua náhuatl; algunos sostienen que deriva de *mexcalli*, que significa “magüey cocido”.





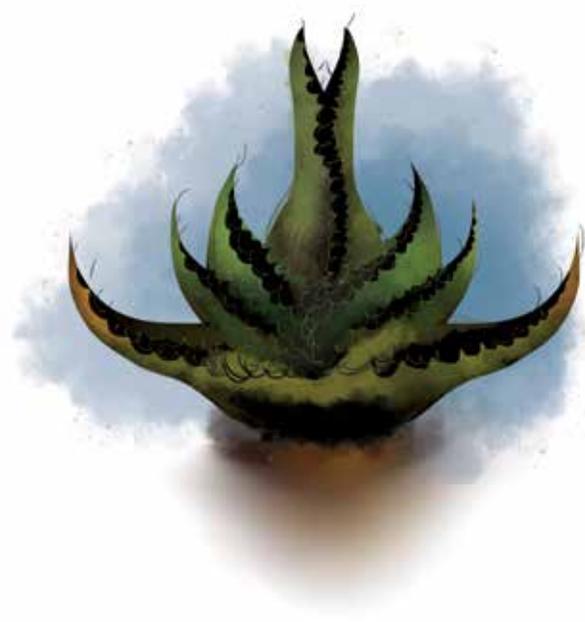
El mezcal como un producto regional tradicional

La población que antiguamente conoció el maguey dio inicio a una larga historia de convivencia y adaptación. Conforme pasó el tiempo, aumentó nuestro conocimiento sobre el aprovechamiento que éste podría tener. Así, comenzó su utilización primero como fibra para vestimenta, cordeles y redes; el quiote para construcciones y canales de agua; las pencas como recipientes para comida y adorno; la savia de sus pencas como medicina; el maguey entero como cerca para terrazas, delimitar terrenos y evitar la erosión; hasta llegar a la mención especial que merece su empleo como materia prima en la elaboración de bebidas, en particular el pulque y el maguey cocido o mezcal, productos emblemáticos de nuestra cultura.

Esta vasta herencia histórica, cultural, tecnológica y biológica ha sido preservada y perpetuada por las comunidades indígenas y las poblaciones campesinas de México, quienes destacan en la producción de mezcal y por su determinación en conservar las formas tradicionales de su elaboración y el consumo sagrado del mismo en todos los momentos significativos de su vida comunitaria. Las distintas clases de mezcal dependen del tipo de maguey, del clima, de la técnica de destilación y del recipiente donde se le deja reposar. El comiteco de Chiapas, el bacanora de Sonora, la raicilla y la barranca de Jalisco y Nayarit, la tuxca o quitupán de Colima, y hasta el tequila, son variantes del mezcal. Algunas

especies se usaron en la primera mitad del siglo XX, pero en la actualidad aparentemente ya no se explotan. Tal es el caso del mezcal ceniza (*Agave colorata*), las lechuguillas (*Agave palmeri*, *Agave zebra*) y el mezcal pelón (*Agave pelona*), en Sonora; el maguey cenizo (*Agave asperrima*) de San Luis Potosí; o el maguey pintillo (*Agave pintilla*) de Durango, este último descrito en 2011 como una especie nueva para la ciencia.

Entre los principales estados con mayor producción de mezcal en México se encuentra Guerrero, donde la producción se realiza en más de 80 localidades ubicadas en 18 municipios en las regiones Centro, Costa Grande, Tierra Caliente, Norte y Montaña. Ahí se elabora mezcal a partir del maguey papalote (*Agave cupreata*), el cual aún se colecta en colonias silvestres. Hablar del mezcal de Guerrero es hablar de tradición. Una tradición que surge con la historia de dicho estado, con una dedicación en su elaboración que ha pasado de generación en generación, lo que ha asegurado su excelente calidad. Gota a gota, el mezcal de Guerrero nos remonta a años de experiencia y dedicación de los productores del estado, quienes orgullosamente ofrecen una bebida de excelentes cualidades, dignas del paladar más exigente, y capaz de satisfacer a cualquier consumidor del país, al presentar un mezcal tan versátil como la imaginación. Es por ello que aquí no sólo pretendemos plasmar el proceso productivo del mezcal que se lleva a cabo en esta región, sino también promover y rescatar la tradición de la producción artesanal del mezcal que forma parte del patrimonio cultural de México, y ante todo de pequeños productores y sus familias, quienes aún encuentran sustento por medio de la comercialización del mezcal que ellos mismos producen.



