

Miradas femeninas desde el mezcal

Libro colaborativo





Primera edición, Centro de Investigación y Asistencia en
Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A. C., 2021

Miradas femeninas desde el mezcal

- © Graciela Concepción Ángeles Carreño
- © Joaliné Pardo Núñez
- © Sósima Olivera Aguilar
- © Silvia Phillion
- © Sandra Ortiz Brena
- © Paloma Rivera Uribe
- © Erika Meneses Meneses
- © Cristina Rendón Godines
- © María Elena Carbajal Franco

Ilustración de portada: Carla Karina Morales Ramírez
Diseño editorial y maquetación: Jessica Romero González
Cuidado editorial: Alessandra Pradel Mora
Cooperativa Editorial Viandante

D. R. © Centro de Investigación y Asistencia en
Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A. C.

Avenida de los Normalistas 800, Colinas de La Normal,
C. P. 44270, Guadalajara, Jalisco, México

ISBN: 978-607-8734-31-3

Se prohíbe la reproducción total o parcial de esta obra, sea cual fuere
el medio, sin la anuencia por escrito del titular de los derechos.

Este libro se produjo con el financiamiento del Consejo Nacional
de Ciencia y Tecnología para el proyecto de problemas nacionales
2017-01-6590, “Entornos de aprendizaje, capacitación y análisis
para el fortalecimiento de las cadenas de valor a partir del
trabajo con maestras mezcaleras en Oaxaca y Guerrero”.

Hecho el depósito legal

Impreso y hecho en México • *Printed in Mexico*

Miradas femeninas desde el mezcal



Prólogo

Joaliné Pardo Nuñez
y Graciela Ángeles Carreño



Miradas femeninas desde el mezcal es un libro colectivo que refleja múltiples perspectivas de mujeres sobre la cultura, el quehacer y las identidades mezcaleras.

La presente obra está conformada por la mirada de ocho mujeres. Cada una, desde su contexto, narra su acercamiento y vivencia con el mezcal, algunas desde lo místico, otras desde esa reflexión interna en su conformación social como mujeres y unas más desde su experiencia tras una barra, administrando un palenque o en la comercialización de la bebida. En todos los casos, podremos identificar sus cuestionamientos y dudas sobre lo que hacen, ya sea por su entorno o por ellas mismas, pero todas, sin excepción, plantean párrafos concisos donde manifiestan sus razones para seguir adelante en este camino.

Ser mujer, con un proyecto de vida relacionado con el mezcal y atendiendo múltiples roles familiares y sociales a lo largo del día, de la vida y del territorio es un reto que las autoras de este libro han decidido tomar y sacar adelante.

Para vivir el día a día en función de este proyecto de vida, asociado en todos los casos a la actividad y la cultura mezcalera, cada una ha construido estrategias personales, familiares y organizativas que les han ayudado a salir adelante, a menudo sin el reconocimiento de la sociedad ni de la familia y, en periodos de gran carga laboral o emocional, ni de ellas mismas. Por lo que la frase “el mezcal ha sido faro, navío y ancla”, que escribe Paloma Rivera, se convierte en un mantra para estas mujeres.

Solemos perder de vista el hecho de que atrás de cada bocado o trago que damos a un alimento está el trabajo de al menos una mujer. Cada una de estas mujeres ha tenido que atender múltiples roles y actividades familiares y sociales, que van desde hacer la comida para la familia, cuidar a los niños o ancianos, lavar ropa, cuidar casa y animales hasta atender reuniones a las que son solicitadas por parte de múltiples instituciones, más en



estos tiempos en que la presencia de mujeres equivale a validar la equidad de género, aun si no se considera realmente su voz.

En medio de todos los roles que las ocupan a lo largo de la vida, las mujeres que participan en esta publicación han establecido estrategias y espacios para echar a andar un proyecto propio del cual se enorgullecen y, con este orgullo por delante, nos comparten su trayectoria, sus emociones y sus reflexiones. Esto es particularmente relevante en una época permeada por discursos de género, de inclusión y equidad, pero también por una pandemia de covid-19 que ha exigido que todas las mujeres redoblen esfuerzos, tanto de autocuidado como de cuidado familiar y de los emprendimientos a los que han apostado, para no caer y no dejar caer. Las mujeres en esta época siguen siendo bastiones para mantener el tejido familiar y social.

Todas las mujeres tenemos una perspectiva que se relaciona con nuestro *ser mujer*, porque invariablemente hemos tenido que relacionarnos con una cultura que posiciona nuestro papel como secundario, de apoyo. Desde la tierna infancia enfrentamos el hacer cosas “de niñas” y “como niñas”, nos enfrentamos con el tipo de juguetes o de herramientas lúdicas con las que juega cada sexo, es decir, se asigna un deber ser que raras veces implica un protagonismo. Por eso, muchos de los trabajos que hacemos las mujeres son, de alguna manera, silenciosos, pero sin ellos las familias no saldrían adelante, pues se trata de trabajos de soporte para la estructura y la cohesión familiar. Esto es particularmente cierto en el mundo del mezcal, visto siempre desde afuera como un trabajo de hombres, de maestros mezcaleros. Sin embargo, en este libro, los lectores y las lectoras podrán encontrar las conexiones que han existido siempre entre las mujeres y el mezcal, así como su participación, tanto en la ciudad como en el campo. Al igual que en los hechos históricos donde siempre aparece alguna mujer encabezando u organizando parte de la batalla, cada batalla aquí contada en torno al mezcal ha estado encabezada por una mujer, que ha sabido manejar la paciencia, hasta que con su muy particular forma ha librado los obstáculos personales. Cada una es una forma de las muchas formas de ser una mujer del mezcal.

En realidad, la elaboración de mezcal es un proceso grupal que deviene de tradiciones familiares; requiere de la colaboración entre personas y del entendimiento de habilidades específicas por parte de todas y todos los involucrados, así como del reconocimiento



grupal de las capacidades individuales; esto es, si el equipo no reconoce las fortalezas de su gente, se corre el riesgo de no lograr un producto de calidad y de morir en el intento.

En el palenque o la fábrica, la mujer tiende a tener un olfato y gusto distinguidos para definir los cortes en la fermentación y en la destilación; es decir, sabe cuándo terminar con un proceso y cuándo continuar con el que sigue. Sin embargo, lo anterior se considera un papel secundario y no siempre es reconocido como clave, lo mismo ocurre con el proveer a todos los trabajadores de comida y limpiar el palenque o la fábrica al terminar cada lote de mezcal. Aplica lo mismo cuando se trata de llevar la administración y las relaciones de un negocio mezcalero o de germinar, desde una idea hasta una realidad, un proyecto novedoso para dar a conocer el mezcal al mundo en un espacio de respeto a su cultura. Y es aún peor cuando la relación de las mujeres con la producción de la bebida no es directa, es ahí donde el cuestionamiento a su quehacer se hace más fuerte, más lacerante y, sobre todo, se convierte en la barrera por derribar.

En este libro, son las mujeres quienes hablan desde sus diferentes realidades y el eje común es su visión de lo que implica participar en la actividad mezcalera y salir adelante, independientemente del eslabón en el que participen. Reflejan sus alegrías, sus emociones, sus cosmovisiones y sus retos a partir de relatos momentos clave de su vida y la forma en que se significaron para dar lugar a su ser actual y al proyecto que impulsan. Todas estas son reflexiones que tienen para compartir con otras personas interesadas, que pueden verse reflejadas o motivadas por los textos, pero principalmente se ha tratado de un ejercicio introspectivo de cada una; por ello, en cada capítulo hay una mirada particular asociada a una narrativa.

Este libro es un vehículo para que cada persona que escribe comunique al mundo una parte de cómo lo entiende, lo vive y lo piensa, para que cada vez más mujeres, en un futuro, encuentren su voz y la expresen, y con esto ayuden a su autoestima y a la construcción de un mundo más incluyente, a la conformación de un país con mayor diversidad y así aumente la riqueza que esto ofrece a la construcción de cultura. Este es también, resultado del proyecto Problemas Nacionales Conacyt 6590, que tuvo como título “Entornos de aprendizaje, capacitación y análisis para el fortalecimiento de las cadenas de valor a partir del trabajo con maestras mezcaleras en Oaxaca y Guerrero”, a lo largo del cual se



procuraron espacios para la convivencia y la articulación entre mujeres, cuyos emprendimientos están ligados por el mezcal.

Finalmente, y sin quererlo, el presente libro es la primera experiencia de intercambio de saberes orales y escritos en el mundo de las mujeres del mezcal. Este libro consigue salir del espacio privado para compartir con otras mujeres, intercambiar ideas, conocimientos, pero, ante todo, la palabra que todo lo inunda y todo lo limpia. Le ha tocado ahora a la palabra escrita ser el vínculo entre el lector y las mezcaleras que plasmaron su sentir en esta obra, la primera que recoge su palabra para darle valor y presencia.

Sólo resta decir que pocos elíxires hay en este globo terráqueo con más cultura y magia que un mezcal y, con esto en mente, convocamos a las y los lectores a servirse un vaso antes de comenzar la lectura.





Mezcalillera

Graciela Concepción Ángeles Carreño
Santa Catarina Minas, Oaxaca



I. De la cocina al palenque. Las mujeres en tiempos del mezcal

Hace muchos años, cuando el mundo del mezcal sólo era conocido por los habitantes de las comunidades que lo producían y sus alrededores, la cultura del mezcal se limitaba a saber quién hacía buen mezcal y dónde.

Las familias productoras (que en principio eran campesinos que se dedicaban a la agricultura de subsistencia y a cortar su maguey o colectarlo del monte para producir de manera estacional mientras el maíz llegaba a su punto de maduración) almacenaban algunos cántaros de mezcal para venderlo durante el periodo de siembra del maíz, y complementar su economía.

Una de esas familias fue la nuestra, que al igual que la de muchos mezcaleros (con cada vez menos descendientes) sobrevivió gracias a la fuerza de trabajo que representaban sus integrantes; entre ellos, destacan las mujeres que se dedicaban a la delicada tarea de vender el mezcal y los hijos varones que se involucraban en la actividad desde muy temprana edad, más por necesidad que por gusto.

En esta primera etapa, en la que las mujeres de la ciudad apenas comenzaban a involucrarse en las actividades económicas, las mujeres de zonas mezcaleras ya habían conquistado la primera batalla: participar en las actividades económicas de la familia, aun cuando dicha actividad era peligrosa, tenían menor reconocimiento y no contaban con el derecho a la educación, al voto o a la tierra.

Aunque en nuestra familia, desde hace cuatro generaciones ha habido mezcalilleras, lo cierto es que nuestras bisabuelas —al igual que el resto de las mujeres de la comunidad— nunca tuvieron participación en la producción de mezcal ni en política o cargos comunitarios. Esos espacios siguieron siendo exclusivos



de los varones, ellas permanecieron en el espacio doméstico, en calidad de administradoras de los recursos de la familia. Aun cuando su participación fue fundamental en la continuación de la actividad y en la reproducción de la familia, nunca se plantearon a sí mismas ser parte del proceso productivo, pues la entrada de las mujeres al ámbito de la producción (palenques) ocurrió casi a finales del siglo pasado. En nuestro caso, justo en la cuarta generación de esta línea de mezcaleros.

La pregunta que me planteo es ¿qué ocurrió en el entorno familiar, comunitario y nacional para que las mujeres abandonaran la cocina (espacio doméstico) para ingresar a los palenques a colaborar en la producción del mezcal? A diferencia de lo que el discurso del *marketing* dice sobre la “emancipación” de las mujeres, en las comunidades, nuestro ingreso al palenque tiene que ver más con la pobreza que con el interés por entrar al ámbito laboral. Las necesidades de las familias mezcaleras y la incapacidad de la unidad de producción para pagar mano de obra que apoyara en el oficio llevaron a que, por muchos años, se echara mano de los hijos varones en la actividad. Cada familia tuvo su propio contexto, pero en aquellos casos donde los varones eran escasos, las hijas tuvieron que apoyar al padre en estas labores, sobre todo en aquellas que podían realizar estando en casa (en este punto, un cambio sustancial fue el hecho de que los palenques comenzaran a construirse al lado de las casas, cuando la prohibición había terminado). De esa manera, el padre podía cortar el maguey y las hijas y esposa ayudar en el proceso de cocción, molienda, fermentación y destilación que ocurría en el ámbito doméstico, convirtiendo parte del espacio privado en espacio de producción. Esto fue así hasta que la comercialización llegó a todas las comunidades como efecto del éxito de la bebida.

Previo a la llegada de los visitantes a los palenques-casas, en algunas comunidades como la de Santa Catarina Minas, hubo mujeres que se dedicaron exclusivamente a la comercialización. Fueron ellas una pieza fundamental en la reproducción de las familias y el oficio, al asegurar el ingreso de las unidades de producción.

De esta manera es como las mujeres pasaron de la cocina al palenque, organizando la producción, colaborando con otras mujeres y hombres para producir la bebida, bajo circunstancias no planeadas, quizá sin ser éste su deseo, pero era la única forma de sobrevivencia y, al igual que en otras tantas circunstancias, fueron las mujeres las que tuvieron que salir de sus casas para realizar



actividades que, aunque no eran remuneradas, generaban ingresos que servían para sostener a la familia.

1.1 De la clandestinidad al reconocimiento: mezcales con nombre y apellido

El término *maestro mezcalero*, que en los últimos 15 años se ha convertido en un galardón que todos quieren ganar, que cada marca de mezcal o casa productora muestra con el orgullo que provoca saberse heredero de una tradición, es un concepto del que muy pocos saben su origen, así como las razones de su creación.

El uso de este término inició por ahí de 2005. Entonces, la hoy popular Norma 070 era completamente desconocida por la gran mayoría de los productores de mezcal. En aquellos tiempos, los productores no recibían ningún título específico; en Santa Catarina Minas se les conocía como *palenqueros* y al trabajo que realizaban se le llamaba *palenquear*. La norma de entonces, al igual que la actual, entendía la producción de mezcal como un proceso homogéneo en todas las regiones mezcaleras del país, no reconocía las diferencias en los procesos de cada región, no reconocía términos locales y asumía al mezcal como una bebida homogénea.

Mientras la norma y la certificación iniciaban su proceso de legitimación entre los productores en la capital del país, en 2004, de manera casual conocí a Cornelio Pérez en la ciudad de Oaxaca, durante la inauguración de una tienda de productos orgánicos en el barrio de Jalatlaco. Entre son jarocho y agua de jamaica fuimos presentados por un amigo en común. El destino tenía prevista una historia larga, que se extiende hasta el día de hoy, con este anecdótico que seguramente algún día alguien más contará para explicar de dónde surgió esta idea de los “mezcales tradicionales”, la “ficha técnica del mezcal” o tal vez el concepto *maestro mezcalero*.