Agave cupreata: gordito, papalote, mariposa

El *Agave cupreata* es también conocido por la gente de la región como gordito, papalote o *papalotl*, que en náhuatl significa “mariposa”, y es nombrado así por la peculiar figura que forman sus pencas (Figura 1). Llega a tornarse en una roseta de un metro de ancho y 80 cm de alto, con hojas verde brillantes ampliamente lanceoladas, con espinas grandes y curvas de color cobre; su inflorescencia mide hasta seis metros, con flores



Figura 1. *Agave cupreata* endémica de la cuenca del Balsas.



amarillas, y se reproduce por semilla. Esta especie es endémica de la cuenca del Balsas, habita en bosques de pino y encino, en pastizales, palmares y selvas bajas.

Proceso artesanal para la producción del mezcal

Pese a la complejidad de la producción del mezcal, podemos decir que en su elaboración se realizan, de manera general, los siguientes procesos: corte del maguey para obtener las piñas (llamadas así porque al ser rasuradas, despencadas o jimadas se parecen al cítrico que conocemos como piña), cocimiento, molienda, fermentación y destilación. Cabe mencionar que existen muchísimas variantes en cada uno de los procesos y en sus nombres, lo que resulta en una increíble diversidad de gustos o sabores y aromas del mezcal.

Para producir mezcal *cupreata* se puede aprovechar la planta desde los 13 años. El asunto es que mientras más edad tenga, se vuelve mucho más compleja en cuanto a la cantidad de azúcares presentes, y es más sencillo de asimilar para el consumo humano.

1. *Selección del agave.* De acuerdo con las condiciones del lugar, el maestro mezcalero selecciona la planta, que suele ser de las que están más pegadas a la pared, pues están mayormente nutridas y son las que más se cuidan.

2. *Cortado.* Una vez seleccionado el agave, se corta la piña dejándole una pequeña parte de la penca, y se extrae del suelo separándola de la raíz cuidadosamente con una barreta (Figura 2). Cuando las piñas llegan a la fábrica de mezcal o palenque, se rajan en dos o más pedazos antes de ser cocidas.
3. *Cocción.* El horneado o cocción de las piñas tiene como objetivo transformar la inulina (principal polisacárido presente en la planta), mediante hidrólisis, en azúcares susceptibles de fermentarse. Cuando la piña es rasurada, su color es blanco. Cuando se hornea, toma un color caramelo como el del pilon-



Figura 2. Cortado de la planta.

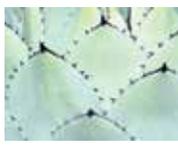


Figura 3. Cocido del maguey.



Figura 4. Molienda y extracción del jugo de las piñas del maguey.



Figura 5. Fermentación.

cillo o panela, pues los polisacáridos se han convertido en azúcar.

Para cocer el maguey existen diversos tipos de hornos, pero el abuelo de todos ellos es el horno de tierra (Figura 3), el cual aún se utiliza en Guerrero. Éste es de forma trunco-cónica y utiliza piedras calentadas con leña, igual que los hornos prehispánicos. Se acomodan las partes de la piña en su interior y se cubre con palma mojada y tierra para esperar que la cocción esté lista entre las 32 y 42 horas siguientes.

4. *Molienda y extracción de jugo.* Cocidas las piñas, se fragmentan en trozos como de 15 cm con machetes o hachas. Después se muelen o machacan para obtener las mieles y el bagazo que se utilizará para la fermentación; tradicionalmente se muelen con una piedra o rodillo (Figura 4). El jugo que sale se llama chicha o tepache.
5. *Fermentación.* Machucado el maguey, se traslada a tinajas donde tardará en fermentar un mínimo de seis días (Figura. 5), aunque este tiempo puede alargarse hasta 20 o más días de acuerdo con las condiciones del medio ambiente y la dulzura del maguey.

La fermentación transformará los azúcares contenidos en la piña en alcohol, bióxido de carbono y otros productos resultantes del proceso fermentativo, mediante un agente biológico como la levadura y otras bacterias. La tradición del mezcal dicta que la fermentación debe ser natural, es decir, los microorganismos del medio ambiente son los que harán su trabajo sin ayuda de ningún acelerante químico; estos microorganismos varían dependiendo de cada microclima o región geográfica.

El maguey se coloca en la tina hasta $\frac{3}{4}$ de su capacidad durante un día. Se agrega agua tibia hasta casi llenar la tina y cuando el olor ya es fuerte, hay calor y se escucha un ruido de hervor en ella, se revuelve para homogeneizarla. Con el tiempo el ruido de hervor cesa y la fermentación concluye. Se obtiene el llamado tepache, que se prueba para comprobar si hay un sabor amargo y un fuerte olor a mezcal.