Este joven ejuteco, llamado Cornelio Pérez Ricárdez, solía caminar por las calles de las colonias Roma y Condesa, en la Ciudad de México, con una mochila al hombro llena de botellas de mezcal producido en los pueblos de su distrito. Cada tarde llegaba a los principales bares para hablar con los *bartenders*, sacar sus botellas y servir pequeños tragos que iba repartiendo para ir educando el gusto de quienes nunca antes habían probado la bebida o, incluso, ni siquiera habían escuchado hablar de ella. Así fue como se



formaron los primeros “mezcólatras”¹ en este país, de la copa de Cornelio, de sus charlas infinitas llenas de picardía y de esa forma tan peculiar que tiene para hablar sobre el mezcal.

Conocer a Cornelio y conversar con él sobre lo que estipulaba la norma y lo que nosotros, desde nuestra trinchera, considerábamos que debía reconocer hizo posible que fuéramos tejiendo un camino para visibilizar los procesos, a las personas, las técnicas, las regiones y el “gusto histórico”, para que todo eso fuera lo importante a destacar, y proponer una visión más amplia que la de la Norma Oficial de 1994. Esta norma, reconocida como una copia de la del tequila, proponía que el mezcal se pensara como una bebida homogénea en su proceso, en las formas de nombrarlo y en establecer criterios de mínimos y máximos de ciertos compuestos químicos, sin considerar las particularidades de los mezcales producidos en las regiones mezcaleras. El concepto de calidad, entonces, se basaba en parámetros físicoquímicos, no en el sabor ni en el reconocimiento del proceso.

A inicio de este siglo, la idea de que el mezcal era aquel que llevaba un gusano en la botella era muy difundida entre los incipientes consumidores, así como la idea del “mezcal de olla”, que muchos turistas compraban en su visita a Oaxaca y que llamaban así por confundir el cántaro en que la bebida estaba envasada con una olla, asimismo es altamente probable que nunca hubieran escuchado hablar sobre la destilación en ollas de barro. En aquellos tiempos nadie mencionaba los agaves que se empleaban para producir su mezcal, el método o el sistema de destilación. Es decir, no existía aún este formato de ficha técnica que se fue perfilando y organizando a partir de 2005. Y si la materia prima no era importante en la etiqueta, mucho menos lo era saber quién, cómo o dónde lo había producido.

Asimismo, en aquellos años el mezcal aún tenía el estigma de ser una “bebida de pobres”, una bebida muy fuerte. Nadie se atrevía a envasar el mezcal a la gradación a la que se acostumbra en las

1 De esta iniciativa surgió la “Logia de los Mezcólatras”, una agrupación que por 15 años convocó al público a degustar mezcales y educar a los asistentes en el reconocimiento de las cualidades de un buen mezcal, respetando el “gusto histórico”, es decir, las particularidades de los mezcales procedentes de cada región del país, así como los criterios de calidad para que un mezcal pueda reconocerse como tradicional.



comunidades. Estas ideas, aunadas al desarrollo de la comercialización de la bebida, dieron como resultado una rápida asimilación por parte de los envasadores, lo que generó mezcales de maguey espadín principalmente envasados con baja gradación, mezcales reposados y mezcales añejos, además de aumentar la promoción de las “cremas de mezcal”, aun cuando estas últimas no existen en la norma. Paralelo a esto, debido a las problemáticas para que los mezcales hechos de manera tradicional cumplieran con los parámetros físicoquímicos, los productores poco a poco fueron modificando sus procesos con el objeto de cumplir los parámetros que la norma requiere. Aunque ese no es el tema de este documento, es importante decir que ni la norma de 1994 ni la de 2015 mencionan el origen de los parámetros que reconoce dicha norma y que, hasta la fecha, no existen documentos científicos bajo los que se pueda conocer la naturaleza de la planta ni de la diversidad de procesos que existen para la elaboración de la bebida y que, indudablemente, inciden en los porcentajes alcanzados por la bebida en cuanto a dichos parámetros.

Respecto de la incipiente propuesta de etiquetado de la que hablábamos párrafos arriba, es importante mencionar que fue la primera propuesta de reconocimiento de las diferencias y de su valor como elemento indicador del origen, de la especialización, del papel de las comunidades mezcaleras y de las personas, hombres y mujeres, aunque en aquellos tiempos nunca hablaríamos de mujeres como tal. De esta manera surgió la propuesta de un etiquetado más especializado a través de las fichas técnicas, que dan mayor información al consumidor y sirven de diferenciador respecto a aquellos productos que no dan mayores detalles de la producción de la bebida. Hoy día, esta forma de etiquetar es utilizada por muchas marcas para resaltar atributos y diferencias (algunas con un sentido reivindicador y otras sólo por moda). Esta forma de etiquetar es, sobre todo, un método para educar a los consumidores de mezcal.

Educar al consumidor sigue siendo el reto más grande, pero al mismo tiempo es la única forma de construir algo sólido en esta oportunidad histórica que tenía el mezcal para no terminar como el tequila (como decíamos en aquellos años): como una bebida sin identidad y “hecha según el gusto del consumidor”.

En situaciones similares fui conociendo a otras personas importantes de esta historia. Una persona muy especial para muchos fue Catarina Illsey,(+) una bióloga que trabajó por muchos años



en Guerrero con la organización Sanzekan Tinemi, la primera marca colectiva de mezcal en el país, prueba de lo que la unidad y la visión a futuro podían lograr en términos ambientales. En esos mismos años conocí a Miguel Ángel Partida (Mezcal Chacolo), Emilio Vieyra (Mezcal Don Mateo de la Sierra), Gustavo Contreras (Mezcal el Dioseño), Pedro Jiménez (Mezonte) y a Marco Ochoa (Mezcal Gusto Histórico), con quienes convocamos en la Ciudad de México al Primer Encuentro Nacional de Mezcales Tradicionales, que, visto en retrospectiva, fue un evento adelantado 20 años. Desafortunadamente, fue el primero y el último.

En ese mismo encuentro, conocí a un grupo de investigadores que aún hoy sigue colaborando, investigando, promoviendo y defendiendo el mezcal desde el reconocimiento de la biodiversidad, los procesos, las personas y el “gusto histórico” que cada comunidad ha desarrollado, previo al éxito comercial de la bebida.

Bajo este contexto, surgió el término *maestro mezcalero*, como una forma de reconocer a aquellos hombres que dirigían un palenque y fijaban los tiempos, formas y modos de producción. Se partía de la existencia del maestro cervecero, el enólogo y del maestro de güisqui como referencias de la importancia de la persona tras la bebida, quien la crea y la define.

Sin embargo, esta idea reivindicadora en poco tiempo terminó convertida en un discurso comercial, al definir la idea de *maestro mezcalero* sólo como quien ejecuta una actividad mecánica, eliminando toda la carga creativa en el proceso, relegándolo a un obrero del mezcal que elabora una bebida según las características que le soliciten. Paralelamente, las nuevas marcas pronto se apropiaron del discurso y buscaron tener su propio *maestro mezcalero* para legitimar el origen del mezcal que vendían, aun cuando el producto que envasaban fuera totalmente opuesto a los mezcales que se producían y consumían en las regiones mezcaleras. Podríamos decir que, en poco tiempo, el cimientó fue cubierto por una visión contraria a aquélla con la que surgió; inclusive, que el etiquetado que surgió como parte de esta propuesta para reivindicar a los pueblos y mezcaleros, con el tiempo fue tomada como propiedad sólo de los productos certificados, debido a las características de la misma denominación de origen (do), en la que el uso de la palabra *mezcal* está limitada sólo a quienes certifican la bebida, lo cual convierte la cultura del mezcal en una mercancía más y se apropia de la cultura de los pueblos mezcaleros.



1.2 ¿Por qué unas se hacen cocineras y otras, mezcaleras?

Fue leyendo un artículo del libro *Los chiles que le dan sabor al mundo*, mientras esperaba que la pandemia que nos ha tocado vivir pasara y nos dejara ánimos para reconstruir nuestras vidas y el mundo entero. Así me llegó la gran pregunta: ¿por qué unas se hacen cocineras y otras, mezcaleras? De niña, mientras jugaba a la comidita en casa de mis abuelas, ellas decían que yo sería una gran cocinera, como lo fue la madre de mi padre. Seguro me imaginaban guisando en las mayordomías, en los fandangos (bodas), en las cuelgas (los cumpleaños), pero algo salió mal en esa fórmula cuando molía hojas de plantas para preparar el “verdito”, porque con el paso de los años la cocina fue el lugar del que más huía. Ahora entiendo que fue porque yo buscaba un camino distinto, en mi época aún se esperaba que las mujeres nos casáramos y nos dedicáramos a formar una familia y a ser las señoras de la casa.

Provengo de una familia de cocineras y de mezcaleros. Cada uno tomó su papel en el tiempo que le tocó vivir, ambas partes dejaron algo a su tiempo y su lugar de origen. Pero yo, desde pequeña, pensaba en los árboles, en el aire golpeando mi cara, en las ramas de las que me colgaba de cabeza mientras mi cabello se mecía y la sangre me llegaba de golpe hasta que me soltaba de la rama, para poner mis pies en la tierra y nuevamente seguir corriendo o jugando.

Si nos preguntaran a las mezcaleras cómo o en qué momento decidimos ser lo que somos, muchas de nosotras diríamos que no hubo tal pregunta o tal momento de reflexión. Pienso que cada una ha tomado este camino como parte de un destino. Como cuando a las chamanas en la Sierra Mixe, a través de sueños, se les elije para curar.

Cada caso es distinto, cada una llegó al mundo del mezcal por diferentes situaciones. Pero en todos los casos, hicimos lo que nos tocaba hacer. Confiamos en el mezcal y él en nosotras. Cada una ha vencido sus propios obstáculos, el más grande siempre es el de la aceptación de los demás, seguido de la legitimidad en el espacio donde antes había un hombre o donde compartimos el espacio con uno.

Mientras en las ciudades la lucha por esos espacios en gran medida es legal, en un espacio rural de producción la lucha es netamente



laboral. Representa poder ser mezcalera sin dejar de ser mujer, sin pedir ser tratada diferente a un varón, implica ser madre, ama de casa, jefa, administradora, vendedora y todo lo que conlleva la producción, implica conocer desde una vereda hasta negociar con quien trae la leña, con quien te vende el maguey, con un gran número de hombres con los que debemos relacionarnos y con los cuales establecemos reglas y códigos para poder realizar nuestra actividad.

A todas nos gusta el mezcal: beberlo, servirlo, hacerlo. A diferencia de nuestros pares varones, nosotras debemos aprender a domar al mezcal, aprender a controlar su efecto en nuestro cuerpo para nunca pasarnos de copas. Al mismo tiempo, debemos seguir siendo espontáneas, alegres, francas, directas e inteligentes.

A diferencia de otras familias, en la mía el palenque sigue alejado de la casa y por tanto de la cocina, que está en casa y es un espacio básicamente femenino donde se escuchan los consejos de las tías y las abuelas. Este espacio, la cocina, decidí cambiarlo por otro donde básicamente hay hombres, un lugar donde se habla poco y se suele beber mucho, pero que tiene un encanto, el silencio. La creación aquí es más individual, menos emotiva, más intensa físicamente, pero también de más largo alcance. La comida es para consumirse al momento, mientras que el mezcal nos da la oportunidad de seguirlo disfrutando con el paso del tiempo. Y quizá esa capacidad de traspasar el tiempo es lo que nos ha llevado a seguir este camino, el camino de la mezcalera.



1.3 El camino de la mezcalera

Así como en otros oficios, el de mezcalera tiene un camino que una debe transitar. Una parte importante de este aprendizaje es con la planta, el maguey. Conocer las regiones donde crece, conocer las veredas y cada uno de los terrenos donde cortamos el maguey es fundamental. Cuando se va al campo, el sol es uno de los principales retos, si alguien quiere templar el carácter, basta con caminar por los lugares donde crece el maguey silvestre. Grandes subidas y bajadas, más el sol abrasador y la inmensidad de las montañas. Sólo te acompaña tu espíritu y las ganas de tomar todo el aire limpio que ahí se respira, reunir la carga de maguey y bajar con los burros cargados hasta donde el camino permita el ingreso de la camioneta.

El camino de una mezcalera no es el que se muestra en las revistas, los reportajes, los videos o todos aquellos mecanismos de

publicidad donde se nos presenta como una heroína hollywoodense, tampoco somos esas mujeres de cabello planchado y ropa de diseñador. Somos, simplemente, mujeres rurales, de carne y hueso, algunas más experimentadas que otras. Algunas menos tímidas que otras, pero la mayoría desconfiadas, de carácter (aunque también las hay amorosas y tiernas), precavidas y alegres, muy alegres.

Pero independientemente del camino que cada una haya tomado, lo cierto es que el camino es duro, solitario y lleno de retos. Cada una de las mujeres que se ha involucrado en algún eslabón de la cadena coincide, y en algún momento hemos hecho alianzas y nos hemos apoyado desde este entendimiento de que sólo podemos avanzar si somos solidarias, compasivas entre nosotras y, sobre todo, si llevamos a cabo nuestro quehacer para abrir espacio a otras mujeres.

Cuando hablo del camino de la mezcalera, me refiero específicamente a ese proceso en que las mujeres ingresamos al palenque, al campo y al mercado.

El camino de la mezcalera está unido a la idea de la “cuidadora del mezcal”. Este término tiene un sentido profundo, pues una cuidadora asume que hay una responsabilidad adquirida de manera natural, por el simple hecho de ser mujer y poseer el secreto de la vida. En el ámbito de la casa, la cocina, el fuego y la comida es donde se transmite mucha de la información que las mujeres conservamos para luego contarla a otras mujeres.

De esa manera es como el conocimiento es transmitido entre las mujeres de un clan o familia. Las mujeres más viejas enseñan a las más jóvenes, no sólo sobre cómo reaccionar o comportarse, también se enseña el uso de las plantas, la preparación de la comida, cómo curar y qué hacer en cada etapa de la vida de las mujeres. A diferencia de los varones, las mujeres se curan entre sí, se comparten hierbas, semillas, secretos y recetas, se cuentan sus penas y ese mecanismo las ayuda a no tener que recurrir al alcohol u otro medio para distraer su atención de lo que les preocupa. Eso, creo, es una diferencia sustancial. Las mujeres enfrentamos el embarazo aun cuando sabemos que ponemos en riesgo nuestra vida al hacerlo, enfrentamos el momento del parto aun cuando sabemos (porque nos lo han dicho) que es doloroso. Las mujeres nos atrevemos a amar, aun cuando sabemos que nos pueden lastimar.