6. *Destilación.* Este proceso consiste en condensar los vapores producidos por la evaporación. Al someter el tepache al calor (que dependiendo de la destila-

ción puede ser con o sin bagazo), se provoca la evaporación de alcoholes e impurezas, que se separan de los materiales sólidos. Si esos vapores se coleccionan y condensan, obtenemos el mezcal.

La destilación se realiza en aparatos llamados alambiques (Figura 6) y existen de dos tipos: de destilación discontinua y de destilación continua. En los primeros, cada carga de tepache se destila completa y de nuevo se carga el alambique interrumpiendo la destilación; casi la totalidad del mezcal se hace en ellos. Por su parte, el tequila es mezcal que se fabrica en alambiques de proceso continuo.

Los alambiques pueden estar hechos de diferentes materiales: 1) ollas de barro, carrizo, cazo de cobre y quiote; 2) cazos de cobre, madera (caoxcomite) y quiote; 3) de cobre con serpentín; 4) de cobre con platos deflectores; 5) de cobre con precalentador del mosto; y 6) de acero inoxidable.

El tiempo de destilación dependerá de cómo se haya desarrollado la fermentación, del tipo de alambique, del material con que esté hecho y del número de destilaciones que se le dé al mezcal. En general, de la destilación se obtienen tres partes: cabezas o cardenillo, puntas y colas. Las cabezas se quitan por considerar que contienen un porcentaje de metanol perjudicial a la salud. Las puntas (entre 55 y 80% Alc. Vol.) conforman el mezcal que, rebajado su grado alcohólico según la tradición y el gusto de cada región, se destina al consumo. Las colas son un destilado de muy baja graduación que puede volver a procesarse o utilizarse para bajar el grado alcohólico de las puntas.

El secreto de una buena destilación lo tienen los maestros mezcalilleros,* pues son ellos quienes por su experiencia, sensibilidad y extraordinaria intuición dan al mezcal su punto; son los auténticos y únicos catadores de mezcal. Las fábricas son verdaderos laboratorios de degustación y transmisión de tradiciones mezcaleras, lugares privilegiados donde, por siglos, se han formado extraordinarios conocedores y catadores de mezcal.

*Un maestro mezcalero o mezcalillero es una persona mayor que ha heredado conocimientos en torno a la elaboración del mezcal.



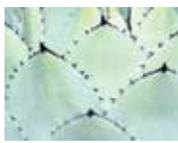
Figura 6. Destilado.

Así pues, la diversidad de sabores y aromas que encontramos en el mezcal tiene que ver con tres aspectos: primero, con el tipo y la procedencia del maguey usado y el entorno ecológico en el que creció; segundo, con las prácticas culturales y tecnologías empleadas en la elaboración del mezcal; y tercero, con el gusto histórico de la región de procedencia, que se conforma de acuerdo con elementos diversos: entorno biogeográfico, aspectos rituales o religiosos, relaciones interétnicas, procesos de intercambio y construcción de identidades colectivas.

● Perspectiva actual del mezcal

Reconozcamos que el mezcal no es un licor fácil que a todo el mundo le guste de buenas a primeras. Es uno de esos sabores adquiridos, que hay que aprender a degustar y entender.

En 1995, el mezcal obtuvo la Denominación de Origen registrada ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) con sede en Ginebra, Suiza. Actualmente, bajo el estricto cumplimiento de la Norma Oficial Mexicana NOM-070, han quedado registrados como territorio protegido y productores exclusivos de mezcal los estados de Durango, Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato (en



un municipio), Tamaulipas (11 municipios) y Michoacán (29 municipios). Sin embargo, no todo es color de rosa; si bien en recientes fechas el mezcal ha tenido una fuerte presencia en la sociedad, quienes están involucrados en su producción nunca imaginaron que el auge del mismo tendría grandes consecuencias, ya que ahora existen muchas mezcalerías, las marcas de mezcales están proliferando y el crecimiento ha dejado secuelas como la escasez de agaves silvestres. Sumado a esto está la crisis que también viven los tequileros, quienes por falta de materia prima comenzaron a procesar otros agaves no permitidos por la NOM del tequila, y para evitar ser sancionados por el control del Consejo Regulador del Tequila (CRT) dejaron de manejar su producto como “tequila”, ahora denominado “destilado de agave”. Debido a su bajo precio y amplia disponibilidad, dichos productos han tenido auge en el mercado nacional, pero esto ha provocado que el mezcal tenga problemas al competir con ellos.