Las mujeres sabemos muchas cosas. Y aun así nos mantenemos dentro del mundo, en la batalla. No huimos del peligro,



lo enfrentamos, cada una a su manera, pero no huimos, no nos escondemos. Y quizá eso mismo hacemos en el palenque, nos enfrentamos a un espacio donde sabemos que podemos ser engañadas, rechazadas, censuradas, podemos estar en peligro, y aun así nos quedamos en ese espacio, aprendiendo en él, conociendo sus reglas, hasta que aprendemos a vivir con ellas, sin perder nuestra esencia, que nos permite seguir manteniendo nuestra identidad como mujeres.

Sin tener que usar pistolas, sin tener que golpear a nadie, logramos ser respetadas. Ese era el secreto más grande para mí cuando pensaba en mi bisabuela Modesta, cuando recordé cómo era físicamente, cómo hablaba y la forma en que todos los hombres de la familia la obedecían. Era una mujer menudita que no rebasaba el metro y medio de altura, muy religiosa, que rezaba cuatro rosarios antes de levantarse de la cama a las siete de la mañana. Una mujer que cada mañana se tomaba una copa de mezcal en ayunas para “componerse el estómago”.

Pensar en las mujeres dentro del mundo del mezcal nos lleva a pensar en el origen de los pueblos. Aunque los estudios históricos hablan de los dueños de las fábricas de destilación, quienes mayoritariamente eran hombres, en algún momento aparece una mujer, como Francisca Martha, hija de “indios chinos”, quien en 1642, al contraer nupcias, recibió una dote por parte de sus padres: “tres yuntas de bueyes, seis bestias mulares mansas sin aparejos, dos bestias caballares, una hacienda de palmas llamada San Juan con una casa y 60 palmeras, 15 botijas de vino de cocos y dos hornos con sus cazos para cocer el aguardiente” (Machuca, 2018).

La cita anterior muestra que han existido casos aislados donde las mujeres heredaban tierra y, en este, instrumentos para destilar. En México, en el área rural, hasta finales del siglo xx, las mujeres no teníamos derecho a heredar tierra, mientras que en el espacio público fuimos consideradas ciudadanas poco después de la mitad de siglo, cuando por fin pudimos ocupar cargos públicos. Los primeros logros de las mujeres mexicanas ocurrieron en la década de 1950, en el siglo xx. En ese periodo ocurrió el primer movimiento femenino por el reconocimiento de sus derechos políticos, cuyo primer logro fue el de poder votar y ser votadas. Al mismo tiempo, los derechos civiles han tenido un desarrollo muy diferente, más lento, por lo que el derecho a la tierra aún en muchos lugares sigue siendo exclusivo de los hombres.



Mi linaje, en cambio, provino de familias en las que las hijas podemos acceder a la tierra a través de la herencia, al momento de casarnos o, bien, cuando se llega a cierta edad y con ello se nos da cierta autonomía económica. En el caso específico de mi familia paterna, papá Chico dio a sus hijas no sólo tierra y yunta, también les dio una máquina de coser, un instrumento de trabajo y, pensaría yo, una herramienta para generar dinero, mientras que el esposo sería quien trabajaría la tierra.

De esa misma manera, una mezcalera va formando su camino conforme conoce y domina el proceso de producción del mezcal. Nuestro camino se va construyendo en la medida en la que vamos ocupando nuestro lugar en el palenque, pues es un lugar que no nos fue dado, sino que nosotras lo vamos tomando en la medida en la que nos vamos ganando el respeto y reconocimiento por nuestro trabajo. Por su parte, el maguey, la planta, nos enseña el camino para entender el tiempo. Es la planta la que indica cuando está lista para ser cosechada, cuando es el momento para su destilación, y en este entendimiento está el temple del carácter, tomar tu lugar y decidir tu rumbo.

1.4 La construcción social del ser mezcalero

El personaje hoy llamado *mezcalero* o *mezcalera* mantiene similitud con la creación de un mito, con la creación de una estrella artística, así ha sido la forma como se ha redibujado a este personaje, unas veces burdo, otras veces muy refinado. Con elementos un tanto chamánicos en ocasiones, con atributos otorgados por la imaginación de los consumidores o de los “promotores culturales del mezcal”. En todos los casos, el mezcalero o mezcalera se convierte en un personaje, algunos incluso se recrean a sí mismos.

No es común que hagamos una autocrítica de lo que somos y hacemos. Pero si algo me ha permitido mi formación es poder ser sujeto y observador, poderme separar de mi oficio para verme a mí misma dentro de esta interacción social, ahora muy determinada por el entorno (sobre todo el del extranjero), discurso que choca con lo que somos los hombres y mujeres del campo.

A principios de siglo, una figurilla de barro muy común era la de “las Marías” y del “indito”. Desde la óptica de alguien externo se representaban la identidad de las mujeres y hombres del campo, la primera como ignorante e ingenua y el segundo, como el borracho y flojo. Cambiar la percepción que la gente de la ciudad tenía



sobre las personas del campo ha sido difícil, los prejuicios en torno a una realidad que se desconoce genera clichés. A pesar del reconocimiento que pueda tener hoy día el mezcal, lo cierto es que en el mundo del mezcalero se repite este estereotipo de poco letrado, de pobre, con pocas oportunidades, imagen que contrasta con la otra historia, la de la bebida sofisticada que se sirve o prepara en las grandes barras del mundo.

Este tipo de contrastes son los que me llevan a preguntarme ¿qué somos los mezcaleros?, ¿quién nos define?, y ¿cuáles son sus parámetros para valorar a un buen mezcalero? Dentro de nuestras comunidades no nos llamamos *maestros*, ese término es el que usan quienes vienen de fuera, aquí somos los *tíos*, sobre todo quienes han sumado años. Sin embargo, esta idea de fama tan vendida por las marcas y sus efectos dentro de las comunidades mezcaleras comienzan a llevar a los productores más jóvenes a perder la idea esencial de nuestro oficio: el hacer buenos mezcales, a cambio de ser *maestro mezcalero* de la marca tal. Esta trampa puede en lo futuro convertirse en un proceso paulatino de pérdida de identidad.



1.5 El surgimiento de una marca

Haber llegado al siglo XXI con sistemas de producción como los que seguimos usando en Santa Catarina Minas nos lleva a reconocer que la identidad cultural es la razón por la que el método se modificó poco o nada, pues representa la identidad de nuestra comunidad en cuanto al mezcal que aquí se produce.

Prueba de ello es que en el pueblo vecino, Ocotlán de Morelos, se producen los alambiques de cobre y, sin embargo, nuestra comunidad no cambió el sistema de destilación en ollas de barro, aun cuando el rendimiento es menor y el costo, mayor.

Existe algo en esta decisión que no se relaciona con el éxito del mercado, es una decisión que se tomó en el pasado y que respondió a un tema de honorabilidad y de respeto por hacer bien las cosas. En el ámbito rural, hasta hace unas tres décadas, el valor de la palabra era lo que más importaba; mientras que en el paradigma vigente, lo importante es el éxito económico sin importar lo que se deba hacer, esto trajo como consecuencia la adulteración que se reporta a finales de la década de 1960, más tarde en los ochentas, y se recrudeció en los últimos años.

Para la década de los ochentas del siglo pasado, el consumo del mezcal regionalmente ya había disminuido considerablemente y habían proliferado los “expendios de mezcal”, donde se podían conseguir mezcales baratos. Recuerdo, de niña, haber escuchado hablar de los “mezcales de pastilla” que, según lo que la gente del pueblo decía, eran agua a la que le agregaban una pastilla (tableta), al parecer de un producto llamado *perlina*, con el cual el agua formaba las “perlas” (las cuales para la gente de los pueblos es un criterio de calidad), y agregaban el sabor usando cordeles de fibra de maguey que eran sumergidos en dicha agua por unos días.

Así que, para esas fechas, el mezcal cayó en una especie de pantano, y su calidad decayó al igual que su precio, situación que aceleró el abandono de esta actividad dentro de las comunidades mezcaleras. Por otra parte, la proliferación del “mezcal conejo” (mezcal adulterado) incidió en el desdibujamiento de las rutas comerciales que las comunidades mezcaleras teníamos. En los pueblos donde mis bisabuelos vendieron el mezcal, dejó de venderse el mezcal minero, pues por temas de costos, no era posible competir con estos “mezcales” que eran sumamente baratos.

Siguiendo lo que históricamente ha ocurrido con el mezcal, algo que resulta claro es que el mercado regional ya se había desarticulado, por lo que fue necesario empezar de nuevo. Así que, cuando mi familia decidió crear su propia marca, buscando ser autónomos y no depender de lo que el acaparador quisiera pagarnos, o bien depender de lo que estuviera dispuesto a comprar, iniciamos nuestra marca, un tanto a ciegas, pero con el firme propósito de que debíamos salir adelante con nuestro trabajo, empeño y sobre todo con la honestidad y la calidad de lo que producimos.

Así fue como en 1994 la familia puso una modesta tienda (“expendio de mezcal” como se les llamaba por aquellos años) en la avenida Morelos 408, en el municipio de Ocotlán de Morelos. Durante 23 años, esa tienda se mantuvo abierta y, gracias a ella, el sueño de mandar a estudiar a los hijos a la universidad se hizo realidad.

En esa pequeña tienda surgió la aventura de Real Minero, una marca familiar que ha ido de menos a más, guardando siempre la coherencia en su trabajo y la humildad en su trato. Surgimos como una tienda de mezcal donde los habitantes del distrito venían a comprar por medida el mezcal para las fiestas o mayordomías, esporádicamente llegaba un turista extranjero y en época vacacional llegaban familias completas que viajaban rumbo a la playa.





En aquellos años, nuestras ventas eran a granel, los clientes podían traer su envase y nosotros lo llenábamos con el mezcal que almacenábamos en cántaros de barro negro o garrafones de vidrio. El cliente probaba el mezcal que teníamos en los cántaros o en las botellas para la “degustación”, siempre guardábamos la esperanza de que llegaría un cliente; sin embargo, las ventas eran irregulares y dependíamos de si llovía suficiente o no, pues cuando la lluvia era escasa, las ventas no eran tan buenas, y la gente gastaba menos, porque sabían que sería un año difícil.

La mejor época era la de fin de año, pues las fiestas eran muy seguidas y además había turistas. Dada nuestra condición, en la tienda no sólo vendíamos mezcal, también algunas artesanías de barro vidriado, botellas forradas de carrizo o de piel, incluso llegamos a vender recipientes para “bromas” en las despedidas de solteros y solteras.

Muchos mexicanos hemos escuchado la frase “para saber mandar, hay que saber hacer”, y en nuestra familia esta frase era como la oración de todos los días. Nuestra infancia transcurrió en un pueblo donde parecía que no pasaba nada. Todo se centraba en esperar que llegara el día viernes para ir a la plaza a comprar el mandado, luego venía el sábado, cuando los jóvenes buscaban la manera de encontrarse para poder platicar mientras las chicas caminaban rumbo al molino y después seguía el domingo, cuando almorzábamos tamales y tomábamos chocolate de agua con pan de yema.

Somos de las últimas generaciones que aprendimos la responsabilidad cuidando un chivo, ayudando en el negocio o acompañando a nuestros padres a hacer su trabajo y realizando pequeñas tareas acorde a nuestra edad. Quien provenga de una familia de mezcaleros sabrá que la mano de obra del proyecto familiar proviene de sus integrantes. Así que los siete hijos de la familia pasamos por la tienda, todos atendimos el negocio familiar, los varones fueron quienes junto con nuestro padre iban al palenque, mientras que las hijas tuvimos que hacernos un espacio ahí, en el palenque, pues por regla a nosotras se nos dejaba en el espacio de la casa.

En la tienda, todos hicimos la tarea, hicimos turnos para poder ir a la escuela, hicimos muchos amigos y también fuimos el paño de lágrimas de muchos clientes. Ahí aprendimos el valor del trabajo y de la amistad de quienes siempre nos apoyaron; gracias a todas esas personas este proyecto familiar ha podido sobrevivir durante estos casi 27 años.

Entre esta primera etapa, donde pusimos una tienda pero seguíamos vendiendo el mezcal a granel, y la siguiente, pasaron varios años hasta que surgió el interés de avanzar con la comercialización y se pensó por primera vez en registrar una marca.

Cuando mi familia planteó la posibilidad de vender su mezcal bajo una marca, cambiando el esquema de la venta a granel, cuando se planteó la necesidad de certificar la producción para poder comercializar y hacer todos los trámites legales para vender, fue con la intención de dejar atrás la historia que la familia cargó por muchos años, sobre todo en los tiempos de la prohibición, cuando nuestra tatarabuela y bisabuela vendían el mezcal de manera ilegal.

Sólo como dato histórico, en Oaxaca, la legalización de la producción y comercialización del mezcal ocurrió hasta 1984, diez años después fue creada la DO y otros diez años más adelante se anunció la entrada en vigor de la NOM-070 (norma que regula la producción de mezcal). Esto significó que en veinte años volvimos al punto de partida, la libertad para producir y comercializar nuevamente estaba controlada por un tercero, pues con la entrada en vigor de la norma el uso de la palabra *mezcal* en una etiqueta sólo se permitía a aquéllos que se sometieran al proceso de certificación y con la previa autorización por parte del Estado mexicano.

Lo anterior nos llevó a pensar en lo ilógico que seguía siendo el sistema, pues en los tiempos de nuestros bisabuelos se llevaba un registro para el pago de impuestos y tenían que esconderse de “los de alcoholes” (una especie de policía que vigilaba los caminos y veredas para incautar el mezcal). Esta situación llevó a nuestros ancestros a vivir escondiéndose, sin el reconocimiento de su derecho. Es una historia que nos parece que se repite una y otra vez, sin importar cuánto avance el mundo. Tenemos la sensación de que el mezcal sigue siendo una bebida que vive a la sombra de otros destilados producidos en haciendas (como el tequila), donde las relaciones de poder entre el dueño de la hacienda y el Estado son, al parecer, horizontales, a diferencia de las relaciones que se establecen entre un campesino o pequeño empresario y el Estado, donde el primero siempre resulta abusado por el segundo bajo una relación vertical.

Con esta historia familiar, surgió entre los hermanos mayores la idea de poder ser dueños de nuestro destino, teniendo una marca, vendiendo directamente lo que producimos y no maquilar para otra marca, buscar la posibilidad de exportar, dar a conocer



lo que nuestra familia y comunidad hace, además de mantener la técnica de producción. Esto resultaba un reto de principio a fin, dado que para poder usar la palabra *mezcal* debíamos acceder a la certificación, nos certificamos en 2004, buscando de esa manera superar la época de la prohibición y poder comercializar libremente la bebida de la que somos herederos.