Ahora el mezcal está de moda y le ha sucedido algo similar a lo que pasó con el tequila décadas atrás. Durante la época prehispánica se consideraba un elixir para rendir culto a los dioses, después esta bebida pasó

a ser trago de jornaleros y hoy en día es un licor aristocrático que se sirve hasta en las mejores mesas. Para poder apreciar este elixir mágico es importante aprender a degustar y distinguir un auténtico mezcal. Su consumo no sólo significa ir a una mezcalería, pedir una copa y tomárselo sin más; en realidad, tiene un alcance más profundo: representa una práctica centenaria surgida con otra cosmovisión, en otro contexto social y con otros valores. Así que no por nada esta bebida destilada del corazón del maguey tiene interpretaciones más allá de las apariencias. Su Denominación de Origen le da un carácter exclusivo; pero no como una exclusividad que aleja, sino que identifica a la cultura mexicana con esas largas raíces que han crecido durante miles de años con energía y secretos por descubrir. El mezcal tradicional es una bebida 100% espiritual, un arte popular, de producciones limitadas y de características únicas, pero en peligro de ser devorado por la industrialización. Debemos tener clara la diferencia entre tradición mezcalera y comercialización de mezcal, ya que en la segunda hay un interés económico más allá del gastronómico y cultural de la región donde se produce. El mezcal tradicional contiene particularidades

regionales, desde costumbres arraigadas en la zona de producción, como el proceso de destilación, hasta la identidad cultural que se adopta en el lugar. Y no es sino hasta la hora de enfrentarse a una copa de mezcal cuando se entienden sus profundas raíces culturales que lo entrelazan con la tierra y la gente que lo produce.

En conclusión, el mezcal es digno de admiración debido a que guarda nuestras tradiciones, cultura e historia; éste ha sido considerado una bebida sagrada y sus procesos de elaboración han sido transmitidos de generación en generación. Tomar mezcal hoy en día está de moda y las mezcalerías comienzan a proliferar de manera exponencial; sin embargo, lo que no se ha extendido con la misma rapidez es la verdadera cultura del mezcal, es decir, el conocimiento en torno a su producción artesanal, el origen de la bebida (de hace ya más de 400 años), la enorme variedad de magueyes que existen en México y la capacidad para identificar un mezcal de elaboración tradicional de otro que no lo es. Por tanto, se debe tener claro que no se trata sólo de una moda y que obtener una botella de un verdadero mezcal es más costoso, porque jamás podrán lograrse lotes muy grandes debido a las singulares características de las plantas de donde se extrae. Y si no se realiza un consumo responsable de estas plantas será un hecho que en pocos años la mayoría de los agaves silvestres, que no pueden crecer en ambientes controlados, desaparecerán. Esto implica no sólo generar productores responsables, sino también consumidores conscientes de que el mezcal forma parte de un patrimonio cultural invaluable que debemos preservar; no nada más porque es una prueba extraordinaria del refinamiento que puede tener la experiencia humana en su vertiente gastronómica, sino que detrás de él existe una compleja y variadísima biodiversidad (magueyes, árboles, microorganismos, bacterias, aves, insectos, murciélagos, etc.) que aún puede ser preservada.

Jesús Salas Tornés es licenciado en gastronomía, egresado del Instituto Culinario de México, Campus Puebla. Tiene un diplomado en Culturas y Comidas Mexicanas, realizado en el Instituto de Gastronomía Mexicana. Se dedica a la producción y el proceso del mezcal en el estado de Guerrero, México.

sivademetate@gmail.com

Laura Yunuen Hernández Sánchez es licenciada en biología por parte de la Facultad de Estudios Superiores Zaragoza. Su actividad actual es sobre la producción y el proceso del mezcal en el estado de Guerrero, México.

metztli_12@hotmail.com

Bibliografía

Serra Puche, Mari Carmen y Jesús Carlos Lazcano Arce (2009), "Producción, circulación y consumo de la bebida del mezcal arqueológico y actual", en Janet Long Towell y Amalia Attolini Lecón (coords.), *Caminos y mercados de México*, México, UNAM/INAH (Serie Historia General, 23), pp. 169-184. Disponible en: <<http://www.historicas.unam.mx/publicaciones/publicadigital/libros/caminosymercados/cm010.pdf>>, consultado el 9 de mayo de 2015.

"Especie maguey papalote (*Agave cupreata* Trel. et Berger), en la comunidad La Esperanza, municipio Mártir de Cuilapan, Guerrero", *Conabio*. Disponible en: <<http://www.conabio.gob.mx/institucion/proyectos/resultados/InfBS002%20tercera%20parte.pdf>>, consultado el 9 de mayo de 2015.

"Mezcal de Agave Papalote", *México Campo Abierto*. Disponible en: <http://www.mexicocampoabierto.org/mezcal_papalote.php>, consultado el 9 de mayo de 2015.