Cuando la familia se reunió para elegir el nombre de la marca, sabíamos que *mezcal minero* como categoría seguiría siendo un distintivo del mezcal de nuestro pueblo. Para principios de este siglo muy pocas personas sabían que el *mezcal minero* (a diferencia de lo que ahora es) se llamaba así por ser originario de Santa Catarina Minas. En esos años era un término usado en los expendios de mezcal, sobre todo en la ciudad, para designar a un mezcal muy fuerte o agresivo para la boca. En la ciudad, quienes atendían esos establecimientos no sabían siquiera que había un pueblo que se llamaba Santa Catarina Minas, pocos sabían que había más pueblos productores, la mayoría sólo conocía Matatlán. Así que, haciendo alusión a la historia de nuestra comunidad y al nombre dado al mezcal, optamos por registrar Real Minero como la marca del mezcal de la familia, haciendo alusión al primer nombre del pueblo (Real de Minas) y al término *minero*, el nombre con el que se conocen los mezcales de nuestro pueblo.



Así fue como la marca se registró por primera vez en 2002, y se usó en una etiqueta hasta 2004. En ese mismo año iniciamos el proceso de certificación, el cual fue largo y lleno de vericuetos que nos llevó un año más resolver. En aquella época, se decía muy constantemente que si un producto no estaba certificado no podía usar la palabra *mezcal* y, por tanto, no se podía vender. Lo cierto fue que, muy a pesar de todo lo que se dijo, siguieron existiendo mezcales envasados y comercializados aun cuando no se certificaran, lo que nos lleva a una reflexión compartida: el mezcal se llama mezcal no porque haya sido certificado, sino porque es el nombre que se dio a una bebida destilada hecha de maguey, es el reconocimiento a un producto cultural, aunque hoy día su uso esté limitado. Es como iniciar un nuevo ciclo de luchas entre los poseedores del conocimiento y las autoridades, además de las luchas de poder en el ámbito comercial entre pequeños empresarios y grandes compañías.

Durante todos estos años muchas han sido las personas que nos han acompañado y ayudado. Muchos se han hecho amigos entrañables, casi hermanos. En el camino también hemos encontrado personas que viven bajo otras ideas: al principio era la

tecnificación, luego la folklorización del mezcal y, hoy, la cosificación de la bebida.

Actualmente, en este mundo frívolo se olvida que la gran mayoría provenimos de familias que han luchado por varias generaciones para hacer un patrimonio, que la gran mayoría pasamos penurias cuando el mezcal que producíamos no era valorado o simplemente se olvida cuando el precio del maguey se encareció y las ventas se detuvieron. El éxito que nuestro estado ha tenido en temas de turismo junto con el trabajo de los chefs del país, que han dado a conocer nuestra gastronomía y de paso nuestras bebidas, han hecho posible la sinergia que se necesitaba para que la bebida cautivara muchos paladares y, con ello, su ascenso comenzara a lograr el reconocimiento que en el país ha coincidido con la aceptación en otras partes del mundo.

En medio de esta vorágine de éxito, considero que algo que se ha pedido es la humildad, pues no sólo se trata de poner la firma en la botella o de tener el dinero para poder pagar a quien lo haga para que otro lo venda. En el mundo del mezcal, es necesario, indispensable diría yo, aprender el proceso y mantener el vínculo con la tierra, y para ello hay que involucrar a las nuevas generaciones. Esto es fundamental.

Bajo la premisa de ser dueños de nuestro destino, el siguiente paso después de la tienda fue abrirnos espacio en barras de bares y restaurantes. Una de las cosas que más nos ha importado como proyecto es poder construir un modelo de desarrollo rural, romper la idea de que sólo quienes vienen de la ciudad pueden crear una empresa o que sólo estando en la ciudad se puede hacer una. Los retos han sido de muchos tipos, algunos humanos, otros tecnológicos y muchos culturales.

Somos un proyecto liderado por jóvenes, mujeres y hombres, que toman decisiones a largo plazo. Sabemos que una ventaja sustancial es que nuestros padres le apostaron a nuestra educación y ello nos ha dado herramientas para poder convivir entre los diversos mundos de los que el mezcal hoy día forma parte. En algunas ocasiones eso nos da ventaja y en otras juega en contra.

La experiencia de la certificación fue realmente de aprendizaje, sobre todo cuando iniciamos en 2005 la certificación para orgánicos. Durante ese proceso entendimos la importancia del cuidado de la naturaleza iniciado por nuestro padre en casa, de él aprendimos a



cuidar lo que sembramos para comer, el manejo de nuestros residuos y la importancia del manejo ecológico de nuestros cultivos, además de la siembra de magueyes y árboles, que son las labores que sustentan nuestra idea de mundo. Pero entender de manera holística la implicación de la palabra *orgánico* nos hizo mirar más lejos, y aunque dejamos de certificarnos en 2018, lo cierto es que esos 13 años de experiencia nos permitieron perfilar otros proyectos que se han convertido en dos brazos de Real Minero: el proyecto de la Biblioteca el Rosario y el proyecto Lorenzo Ángeles Mendoza (LAM). El primero es educativo, como modelo de desarrollo, y el otro es un proyecto dedicado a nuestro padre, enfocado en conservar, propagar y cultivar maguey sustentablemente.

Dieciséis años después de haber certificado nuestro producto con la NOM-070 y conocer la importancia de contar con registros, de tener explicaciones científicas de lo que hacemos en el proceso y cómo esa técnica heredada de nuestros bisabuelos otorga un sabor particular a nuestro mezcal, hemos decidido hacer un nuevo camino, uno donde los principios que nos han motivado desde siempre siguen siendo la identidad de nuestro mezcal. Por tal razón, en mayo de 2021, la familia decidió presentar su salida de la Denominación de Origen Mezcal.

Hemos tenido que pasar por este proceso para reconocer que hay algo más profundo en este momento que la palabra *mezcal* y eso se llama respeto a la identidad, al origen y a la autonomía de los pueblos que hemos conservado el conocimiento sobre el manejo del maguey y la producción de la bebida. Y como una vez dijo un querido amigo: “si lo que dices es lo que piensas y lo que haces, entonces vale la pena seguir luchando”.

El bien hacer en el campo, como lugar de origen y fin de todo cuanto hacemos por y con el maguey sigue siendo lo que nos motiva a continuar construyendo una propuesta de futuro, una propuesta donde nuestros descendientes puedan seguir haciendo libremente esta bebida que es propiedad de las familias, pueblos, regiones y estados que conforman nuestro país.

Referencias

- MACHUCA, P. (2018). *El vino de cocos en la Nueva España: Historia de una transculturación en el siglo XVII*. El Colegio de Michoacán.
- Ediciones Larousse. (2010). *El pequeño Larousse de los vinos* (3ª reimpresión). Ediciones Larousse.







El mezcal y yo

Sósima Olivera Aguilar
Mezcalera
San Miguel Suchiltepec, Oaxaca



Una mujer es la historia de sus actos y pensamientos, de sus células y neuronas, de sus heridas y entusiasmos, de sus amores y desamores. Una mujer es inevitablemente la historia de su vientre, de las semillas que en él fecundaron, o no lo hicieron, o dejaron de hacerlo, y del momento aquél, el único en que se es diosa. Una mujer es la historia de lo pequeño, lo trivial, lo cotidiano, la suma de lo callado. Una mujer es siempre la historia de muchos hombres. Una mujer es la historia de su pueblo y de su raza. Y es la historia de sus raíces y de su origen, de cada mujer que fue alimentada por la anterior, para que ella naciera: una mujer es la historia de su sangre.

Pero también es la historia de una conciencia y de sus luchas interiores. También una mujer es la historia de su utopía.

Marcela Serrano, *Antigua vida mía.*

Mi historia con el mezcal es, a pesar de que yo la cuente, mágica. Soy Sósima Olivera, pertenezco a la cuarta generación de mezcaleros en mi familia, es decir, que los abuelos de mis padres hicieron mezcal, luego mis abuelos, después mis padres y ahora mis hermanos y yo continuamos con esa tradición, porque así es, corre por las venas de los pueblos mezcaleros; cuando naces te reciben con un mezcal y cuando mueres te despiden con otro. A lo largo de la vida el mezcal está ahí como bebida ceremonial, como medicina y como compañero.

Mi viaje comienza mucho antes de que yo pudiera decidir lo que quería hacer, comienza en la vida familiar en el pueblo cuando mis padres me llevaban al palenque, que estaba a un lado del río, a 20 kilómetros del pueblo de San Miguel Suchiltepec, en la Chontal, de donde soy. Ahí, en el palenque, mientras mi padre trabajaba, estaba con mis hermanos jugando y ayudando, así es como realmente empiezas a hacer mezcal, porque cuando estas chiquita no te das cuenta, pero justo ahí es donde todo comienza. Nuestro palenque estaba a la orilla del río Oate, y el río siempre fue mi lugar, desde niña, más de una noche guardada en las tinas dormí con el arrullo del abuelo río, así que desde siempre le he contado mis esperanzas,



mis alegrías y tristezas, y ahí estaba él siempre escuchando; este río se llevó mis angustias y mis penas, me dio toda la energía de su corriente al pasar por mis pequeños pies, me bañó la cara, me lavó las manitas y me dio frescura; desvaneció mis lágrimas y sació mi sed. Siempre que he tenido necesidad me he sentado a su orilla para seguirle contando mis aventuras y entonces me sonrío, me canta al oído canciones recogidas por todo su cauce de árboles viejos y sabios, me susurra en el corazón y fortalece todo mi ser. Ese río ha sido parte esencial de mi vida y por ello le debo gran parte de mi ser actual.

En este sentido, el palenque estaba en el paraíso, definido por el río y su entorno, que ofrecía abundancia; había venados, chachalacas, iguanas, pescados, siempre se comía sabroso, la leña, el agua, los aromas de mezcal y de tortilla nunca faltaban, un lugar de bienestar para vivir y para aprender.

En el palenque, por estar a la orilla del río hay siempre muchos mosquitos, cuando comenzaba a oscurecer y mientras los grandes continuaban destilando durante toda la noche nos metían a dormir a las tinas de fermentación y nos cubrían con una sábana. Estas tinas son grandes, de madera gruesa, tienen impregnados todos los olores de las fibras de maguey que se han fermentado en ellas, tienen una memoria histórica, por eso mis registros de aroma a maguey son tan exactos actualmente, porque crecí con ellos, estando despierta y dormida de alguna manera me impregnaron a mí también.

En la vida de una familia campesina y mezcalera, conforme una va creciendo van cambiando sus roles de menor a mayor responsabilidad: al principio arreabas a la mula para que se moliera el maguey, después te encargaban la lumbre de las ollas y ya más grandecitos éramos los encargados de probar el mosto... justo este punto me aterraba porque, bueno, el mosto tarda en fermentar, dependiendo de la variedad del maguey, de siete a 12 días, entonces mi papá nos mandaba a probarlo para ver si ya estaba, eso era un volado porque al principio, como todo, es difícil ya que no sabíamos el punto exacto, a veces le decíamos que ya estaba y aún le faltaba y nos ponía unas regañizas de aquéllas, y luego nos llevaba a las tinas y nos hacía probar el mosto y cuando estaba en su punto nos daba más, “prueben”, nos decía, y así nos enseñó. Yo probé muchos mostos, mezcales y muchos puntos a lo largo de mi crecimiento, todo eso me fue formando y a mi paladar también. Aún actualmente es difícil poder decir qué caracteriza a un mosto que ya está en su punto, sin embargo, hoy día con mis hijas en el



palenque soy yo la que las llevo a las tinas de fermentado y les digo: “huele, observa, prueba”, es un instinto que desarrollas y que se trasmite en la práctica; el palenque es, por tradición, familiar.

Hacer mezcal es una actividad colectiva que se comparte con la familia, ya sea de sangre o la que se elige para el trabajo o para la vida; el mezcal es por cultura un complemento de la economía al igual que sembrar el maíz, el frijol y la calabaza, además de que se tiene para intercambiar por otros productos importantes. De manera tradicional, sin pensar en una producción para el mercado, en temporada de sequía, cuando no se puede trabajar el campo, nos dedicábamos a hacer mezcal, nos íbamos al rancho en donde estaba el palenque, dos o tres meses, a sacar la producción anual en la que se destila el mezcal para el consumo, para el intercambio, para curarse y para las celebraciones, pues el mezcal nos acompaña en todos los aspectos de la vida.

Mi madre fue partera en el pueblo, ahora es grande y dice que ya se cansa, a ella la vi dándole a las mujeres en trabajo de parto un “cuarterón” de mezcal con piloncillo, el mezcal para relajar el cuerpo y el piloncillo para darles energía. Mi mamá apartaba de las producciones de mezcal las puntas, con ellas hacia tinturas de hierba maestra para el estómago, de cuachalalate para la gastritis, de epazote para las lombrices, con microdosis nos curaba a nosotros y a los que llegaran a la casa pidiendo remedios; cuando teníamos fiebre nos bañaba en mezcal y nos envolvía en una sábana de franela y a los 20 minutos empezábamos a sudar, y la fiebre se iba. Era una sensación deliciosa, la frescura del mezcal y el calor de la sábana se convierte en ritual, de hecho, yo era muy feliz cuando me daba fiebre por esa sensación de apapacho.

El mezcal convive con la gente de los pueblos de muchas maneras, es muy bien empleado y se usa de manera medicinal, digestiva, de fiesta, y por eso la frase “para todo mal, mezcal, y para todo bien, también” es muy sabia, es correcta. Por eso se genera amor por la bebida, porque cada mezcal tiene una historia y la historia la hace el pueblo, y al pueblo lo hace su gente, sus familias y la convivencia entre todos y todas. Por eso los intereses económicos siempre llegan a afectar a una bebida tan pura, le quitan su cultura, su tradición y la esencia de pueblo que nunca debe perder porque le da sentido, es parte importante de lo que le da sabor; de hecho, no hay un mezcal, hay muchos mezcales tradicionales que reflejan la diversidad de las culturas y de los procesos, y que dan lugar a muchos mezcales diferentes entre sí.



En los sabores del mezcal la planta es importante, pero no es todo, interviene todo lo que hay alrededor, la tierra, los árboles, las condiciones climáticas; por ejemplo, en la Mixteca los aromas y sabores son minerales, muy secos, porque su tierra es así. Magueyes como el Chato de la Chontal te dan frescura porque la tierra es más húmeda y rodeada de encinos. Los sabores del mezcal se definen por la leña que se usa, la tierra en la que crecieron los magueyes, el proceso que se llevó a cabo, que es personal de todo maestro o maestra mezcalera. Toda la historia queda resumida en el líquido dentro de la botella y se deja ver en su sabor, incluidas las emociones de quien llevó la producción, porque eso también es importante: estar alegre, estar triste, estar enojada, son momentos que se impregnan en el resultado final.

Como niña, no es que me llamara la atención hacer mezcal, sin embargo, cuando dije que quería hacerlo por primera vez fue viendo a mi abuela materna. La abuela Juliana era una mujer grande que había enviudado joven y entonces ella hacía su mezcal; yo tenía como siete años, la quería mucho y la veía haciendo su mezcal, pero yo lo veía como algo pesado, entonces pensaba que quería ser grande para ayudarla. Mi otro referente fue la tía Minga, quien también enviudó y decían que de la pena se la pasaba tomando mezcal en las calles del pueblo, lo cual era raro, no es que las mujeres no bebieran, lo hacían en sus casas, pero ella lo hacía en público y siempre estaba contenta, no borracha; la imagen que guardo de ella es verla feliz, riéndose todo el tiempo. Un día en una plática en la mesa con mis hermanos y mi mamá, ella nos preguntó qué queríamos ser de grandes, uno por uno mis hermanos dijeron que querían ser abogados, maestros, doctores, y cuando llego a mí, inocentemente contesté que yo de grande quería ser como la tía Minga, mi madre asustada dijo: “¿Borracha?!” a lo que contesté rápidamente un poco confundida: “¡No! ¡Feliz!”. Cabe mencionar que hasta el momento la única de los hermanos que logró hacer lo que planeaba fui yo, que me convertí en mezcalera.

Entender el papel de la mujer en el palenque, la vinata o la fábrica, como se le llame dependiendo del estado, escuchando, compartiendo y respetando el valor de su actividad diaria en todo lo que aportan, aunque parezcan detalles menores, así sea preparar los alimentos o llevar toda la producción, es importante para darles el lugar que les corresponde ya que también hay generaciones de mujeres mezcaleras que se van transmitiendo la tradición.



Nuestras abuelas tomaron de este líquido para que sus cuerpos se llenaran del espíritu profundo y nacieran nuestras madres a las cuales cuidaron y arroparon en su seno, pusieron mezcal en sus encías, calmaron sus fiebres altas con un ramo de chamizo, curaron su alma del dolor y saciaron sus angustias por el corazón desvanecido. Ellas, a su vez, volvieron a tomar de este líquido como parte de su enseñanza para traernos a este mundo, endulzando nuestra existencia y poniendo en nuestras manos y corazón un bien común, compartiendo la sabiduría de las abuelas; ahora nosotras se lo hemos pasado a nuestras hijas con la tranquilidad de que se seguirá esparciendo en sus trenzas y en su corazón; aquí estamos, vivas, con nuestras manos abiertas y agradecidas de seguir hablando del México profundo. Una forma de hacer poemas es no olvidar las palabras y enseñanzas de nuestras abuelas y abuelos para seguir las circulando.

Yo soy madre e hija y pocas veces he escuchado hablar de la relación entre estas dos mujeres, que es tan importante. Nuestras abuelas y madres sin duda cultivaron un jardín que nosotras hemos de reconocer para que el nuestro, el de sus hijas y nietas, pueda florecer con mayor creatividad y belleza, para descubrir su espiritualidad, que es el fundamento de la creatividad en la labor materna, la espiritualidad que tuvieron, aunque tal vez no se dieran plena cuenta de que ella está ahí y se imprime en las hijas como se imprime en el mezcal que se hace con magia, con alquimia, con tradición, conocimiento y cultura. Sentarse bajo un árbol tomando mezcal y pensando en las huellas que se van dejando en el hacer es una de las experiencias más profundas y enriquecedoras que puede haber. Las hijas, como las flores, nos llenan el corazón, curan el espíritu, nos enseñan a ser madres.

Yo también acompañaba a mi papá a vender mezcal, era un viaje de un día completo en mula atravesando la sierra para llegar a la costa, a la Merced del Potrero, un pueblo cafetalero al que llegaban jornaleros de los pueblos aledaños y en el que había cantinas que por las tardes se llenaban, pues después de un largo día de trabajo sólo querían un trago de mezcal, lo que lo hacía un lugar idóneo para vender nuestro producto. En el viaje se pasaba frío porque atravesábamos varios cerros y varios paisajes, yo lo tomaba como excursión. A nosotros —mis hermanos y yo— nos amarraba mi padre en medio de los burros y ahí íbamos observando. Años después, cuando me tocó vender a mí, ya era muy diferente, no sabía hacerlo porque para mí no era un producto económico, no era una mercancía sino una bebida cultural que se vendía para



cubrir alguna necesidad y, principalmente, se intercambiaba. Al principio tuve que irme enseñando sobre cómo hacer ventas, pero también aprendí que hay que hacer una labor para compartirla a la gente y al mundo todo lo que hay en una copa de mezcal, no como una bebida alcohólica para tomar trago tras trago, porque así como hacer mezcal tiene su magia, hay que estar preparada para tomar mezcal, porque saca tu verdadero yo, hace que florezcan las emociones que uno tiene en el momento, por eso el mezcal hay que tomarlo estando consciente y ése es un elemento que hay que transmitir a la hora de dialogar con los consumidores, cómo se toma el mezcal: con mucho respeto, porque su valor cultural es mucho más importante que su valor económico. Por eso antes era una bebida trabajada para complementar la economía familiar, no se trabajaba todo el año. Siempre era para cambiarlo por algunas cosas, como café, quesos o bien para pagar mano de obra, estaba ahí como un oro líquido que era intercambiable, no con este valor económico, sino con otro valor —mucho mejor diría yo— mucho más importante, que cumplía su papel dentro del pueblo y dentro de la región, porque todas las familias consumen mezcal en los momentos más importantes, sean alegres o sean tristes.



Si bien toda la vida he tomado mezcal, hace 12 años comencé con la Cooperativa de Mezcaleros Chontales Tres Colibrí, con la cual busco difundir la cultura del mezcal para reconocerlo como lo que es, una bebida espirituosa. Es así como con el mezcal se me han abierto muchas puertas y he llegado a muchos lugares con el único objetivo de compartir mis mezcales e historias y, con esto, en este caminar, he y hemos logrado contribuir a que mucha gente sea feliz. Actualmente estamos trabajando en dos regiones mezcaleras del estado, en la Chontal Alta en San Miguel Suchiltepec y en Sola de Vega, trabajamos en cooperación y hacemos todo, desde sembrar maíz, frijol, flores y magueyes, hasta el trabajo en el palenque; desde deshebrar las pencas de maguey horneado, hasta desvelarse viendo caer gota a gota el mezcal, como un grupo y con los personajes que llegan a ofrecer su tequilo a cambio de una copa.

Ahí, en el palenque, mientras el huarape¹ agarra punto, levantamos las mazorcas para el atole y las memelas, comemos y convivimos. En esos momentos recuerdo que cuando mi madre nos ponía a desgranar maíz para poner el nixtamal y se caían los maíces

¹ Se llama *huarape* o *guarape* al fermento de las fibras de maguey. Agarra punto cuando ya está listo para pasar a las ollas de destilación.

(granos de maíz) nos decía: “levanten todos los maíces porque si no los levantan lloran”, entonces teníamos que levantar hasta el último maíz, con eso se le va agarrando cariño a los paisajes, a los aromas, a los lugares, a la gente y a los colores. Cada vez que hay una tina fermentando esos aromas me recuerdan mi infancia.

Destilar es un arte de alquimia de la misma vida, en la que ponerle fuego, pasión, amor y entusiasmo a cada gota de mezcal hace que tome sentido, más aroma, más sabor, a mí y a los que hacemos mezcal, y en cada botella vertemos un pedacito de nuestras emociones y de nuestro conocimiento.

Aquí el fogón de las ollas de 60 litros llenas de historias no se apaga, durante días estamos alrededor de ellas atizando, amigos y amigas van y vienen a compartir su sonrisa, otros un taco, unas más cocinan, otros más nos acompañan con un mezcal. La vida y los momentos transcurren bajo el sonido relajante de la gota cayendo de las ollas de destilación, esta gota de mezcal que curará nuestro espíritu, aquí seguimos y seguiremos viendo los amaneceres, los atardeceres y las noches. Cuando gusten echarse un trago de mezcal en nuestra casa, en nuestro campo y en nuestra vida, aquí nos encuentran.

El trabajo diario ha sumado muchos esfuerzos de diferentes personas, para que hoy en día FaneKantsini siga caminando, sin olvidar que cada persona que degusta un pedacito de cada lote y escucha nuestra historia es parte de esta gran familia.

Cuando sientas que tu vida se está volviendo rutina, abre tu corazón y tus ojos y camina, camina sola o acompañada, claro que acompañada es mejor, la distancia se hace más amena, pero ¡camina!, hasta que tus ojos se llenen de colores y tus pies te reclamen, sigue caminando; cuando encuentres el arroyo con agua cristalina agáchate y toma suficiente agua, pero sigue caminando sin dejar de observar las flores, que las habrá de todos los colores: rojas, amarillas, moradas, azules; el canto de los pájaros será un deleite y cuando tengas hambre come. Caminar y caminar hará que tu cuerpo se humedezca y, cuando sientas que ya no puedes más, ¡tómate un buen mezcal!, seguro te sentirás capaz de subir otra montaña. Cuando encuentres algún lugar donde sentarte, hazlo, puede ser debajo de un árbol o en una casa de paja, siéntate y disfruta del olor a tierra mojada, mientras afuera llueve y el sonido arrulla tu esperanza.



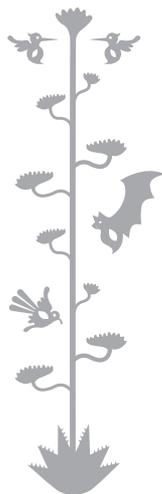






Construyendo una biblioteca de mezcales tradicionales

Silvia Philion
Ciudad de México



Últimamente, algunos colegas de trabajo, clientes o seguidores en redes sociales me llaman la *bibliotecaria del mezcal*; algunos más, en inglés, me dicen *the librarian*. Cuando lo escucho, me siento feliz, grande y plena. Me reconozco fuerte y capaz de perseguir y concretar mis sueños. Instantáneamente sonrío, pero también pienso y siento que es un título muy grande, que suena al puesto o al trabajo de un experto, a alguien que estudió mucho e hizo incontables maestrías y doctorados en biología, agronomía o sociología. Pienso en esos títulos grandilocuentes e importantes que te hacen trabajar mucho y sin cesar y entonces me pregunto: ¿qué es lo que tuvo que pasar en la vida de una mujer para que se termine dedicando a crear una biblioteca de mezcales tradicionales?, ¿es destino o es libre albedrío?, ¿dedicación o buena suerte?, ¿estaba ya escrito en mi misión de vida o simplemente se dio por azar? Lo más probable es que sea un poco de todo y, sin embargo, de lo que sí estoy completamente segura es de que el mezcal me ha enseñado a ser yo misma. Me ha enseñado a crear y a expresarme tal cual soy, mediante mi trabajo, a darme cuenta de que sí puedo cambiar al mundo desde lo que hago, desde mi pequeña trinchera y visión de las cosas. Me ha enseñado también a compartir todo lo que voy aprendiendo y creando. Aprendí que el mezcal es trabajar en equipo para lograr un beneficio en común, preservar los mezcales tradicionales para seguirlos disfrutando en el futuro. El mezcal también me ha enseñado mucho profesionalmente, me convirtió en contadora, abogada, jefa, anfitriona, gerente de ventas, administradora, líder, me enseñó sobre producción, relaciones públicas y demás tareas a las que una se enfrenta cuando decide



dedicar su vida al agave. Pero, sobre todo, el mezcal me ha hecho crear un vínculo entre el mundo moderno de hoy y la forma de vida tradicional que producen estos mezcales para que se puedan apreciar y valorar como el destilado más complejo del mundo.

Empecemos entonces por el principio de lo que para mí ha sido la aventura más intensa y apasionante de mi vida: el mezcal.

Soy una mexicana nacida en la década de 1980. Siempre me sentí muy conectada con la cultura y la gastronomía de mi país, mis comidas favoritas desde niña son los frijoles de olla, las tortillas y la salsa. Me gusta mucho ser mexicana, amo los colores de México, la comida, la cultura de los distintos pueblos, sus cielos y naturaleza. Me siento muy orgullosa y privilegiada de haber nacido aquí, lo disfruto mucho sensorial y visualmente. Mis rasgos físicos no corresponden a los del estereotipo de mexicana. Por parte de mi padre tengo ascendencia francesa y por parte de mi madre, española e italiana, a menudo me hablan en inglés cuando camino por las calles del centro de Oaxaca. Eso me hace pensar en la maravillosa diversidad de gente que hay en México, en los muchos Méxicos que no se polinizan entre sí, ¿por qué hay que adscribirse a la historia oficial de un solo México y un solo tipo de mexicano?



Algo que me fascina de vivir en este planeta son las experiencias sensoriales, pienso que hay que disfrutarlas al máximo, pero con balance. Suena contradictorio, pero creo que es lo correcto. Mis favoritas son el gusto y el olfato. Tengo muy desarrollado el olfato, puedo percibir aromas sutiles a grandes distancias, si algún platillo o bebida no me huele bien, simplemente no me lo como. Me gustan las comidas sencillas pero complejas en ingredientes. Toda mi infancia disfruté del campo y de la vida fuera de grandes ciudades. Crecí en una Cuernavaca pequeña y cosmopolita antes de que se volviera una ciudad de tamaño mediano, a piedemonte de la Sierra del Chichinautzin. Después me mudé a la Ciudad de México para estudiar la carrera y conseguir trabajo.

Cuando comencé mi vida laboral a los 18 años, empecé a trabajar en agencias de publicidad llevando las cuentas de grandes empresas como Jumex o Ford. La vida del publicista es fascinante, sobre todo en esa época era muy divertida. Las personas con las que trabajas se vuelven tu familia, pues siempre estás en la oficina o en grabaciones. Te dedicas por completo a una marca, a crearla o a hacerla crecer, a promocionarla, cuidas su imagen y sus intereses y te pones la camiseta. Conoces personas muy interesantes:

fotógrafos, directores, actores, CEO, ejecutivos, productores, creativos. Te pagan bien y hay mucha fiesta y comida gratis, era el trabajo perfecto en aquel entonces para mí. Me emocionaba lanzar un nuevo modelo de camioneta o la nueva presentación del jugo de toda la vida, así lo hice durante ocho años. Después empecé a probar mezcales en la Ciudad de México, hice varios viajes a Oaxaca y todo cambió.

Viajando a Oaxaca me hice consciente de que para ser feliz debía hacer un giro de 180 grados en mi estilo de vida. Me dejaron de interesar las grabaciones de comerciales, las fiestas, los mejores conciertos y boletos en primera fila, vivir en un departamento sin naturaleza alrededor, el tráfico y el estrés ciudadano. Ya no ansiaba vivir en una ciudad densamente poblada, me disgustaba no poder ver ni la luna ni los cerros, lo único que pensaba era que debía liberarme del sistema que sólo nos trata de vender cosas que no necesitamos, un sistema que nos convence de comprar productos que no nos van a hacer más felices, que nos estresa económicamente con todas estas “necesidades” falsas y nos obliga a trabajar todo el tiempo para poder pagarlas. El mezcal me hizo desear ser libre, querer una vida sencilla en el campo, sin deudas, honesta, sin ruido; sin tener que manejar ni estar sujeta a horarios frenéticos de trabajo, sin tener que vender productos en los que no creo o que ni yo misma consumiría. Quería crear mi propio proyecto y ser mi propia jefa, promoviendo y vendiendo un producto honesto, natural, hecho a mano por gente del campo, con tradición. Pero, sobre todo, por el mezcal en sí, porque sus sabores son tan diversos, complejos y sabrosos que te lo tomas solo a sorbos, disfrutas cada uno, y a través de los aromas y sabores de un mezcal vas conociendo quién eres y qué te gusta.

Encontré la fuerza para renunciar a un trabajo cómodo y bien pagado, utilicé mi creatividad para diseñar y crear en el 2006 mi primera marca de mezcal llamada A Punto de Veneno, Mezcal del Bueno. Empecé a promover en la Ciudad de México mezcales tradicionales que conseguía en Oaxaca, a comercializarlos en restaurantes y bares de renombre. Así conocí proyectos y personas en la ciudad que en aquel entonces empezaban a formar una suerte de resistencia para defender los mezcales tradicionales de su masificación puramente comercial. Me enseñaron y aprendí mucho de procesos, de cómo catar, de cómo identificar un buen mezcal, de las normativas y leyes vigentes. Hicimos ferias, degustaciones y congresos, probamos muchos mezcales tradicionales juntos. Fue entonces cuando decidí que no había que pensarlo más; el



siguiente paso era mudarme a Oaxaca y vivir realmente en carne propia la experiencia del mezcal.

Mi necesidad por el cambio y por encontrar la congruencia en mi vida acerca de quién soy y de cómo me quiero expresar, de lo que puedo aportar a los demás, me hizo decidir mudarme a una comunidad mezcalera, al sur del estado. Aterricé en un rancho mezcalero abandonado y definitivamente ha sido la mejor mudanza que he hecho en mi vida.

Pasé dos años viviendo en Mengolí de Morelos, cerca de Miahuatlán de Porfirio Díaz, Oaxaca, curándome del estrés de la ciudad, soltando todo lo que de ella había absorbido durante años y curando mi energía. Reaprendí que ser *multitask* no es lo mejor para la mente, que hay que concentrarse en una sola cosa: la que estamos haciendo en el presente. Reconecté con el planeta y sus ciclos, bajé el ritmo de mis actividades para vivir, mientras disfrutaba de reconstruir el rancho donde me mudé.

Mis vecinos eran una familia de tradición mezcalera, me enseñaron las formas de vivir en una comunidad, en una sociedad en donde todos tienen sus tareas diarias determinadas: unos salen al campo, otras se encargan del rancho y la comida, pero todos nos reuníamos como familia a la hora de la cena y después disfrutábamos del atardecer juntos dando cierre a un día más.

Aprendí mucho conviviendo con esta familia mezcalera, aprendí el respeto al trabajo, a crear desde cero. Conocí la disciplina que requieren las tareas diarias para mantener un rancho activo, el cuidado de los animales como parte de tu trabajo diario. Cada tarea que haces en el campo se vuelve una meditación, estás concentrado en lo que haces, sin distracciones, lo cual te permite vivir en el presente y tomarte el tiempo necesario para cada cosa.

Recuerdo que cuando me veían los maestros a los que conocía en esa época les causaba mucha curiosidad. Una mujer, de la ciudad, blanca y de ojos azules, ayudándoles a costear y a vender sus mezcales, y a preservar la tradición. Me trataron siempre con curiosidad y asombro al principio, después empezaron a confiar en mí porque reactivé la venta de sus mezcales con clientes de fuera. Les ayudé a costear el precio por litro de forma real y eficiente, le di trabajo a sus hijos y dejaron de emigrar a Estados Unidos o a ciudades del norte de México en busca de trabajo. Empezaron a darse cuenta de que con los mezcales que hacían podían vivir



mejor en lo económico y entonces dejaron de verme con curiosidad y empezaron a verme con respeto y confianza, nos hicimos colegas, amigos y después familia.

En esta época conocí muchos palenques, mezcales tradicionales y maestros mezcaleros de la región de Miahuatlán y de otras en Oaxaca. La vida en el campo me dejó cosas buenas y las extraño mucho, como el trabajo en equipo y la congruencia, entre otras. Pero sobre todo, me dejó el deseo de preservar la tradición mezcalera y las producciones tradicionales en un mundo que valora lo contrario: la rapidez, la industrialización, el volumen, la economía, las marcas, los productos industriales, una rutina frenética todos los días. Siempre pensé y sentí que mi aventura era más bien una misión y me decía a mí misma “yo contribuiré a que la tradición mezcalera no muera y a que sea reconocida y valorada”, como si me hubieran plantado una semilla con esta misión y esta semilla hubiese germinado sin manera de detenerla; era algo tatuado en mi interior imposible de ignorar.

Juré no regresar a vivir a una ciudad cuando salí de la Ciudad de México, sólo viajaba a la ciudad de Oaxaca cuando tenía que enviar mezcal a mis clientes en otras ciudades o para hacer trámites y compras que únicamente se se podían hacer ahí.

No tenía idea de que estos viajes me iban a poner de frente con la situación real del mezcal en el 2009, de cómo se percibía y consumía. Yo me encontraba en mi burbuja en Miahuatlán, probando maravillas, mientras que en las ciudades sucedía algo diferente. El destilado crecía en popularidad nacional e internacional con *bartenders*, chefs y consumidores, pero muy pocos sabían o hablaban acerca de la diversidad de agaves, de los distintos procesos de producción, de las recetas por región o terruños. La tendencia dictaba probar mezcales con gusano o reposados y encontrar mezcales con bajo volumen de alcohol, “suavecitos”. Cuando pedías un mezcal apenas se mencionaba el nombre del agave y se empezaba a recomendar degustar el mezcal con naranja y sal de gusano. Me di cuenta de que en general había mucho desconocimiento, falta de información sobre el tema y mucha pose. Fue entonces cuando supe que era el momento de crear un proyecto en la ciudad, en la meca del mezcal en México, Oaxaca, que ayudara a los consumidores a saber qué tipos de mezcales existen, cómo son sus procesos, cuál es la diversidad de agaves y cuáles son las características de un mezcal tradicional. Quería compartir cómo degustarlo y hacerlo mediante catas personalizadas, en donde se contrastaran de tres



a cinco mezcales distintos, con la barra más diversa de mezcales tradicionales en el mundo. Así surgió el concepto de una biblioteca de mezcales: Mezcaloteca, una sala de degustaciones dedicada a educar a consumidores para trascender con la cultura de beber lo extraordinario.

El sueño de tener un repositorio diverso de mezcales se concretó, abrimos las puertas de Mezcaloteca en 2010. Desde entonces, hemos educado a más de 80,000 personas de todas partes del mundo en nuestra sala de degustación. Hemos cambiado la percepción que tienen en torno a la bebida, cómo degustarla y apreciarla sensorialmente. Es increíble dar una cata y ver cómo se van transformando los rostros y las actitudes cuando se aprende a apreciar el mezcal, cuando las personas empiezan a describir sabores y aromas. Los consumidores tienen una experiencia transformadora en Mezcaloteca, pues cuando se dan cuenta lo mucho que tardan los magueyes en crecer y lo complejos que son en aromas y sabores reconocen que no hay vuelta atrás y que el único mezcal que van a pedir la próxima vez será tradicional. Empezamos a educar a consumidores desde que el mezcal se estaba poniendo de moda y ahora que está de moda seguimos haciéndolo. En nuestra barra sólo servimos mezcal blanco, arriba de 45 grados de alcohol, con gusto histórico; lo cual quiere decir que es un mezcal de autoconsumo para los maestros y también para sus familias y su comunidad. Son pequeñas producciones desde 40 hasta 800 litros máximo, cada producción es única e irrepetible en sabores y aromas. Además, en la cata personalizada se trabaja con lo que los clientes están buscando o quieren saber del mezcal, ¿cómo no amar una experiencia así?

Fuimos el primer proyecto de mezcales en poner toda la información de la producción en la botella, buscamos con esto honestidad y trazabilidad.¹ Impulsamos el consumo de mezcales arriba de 45 grados, siempre blanco o transparente, y promovimos mucho los ensambles o mezclas de magueyes, que son los mezcales más antiguos; también promovimos los mezcales reposados en vidrio, la tradición mezcalera para reposados. Pagamos precios justos a los maestros mezcaleros y los apoyamos en sus emprendimientos para no perder su oficio de maestros y con ellos se preservan recetas familiares. Nos gusta sobre todo apoyar a los maestros jóvenes

1 Trazabilidad: Posibilidad de identificar el origen y las diferentes etapas de un proceso de producción y distribución de bienes de consumo.



para que se den cuenta de que hay un futuro para ellos haciendo mezcal en su comunidad, lo cual sirve para evitar la migración y para activar la economía en el campo.

El recorrido de ser una mujer dedicada al mezcal ha sido extraordinario, pero también muy cansado y lleno de retos. Es difícil ser una microempresaria en México, no existen apoyos y una acaba invirtiendo siempre todo su dinero en el proyecto. No es fácil vender mezcal tradicional por temas fiscales y legales que necesitan mucha educación para proteger y promover el destilado; y ni hablar de los impuestos exorbitantes al alcohol que producimos en México. Así como a los maestros mezcaleros les cuesta mucho trabajo hacer el mezcal, también comercializarlo conlleva un gran esfuerzo y dedicación. Soy madre de tres hijos, y ha sido difícil estar siempre presente en mi proyecto por dicha razón. Sin embargo, cuando hay pasión en los que hacemos, encontramos la fuerza para seguir adelante y solucionar cualquier problema con buen ánimo.

Empezamos a exportar mezcales de la colección en 2015, también creamos un palenque comunitario para elaborar producciones de exportación apoyando a los maestros legal y fiscalmente, con la idea de que no se tengan que preocupar o gastar en eso y se dediquen sólo a lo que saben hacer mejor. El mercado de exportación para mezcal crece año con año, ha sido una gran sorpresa tanto para los maestros con los que trabajamos como para mí. Poder llevar estos mezcales tan especiales y únicos a otros países como Australia o China, poder viajar educando con mezcales tradicionales ha sido de lo más interesante e inspirador, educar consumidores en otros países, observar como se enamoran de la bebida y comprenden que el mezcal es el destilado más complejo del planeta sin duda me llena de orgullo como mexicana y como empresaria.

Cuando conoces el mezcal tradicional te inspiras y conectas con algo dentro de ti, o al menos eso es lo que me pasó a mí y eso es lo que he visto en prácticamente todas las catas que he dado en 15 años de trabajo. Eso te inspira a conocer su historia, su proceso y cómo viven los maestros que lo producen. Esta inspiración te lleva a tomar conciencia de lo que consumes y cuando mejoras lo que estás consumiendo, comida y bebida, mejoras tú mismo, pues somos lo que comemos y lo que bebemos.

Para mí el mezcal es la cultura que México ha desarrollado en sus destilados a través de las generaciones, según su región o



costumbres, según su biodiversidad. No lo veo como una industria e inclusive no lo veo como un negocio llano. Para mí es un proyecto, el proyecto de vida con el cual inspiro a otras personas y siembro semillas de conciencia, es mi aportación a este planeta. Lo que más me gusta de este trabajo es apoyar a los maestros a vender, a que su producto sea reconocido como el destilado más complejo del mundo y a catar sus mezcales tan deliciosos.

Mientras yo viva, me encargaré de seguir educando a consumidores y dando a la bebida la importancia que se merece, de generar economía en el campo y de vender un producto que me hace sentir orgullosa de mí y de mi país. Los retos a los que nos enfrentamos quienes nos dedicamos al mezcal tradicional son muchos, por ejemplo la tendencia a la “tequilización” del destilado o la venta de mucho volumen con poca calidad. Las normas, certificadores y denominación de origen actuales dificultan mucho que el mercado crezca de manera equilibrada e inclusiva para los productores, existen todavía muchas cosas que estudiar e investigar sobre agaves y procesos para compartir con los consumidores. Nosotros,



en el mundo moderno, apenas empezamos a conocer el mezcal, a apreciarlo y a entenderlo, mientras que los únicos expertos para mí son los maestros y maestras mezcaleros y sus familias, que han mantenido la tradición del mezcal viva.

En Mezcaloteca he visto a través de 11 años la evolución del mezcal en el mundo contemporáneo, me pregunto muchas veces ¿qué hubiera sido del mezcal si Mezcaloteca nunca hubiera existido?, y tengo la certeza de que no sería la misma historia. Hemos hecho un gran trabajo de educación y somos el único proyecto en el mundo que se dedica a hacer catas de esta manera: con un enfoque educativo. Sólo a través de la educación es que podremos preservar la categoría y tener consumidores educados, que sean capaces de escoger qué tipo de mezcal quieren tomarse. ¡Qué mejor manera de hacerlo con un lugar cuya finalidad consiste en la conformación de un banco de mezcales, para su conservación, estudio y degustación! Larga vida al mezcal tradicional.

¡Salud!





Magüey y mezcal tradicional



Cristina Rendón Godines

Ahuihuiyüco, Chilapa de Álvarez, Guerrero

I. Magüey y familia

Soy de una familia campesina, mezcalera por tradición, de Ahuihuiyüco, una comunidad del municipio de Chilapa de Álvarez, en Guerrero.

Les platicaré un poco sobre la vida del magüey y el mezcal desde la forma en la que la he vivido y sentido como mujer de la familia Rendón Godines, una familia campesina en la que el magüey es parte de nuestra historia. Todos mis hermanos y hermanas, así como sus hijos e hijas, se dedican a la agricultura y al mezcal, aunque a algunos les gusta la ganadería. Esto es parte del amor al trabajo y a la tierra que nos enseñaron nuestros padres, y que nos dejaron como herencia.

A mi padre le gustaba mucho el trabajo y de él aprendimos a trabajar el campo. Él nos platicaba cómo era su vida al lado de mis abuelitos que cultivaban y trabajaban el magüey, de él aprendí cómo amansar, uncir y guiar una yunta, cómo sembrar el maíz y cómo hacer sucesión e intercalado de cultivos, principalmente del maíz con el magüey y con otros árboles en la parcela. A él le gustaba tener sus animales y de él aprendimos, ahora no podemos estar sin pollos o puercos o chivos, que también nos dan la comida, tanto para nosotros como para la tierra a manera de abono, además de otros productos que son parte de la dieta, como el huevo o leche, o que son un ingreso en momentos críticos para la familia.

Mi padre, que era campesino, se fue acercando a las organizaciones. En aquel tiempo estaban Sanzekan Tinemi, en Chilapa, y el Grupo de Estudios Ambientales (GEA). Mi padre formaba parte de





las dos y con eso él enriqueció todavía más su conocimiento sobre la agricultura y el trabajo del mezcal, porque las organizaciones tenían muchos intercambios y encuentros para aprender entre todos, y cada cosa que él aprendía en sus encuentros nos la enseñaba con la práctica: cómo hacer una abonera, un bocashi y algunos líquidos foliares y de suelo, también cómo aplicarlos. Cuando él falleció, trabajaba con las prácticas agroecológicas con maguey: lo ponía a ruedo de la parcela como barrera viva. Él ya no alcanzó a hacer más experimentos, pero hubiera querido. A él le gustaba poner en la práctica lo aprendido, observar los resultados y aprender más. Esa inquietud me la pasó a mí, que he seguido sus enseñanzas.

Soy madre soltera y mi intención con mi hijo, así como la de mis hermanos con los y las sobrinas, es que ese conocimiento y ese amor por el trabajo quede vivo en la forma de trabajar la tierra sin químicos, y en seguir produciendo sus alimentos para sus familias, para que no muera esta tradición de trabajar grupalmente.

Mi padre heredó de mi abuelito el conocimiento sobre el maguey y sobre cómo hacer mezcal. Él comenzó a sembrar maguey intercálándolo con maíz y le gustó hacerlo, porque además lo hacía bien. Él nos enseñó cómo sembrar un maguey, cómo observarlo mientras crece para saber que está sano y, sobre todo, saber cuándo está listo para cosecharlo, para jimarlo, lo cual puede ser cuando está velilla o cuando está capón, las etapas finales del maguey. Antes de que saque el quiote del que van a salir las flores y al final las semillas, el maguey se jima o se capa, porque no se jima cuando a una se le ocurre, él mismo tiene una etapa de crecimiento y nos deja saber cuándo está por llegar a su fin. La calidad del mezcal depende mucho de los suelos donde se encuentre para que la planta madure y desarrolle buenos azúcares y, así, sabores adecuados.

La historia que como familia venimos jalando hacia adelante con el maguey es larga, pero es también parte de nuestra cultura. El mezcal es importante para los pueblos, pero para que haya mezcal tiene que haber maguey y a nosotros nos corresponde cuidar del maguey desde que es una planta pequeña. En todos los eventos está el mezcal, en todas las convivencias familiares, como bodas, bautizos, cumpleaños, 15 años... siempre un mole o un pozole se acompañan con mezcal. En las pedidas de mano jese mezcal va por delante! El papá del novio lleva el mezcal y así es como llegan a un acuerdo con los papás de la muchacha, al final se echan el mezcal.

Cuando el maguey está pequeño requiere mucho cuidado y se tiene que proteger de los animales o de las malas personas porque es frágil. Nosotras como mujeres cuando tenemos un bebé o un hijo o hija chiquita, la protegemos, la cuidamos. Si vamos a sembrar maguey, se hace con cariño y con compromiso, porque igual como mujeres vamos a cuidarlo y poco a poco lo vamos a dejar crecer, igual que a los hijos a quienes dejamos una vez que ya se pueden defender, y que ya saben qué es bueno y qué es malo. La protección del maguey es la espina y cuando ya está grande es más difícil que lo ataquen, así que lo vamos soltando poco a poco, pero también con él tenemos ese papel de madre. El mezcal es el fruto del maguey, así como los hijos son fruto nuestro. El maguey cuando ya está grande protege la parcela contra animales y ayuda a que no se pierda el suelo, la tierra, que es el sustento de los cultivos, las raíces del maguey son una barrera viva que evita que se deslaven los terrenos, y ayudan a retener el suelo y la humedad para cultivos como el maíz.

Cada vez que se saca una planta, una siente, sabe que hace falta una planta y que hay que reponerla. Aunque luego haya gente maldosa que lo saca, es un deber reponer la planta, es como un compromiso con la tierra misma.

A mí me gustó el trabajo con el maguey y con el mezcal porque mi mamá le llevaba la comida a mi papá y a todos los trabajadores al campo donde andaban labrando o a la fábrica. Ahí acarreaban el maguey a la fábrica con caballos y me gustaba ir con mi mamá porque miraba cómo se daba el fruto de todo lo que se sembraba, ahí estaban los alimentos y la bebida para convivir, y al mismo tiempo de ahí se sacaban. Ver cómo sale el líquido del maguey a lo largo de su vida es muy bonito. Yo andaba de colita con mi mamá y así me fui metiendo y dando cuenta de que para mí era importante no quedarme con lo aprendido, sino pasárselo a las y los jóvenes, pero no nada más el cómo se hace, sino el cariño que se le debe tener al trabajo mismo.

1.1 El mezcal es fruto del maguey

En el mezcal hay tres procesos que son tardados y que requieren de diferente esfuerzo. Primero, está el crecimiento del maguey, que tarda alrededor de entre siete y diez años en estar maduro y que esté dulce, entonces se corta la piña y se lleva a orilla de camino, de ahí lo recogen las bestias para bajarlo a la fábrica. Para el maguey cada familia y pueblo son distintos, por ejemplo, nosotros



en Ahuihuiyuco hacemos un pachol, que es el nombre local que se da al almacigo donde germinamos la semilla, y luego ya lo vamos separando en una melga antes de llevarlo al monte, así vamos reforestando los terrenos de donde cortamos el maguey, para que no se acaben. Cada año hacemos esto antes de que comience la temporada de lluvia, para que cuando ésta llegue los magueyitos tengan agua para emprender su crecimiento.

Después ya que se cosecha el maguey y se jima, se le corta todo lo verde para que quede la piña, el centro de la planta, para hornearlo en tierra, como la barbacoa. Pero antes de esto el maguey se tiene que haber capado—esto sólo se puede hacer con el maguey ya maduro, el llamado *capón* o *velilla*— unos seis o siete meses antes de que se coseche. Así que este proceso tampoco es rápido, uno no va y cosecha nada más, antes hay que ir y seleccionar los magueyes que ya están buenos y caparlos, así se dejan asentar, y luego se regresa para que ya toda la azúcar esté en el centro, concentrada, entonces ya se lleva a la fábrica, se jima bien y se echa al horno.

El horno tiene que alcanzar un fuego alto que supere a las piedras con las que se tapa la madera del fondo, en este momento es cuando ya se baja la flama y el horno se estabiliza a 50 o 60 grados, después se tapa el maguey con una capa de palma silvestre, se cubre con tierra y por último al horno se le hace como un volcán elevado como por metro y medio a partir del suelo, en donde al final se pone una cruz, que es una creencia muy importante y que sirve para pedir por una buena cosecha o un buen producto. Cada familia mezcalera tiene su cruz, que es la que siempre pone. La piña tarda entre ocho y 12 días en cocerse, es importante que no se cueza de más para que no agarre sabores que no sean deseables, por eso se tiene que encontrar el punto exacto y cada mezcalero o mezcalera lo sabe, tiene que estar checando el horno.

Las piñas ya horneadas se pasan a la fábrica y se muelen hasta que se vea sólo la fibra donde están todas las azúcares quemadas. En las tinas con agua se dejan fermentar de cinco a seis días, dependiendo del calor, si hace mucho calor pueden ser menos días. La tina de madera en mi región es de pino o de cedro, casi siempre son heredadas de los anteriores que sabían hacer tinas, entonces ya tienen algunos sabores que son propios de cada fábrica, y por eso preferimos las tinas viejas y no las nuevas. Ocupamos mucho esfuerzo para reparar una tina cuando se daña, para no tener que comprar o mandar a hacer una nueva, digamos que no sólo se le



agarra cariño, sino también sabor. El fermentado también se tiene que cuidar y cuando pasan los días, cinco o seis o dependiendo del calor del ambiente, se enciende la hornilla y de ahí se carga la olla y empieza el destilado del mezcal.

1.2 El buen mezcal

Es esfuerzo de la familia estar al pendiente; significa días de desvelo, pero esto se hace con orgullo para tener el producto que en la región se conoce como *buen mezcal*, el mezcal puro que es producto del buen trabajo con el maguey. Las mujeres siempre estamos apoyando y sabemos de todo el proceso, estamos codo a codo con trabajadores y con los familiares para hacer el trabajo que es muy bonito y que una aprende a quererlo y a hacerlo desde niña.

También el mezcal es celoso, no le gusta que una sea una tacaña y siempre hay caminantes que pasan por donde está la fábrica, por lo que hay que compartirlo con quienes pasan para que la destilación sea buena y fructífera, además de que así te dan el visto bueno de lo que estás haciendo y conoces gente y ellos también te conocen, siempre en un plan amistoso.

Para tener una copa de mezcal limpio y puro, se debe cosechar un mezcal cristalino, esperar algunos años, y sembrar o poner la planta del maguey sobre la tierra con mucho cariño y fe, para que sienta lo que uno espera de esa pequeña planta. Todo va junto con un suspiro desde lo profundo del corazón porque, si Dios nos lo permite, veremos crecer el maguey hasta tener su fruto que será una copa de mezcal puro y sano.

Sabemos que la planta de maguey se adapta a diferentes espacios comunitarios, como los carriles de las parcelas, los montes, los terrenos arenosos, pedregosos, barriales, tlatizates¹ u otros, por eso mismo digo que son diferentes sabores y olores los que hay en cada producción de mezcal, porque cada terreno tiene sus riquezas de minerales y nutrientes, así como cada maguey tiene una historia que le va dando un sabor particular.

La planta de maguey es muy resistente a los cambios del clima que hoy estamos viviendo, es una planta muy querida y muy

1 El tlatizate es un tipo de suelo rojo, arcilloso, que hay en algunas laderas.



amada por todas las productoras y productores de mezcal. Aunque su crecimiento es lento, su buen producto no sólo lo usamos como bebida, sino también como un mezcal medicinal, para compartir momentos de alegría con las familias, con otras personas y con seres queridos. Esta bebida nos ayuda en todos los momentos, de felicidad y tristeza.

Los que somos seguidores y consumidores del buen mezcal, sabemos que detrás de cada copa existe una historia que va desde la planta del maguey hasta tener la copa de mezcal entre nuestras manos y en nuestros cuerpos; sabemos que nos activa y nos anima en momentos difíciles y complicados de la vida, sobre todo a las mujeres campesinas y no campesinas; sabemos que siempre estamos al pendiente de todo, de las parcelas, de los animales, del campo y de la familia, los defendemos de todos los peligros y de quien les quiera hacer daño. Y así es también con la planta del maguey, se cuida y se defiende con el cariño de todos, tanto de los seres humanos como de los animales, ya que es una planta indefensa, que al final nos deja un gran beneficio.

La vida de las mujeres en el campo es muy bonita, es como una escuela en donde caminamos y aprendemos todos juntos con la familia. Siguiendo los pasos que mi papá me enseñó, aprendí cómo debemos cuidar y amar a nuestra Madre Tierra, ya que de ella recibimos todo: montes, aire, manantiales, tierra, la planta del maguey y el delicioso mezcal. El agua y la tierra son los que nos dan el pan y la vida a todos los seres vivos.

Los sabores que más me gustan son los que dan la idea de algo natural, un dulce que viene del maguey maduro y bien cocido. Hay otro maguey que es de sabor muy suavcito porque ha sido reposado y se asentó bien, al probarlo sabes que no es nuevo, que ha estado bien guardado dos o tres años, y eso se detecta desde el aroma. Cuando huelo un mezcal ya puedo saber qué esperar cuando me lo tome. Si me gusta y le encuentro ese sabor que a mí me gusta, puedo recibir dos o tres copas, pero si no lo encuentro, sólo recibo una. Hay otro sabor que detecto y me gusta que es parecido al de la canela. Yo detecto rápido los aromas y los sabores de los mezcales y sé lo que quiero.

Recién descubrí otro sabor, es un amargosito que asemeja a la planta llamada *prodigiosa*, que es silvestre, se da en el monte y tiene un sabor sutil, pero muy propio de los mezcales de esa región de la Montaña de Guerrero.



El mezcal es también medicinal, en Guerrero se ocupa para los sustos, para levantar sombras, pero se usa sobre todo en las ofrendas, donde no puede faltar. Cuando vamos a ofrendar para iniciar la milpa o para cosechar ya los primeros elotes y calabazas, siempre va un mezcalito junto a la imagen que está en el terreno. El 29 de septiembre se levanta la cosecha y cada quien en su casa pone una pequeña ofrenda para la mazorca y el maíz. Se acompaña con mole, tamales y pan blanco, con cuetes y veladoras. Cuando por cualquier motivo no hay mezcal para las ceremonias rituales, ese si nos da carrera para conseguirlo; puede no haber pan y se pueden sustituir otras cosas, pero no el mezcal, ese no se cambia por ninguna otra bebida porque ya cambia su significado completamente, ya no es ofrenda.

Cuando se está construyendo una obra para vivienda, los albañiles lo ocupan mucho, pues cuando están haciendo las zanjas para hacer las cadenas, los cimientos, ponen mezcal en el ruedo para que ellos puedan trabajar. Igual cuando van a echar la loza la persona de la casa les deja mezcal para que tengan un buen trabajo sin complicaciones en la construcción. Por todos estos motivos las familias mezcaleras siempre guardan una cantidad de mezcal, porque lo van a ocupar y ese no se vende por ningún motivo.

Siempre estaré agradecida con Dios por ser hija de unos padres que me enseñaron a trabajar en el campo y a defenderme. Hoy está en mis manos compartir estas grandes riquezas y sembrar esta sabiduría de una mujer campesina a mi hijo, sobrinos, sobrinas, primos y con los que quieran aprender del maíz y del mezcal en la vida de las mujeres campesinas.

Estoy tan agradecida con Dios y con mi papá, Eduardo Rendón González(+), que en paz descanse, por haberme dejado una gran riqueza en sus aprendizajes y, aunque siento que me faltó aprender de él mucho, en donde quiera que yo me encuentre lo llevaré siempre en mi mente y en mi corazón. Siempre, cuando tengo una planta de maguey y una copa de mezcal entre mis manos, me acuerdo de las hermosas palabras que me decía: “sembrar para los hijos, los nietos y por los que vienen atrás de cada uno de nosotros”, por eso hoy entiendo que en cada copa de mezcal hay palabras sabias, hay risas, hay alegría, hay herencias, hay razones, hay parajes, hay enseñanzas.









Empeñarse en cuidar el fuego

Paloma Rivera Uribe
Ciudad de México



“He aquí que no doy sermones ni limosnas, cuando doy, me doy yo mismo”.

Walt Whitman

La batalla por conseguir este texto confirma lo difícil que es escribir sobre una misma. Aun más desde el encierro y la parálisis de un calendario en el que por fin tendríamos que encontrar todo el tiempo, nuestro tiempo, y no esta sensación de sólo sobrevivir. Mi madre, sin embargo, lee y no para de leer todos los libros que me gustaría a mí estar disfrutando. Y los devora. Y mis libros ya no son míos sino suyos, y más suyos que míos, y ella tan de sí misma como hace mucho no la percibía. Como no recuerdo haberla visto antes. “Me vi de niña en La Estancia”, me dice, después de terminar de leer *Las pequeñas memorias*, de José Saramago en sólo dos mañanas. “Encontré respuestas, entendí cosas”.

La miro y desde el necesario ejercicio de empatía que me ha llegado con el tiempo, distingo a la persona —la Mujer— invisible por años. ¡Qué falta nos hace encontrarnos!, comprendernos, estar cerca, recuperarnos, trascender la cotidianidad, los hechos, los años y el tiempo pasado, herido, construido, y su sentido casi olvidado. Entender de dónde venimos.

Mi experiencia en el mezcal no es menor a mi experiencia de vida. Pasa por la develación de mis raíces, la recuperación de mi historia, el fin de los silencios, las oscuridades y la imposibilidad de imaginar un futuro propio. Mis pequeñas memorias despiertan desde su deseo, su intención, su propósito y su esperanza más profunda con el choque con este mundo, en un reclamo de *justicia* develado por el primer sorbo de espíritu de maguey, que hace once años me encontró.



Fue el 10 de noviembre de 2010, en el Museo Casa Estudio de Diego Rivera y Frida Kahlo, en el extinto y siempre entrañable Distrito Federal, durante los primeros años de la carrera—ese privilegio de asistir a la Universidad—y mi entonces atinado profesor Eduardo Quintanar, en el inicio de mi tránsito por los caminos del maguey. Era una noche de media semana¹ cuyo álbum fotográfico contiene a tanta gente como conversaciones y líos; una exposición, un mapa y, en el meollo del asunto, el imprescindible Tío Corne con un vasito de plástico del número cero como un oráculo insospechado e inevitable. Las mejillas ya coloradas con el tercer mezcal y ¡sorpresa!, un momento como el instante decisivo de Cartier-Bresson. La vida se espabilaba para mí.

A partir de ese momento me volví estudiante de dos pistas o quizá más bien transmuté en aprendiz. Comencé a asistir al tianguis Mezcólatra que el Tío realizaba en la colonia Roma como una de las tantas actividades de promoción en el marco de la asociación Mezcales Tradicionales de los Pueblos de México. Me formé en su metodología de los sentidos: ver, oler, saborear, observar, tocar e interrogar al mezcal. Fue darle cuerpo y vivirlo desde ahí; tan real y legítimo como él mismo, como la expresión de la vida campesina, diversa y compleja, y su fuerza. Y en este aprender tan orgánico es que se aturdieron mis primeras memorias, las que inquietan, interrogan y nos dejan pendiente en los cuestionamientos hechos, acallados e irresueltos, sobre cómo vivir.

Nos veíamos en el Red Fly cada sábado que era posible. Entre las enseñanzas del Tío, la mancuerna que hacía con Gustavo Contreras y los miembros de la Logia de los Mezcólatras que llegaban a comprar sus botellas, probé un sinnúmero de mezcales de diversas geografías. Etiquetas que con los años he ido acomodando en la historia de las personas que voy conociendo. Comenzábamos tomando un café—y quizá un dedo de novia de un lugar árabe que estaba cerca— luego nos poníamos a trabajar, a escuchar las historias y orígenes, a compartir vivencias, a aprender a leer etiquetas, a mirar los mezcales cristalinos en sus botellas y luego venenciarlos,² oler-

1 Del día en el que se presentó el Mapa Mezcales y Diversidad de la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), en el marco de la exposición “El Maguey: Símbolo de la Identidad Nacional”, en el Museo Casa Estudio de Diego Rivera y Frida Kahlo.

2 Acción de sorber mezcal de una jícara mediante un carrizo ahuecado (la venencia), desde el cual luego se deje caer de regreso al recipiente



los, probarlos hasta casi memorizarlos. Desde las primeras sesiones reparé en que no se trataba de cualquier cosa, de una bebida, de “un chupe” más. Que el mezcal vivía en el centro mismo de las historias de vida de sus personas. Saboreé develaciones de cosas que hoy siguen explicándose para mí, atestigüé andares que hasta después reconocería. Probé el último mezcal de alguien, que al mismo tiempo sería el primero para mí en esta oportunidad de acercarme al conocimiento de una manera distinta, cotidiana, colectiva, cercana, comprensible, común, sencilla. Y si bien mi condición de joven, mujer y estudiante determinó en distintas dimensiones cómo esto fue sucediendo, lo cierto es que terminé formando parte de un grupo de aprendizaje y degustación, que fue mi casa durante cinco años, desde donde colaboré en la difusión y la divulgación de los mezcales tradicionales en la Ciudad de México.

La metodología de los sentidos, quizá la metodología de la vida, se mete en el cuerpo y se vuelve, sin retorno, modo de aproximación al mundo. Sin v de vuelta, a veces sin rampa de frenado. Reconecta con ese deseo de *justicia* que nace de la vivencia de lo contrario, es una reacción. Viene del atestiguamiento, de la experiencia, del desconcierto de su presencia. Pareciera que las contrariedades delinear mejor los senderos al caminar.

El haber crecido con un constante sentimiento de descontento ante lo dado, de experimentarlo en el pecho oprimido, de sentir la mente incapaz de articular palabras y de no comprenderlo; las diferencias, la aprehensión, las imprudencias, los juicios y la dinámica doméstica, íntima, trastocada. El escrutinio y las pausas indiscifrables: la vida siempre en espera de ser vivida, aguardando lo que será mejor cuando aquéllo —siempre algo distinto, lo que falta— llegue. Las convivencias coartadas y disparejas, los silencios, las ausencias, las promesas, la falta de referencias, los demasiados límites y tristezas que constituyeron jaulas de oro mal fundido, resulta que comenzaron a quebrarse.

Estos no son todos mis recuerdos, pero esa niña frente al abrumador cuadro de un destino no elegido, frente a la sujeción de cumplirlo, frente al desconocimiento de otros mundos (de el mundo), frente al amor a condición y a la desoladora ausencia de empatía, generaron en mí una necesidad de imaginar y resolver,

para agitar el líquido y ver su comportamiento al ser alborotado por la caída del chorro.



de hacerme de recursos que me llevaran a otro lado. Pienso que es en esta búsqueda en la que distintos tiempos se cruzan en un mismo sitio, en la que el mezcal y yo nos encontramos. Porque el mezcal produce verdad.

El mezcal ha sido faro, navío y ancla. En el significado de las cosas, más allá de la información o el conocimiento, a través de sus personas he podido hurgar en mi propio camino y descubrirme viva y real en otros escenarios, aquellos apartados de mí. La claridad, franqueza y testarudez del Tío Corne en su forma de ser y vivir fueron determinantes para querer recuperar por mí misma y con esa fuerza mi propia historia: aquella que empieza en un pueblo de Guerrero, con una familia numerosa, rota en distintos momentos y de dolorosas maneras, con ausencias y tristezas profundas, con las carencias que moldean de manera tan categórica la infancia, que transforman los primeros años en un sueño y en una añoranza para siempre. Pero que son raíz.

La palabra sencilla de las mujeres y los hombres de la tierra que la trabajan a diario, que la riegan y cuidan, y la padecen y la honran, que viven bajo el rayo de su inclemente sol, y de las verdades nunca a medias develaron mundos que yo no conocía. Y menos aquéllos que presentan a las personas de manera tan sincera que se amparan en sí mismas, que no dudan de sí. Como quien dice: aquí estoy porque aquí he estado, vivo porque resisto, porque no sé hacer otra cosa, porque no sé morir, soy todas estas luces y todas estas sombras, vengo de la adversidad, de los suelos más hostiles, más infértiles, sacando lo mejor de mí mismo, y valgo, y escúchame porque me importas, porque vienes de mí.

Esto es lo que he aprendido en este viaje. Y cada momento luminoso de sabiduría que me han compartido, de generosidad, de enseñanza de lucha; el instante en el que cada permanencia ha brillado tiene esa expresión sensorial que me impide olvidarme, confundirme, dudarme o quedarme soñando. Como en Zumpahuacán con aquel desayuno de huevo de gallina tan verdadero que—bien dijeron—no era de gallina, era de gallo, y apenas unas horas después el mezcal criollo, calientito, con su sabor a flores de monte. O el cielo estrellado de Telcruz y el compañerismo que surge de compartir camino, nada más. O la fiesta que permite cocinar de mil maneras un cerdo, y el ponche y el vino³ que te permiten comerlo y comerlo



3 “Vino mezcal”, en Jalisco.

y seguir comiéndolo. ¡Ese brutal ponche de granada de Chayo! Y la abundancia de dar lo que no se tiene. Lorenzo, Migue y las púas de maguey como palillos botaneros. Fiestas y bailes en el centro del pueblo, carruseles con ponis (¡caballitos de verdad!), mujeres y hombres multifacéticos y extraordinarios: a la vez mezcaleros, taqueros, maestros, líderes, cocineros, ganaderos, músicos, cantantes, campesinos, artesanos, estudiantes, profesionales de mil tipos. Hombres y mujeres dignas que me han hecho entender que la vida se hace todos los días y sobre todo se vive. Y que eso implica mucho trabajo, sacrificio, dedicación, inteligencia, adaptación, creatividad, alegría, ímpetu, cooperación, transformación, autonomía y decisión.

La tapada de un horno en Minas a las diez de la noche me permite decir que he presenciado una escena de verdadera acción, suspense, alto riesgo, tensión y, al mismo tiempo, fiesta, júbilo, camaradería, intimidad, potencia y atención, complicidad. La cábula y el cotorreo incansable de Macario y sus hijos me han enseñado esa tranquilidad de vivir como se ha querido, bajo la certeza de saber quién se es y porque se es con las y los otros.

Las tortillas de la Margarita, su metate tan único y su salsa de jitomates asados en la ceniza bajo el fuego de los frijoles, el pipián de sus hijas como esa herencia familiar de lo más preciado. Los frijoles, las corundas y las gorditas de arriero de doña Delia en medio del bosque o en medio de la más grande fiesta por las mujeres, nuestro Tianguis Mezcalero antes de una pandemia. Los uchepos de Viri, fresquitos y viajando en autobús como un regalo. El maravilloso quesoquelite de Araceli. El inquebrantable pan y mole de Chilapa de Érika. Las tostadas de quiote de Graciela y la pasta de frijol de Tía Cande. El caldo de gallina de Tía Reina, un nueve de mayo, con todos los recuerdos, melancolías y emociones atravesadas. Las enmoladas de Aída, Camila y Michelle. El chocolateateole y el tejate de las hermanas Martínez Sernas son todas estas expresiones del cuidado, de la estructura que nos sostiene, de la mesa que nos procura y nos convoca, que expande el tiempo en el que nos reunimos, por el que brindamos y en cuyo fuego nos recreamos sin darnos cuenta.

Como mi primer taco de barbacoa en la vida, que me lo dio mi tía Jose. O las ciruelas verdes de los árboles que trepaba de niña en casa de Mamá Pita. Los taquitos dorados de papa de mi abuela Berta para el pozole. Hacer el mandado en el tianguis de los miércoles y tener en la mano que no sujetaba mi madre una tostada



con crema que siempre me regalaban. El queso de cincho del pueblo. El primer sope que comí en la vida como una revelación del mejor alimento del mundo. Las rajadas de Ceci. El guacamole de Martha. Las papitas de Magos. El mole verde de Berta. El pozole de David. La tinga de Chaly. Inés y su abrazo permanente. La cocina entera de María y su vida toda como una gran consternación. La imposibilidad de seguir compartiendo y la posibilidad desde la memoria del corazón.

El aroma del floripondio, las buganvillas de mis abuelas, los ojos verdes de mi madre, sus cantos y cuidados. La primera bicicleta y mi padre intentando rodarla para que yo me animara. Las idas a la feria del caballo. Los ojitos de la Manoli y mi idea de la persona más más viejita y bonita que conocí jamás. El olor de la biblioteca de un abuelo que no conocí. Aquel encacahuatado en una cabañita invernal, con chimeneas, flores de durazno, lágrimas y risas es una trama múltiple, urdimbre de agave.

Hoy sostengo un mezcal, me lo bebo, y es como tener un jardín. En él aparecen mis abuelas y mi Tío y mis maestros, y luego otra Tía que además es una Reina, una jefa, una amiga, un desmadre. Aparece la confianza de quien ha querido caminar conmigo, apostando por mi trabajo y mi forma de ser, para aprender juntos y crecer a la par. Está la paciencia como una violeta, tan difícil de cuidar y conservar viva, bella, pero que es la causa de construir día con día, sin prisa, pero sin pausa. Están las risas de tantas personas. Brilla la demostración de la existencia de la alegría en manos de una mujer chontal que decidió su camino con la meta más alta: ser feliz, rompiendo cualquier destino, venciendo cualquier violencia.

Está el logro de la propia voz, hablada, escrita, a carcajadas, lista para la batalla, para los besos y para la fiesta, en la conversación, en la introspección, en la certeza y en la duda. Está el desafío de mantenerme en pie y remando, sin dejar que nadie me silencie, aplaste, califique, quiera moldearme, corregirme, maquillarme o domesticarme desde el desprecio. Están los amores que a veces se bordan y a veces se desbordan, están las palabras de América y su certeza absoluta: en el mezcal, todo es personal. Está la muerte asechando y la vida venciendo.

Están la escucha y la palabra precisas de un compañero de ruta, desde nuestros caminos entretreídos y a la vez separados en el tiempo, pero siempre presentes. Está el compartir, el discutir, el señalar, el reclamar, el proponer, el reflexionar; el dolerse y



enfurecerse, el vislumbrar, el desafiar, el continuo andar lo más íntegro posible, lo más decidido por nosotros. Y está, sobre todo, la conciencia de que mis decisiones son posibles por todas quienes caminaron antes que yo, desde sus calendarios y geografías, y con quienes nos tejemos en tantas direcciones como posibilidades de crear, aunque no nos hayamos conocido.

Esto es lo que he aprendido en este caminar, que es como decir: “he aprendido a vivir... y a ser feliz”. El mezcal es espejo, si se tiene oreja-corazón para mirarlo así. Es oportunidad para examinar lo hecho, para mirar hacia el futuro que nos debemos y para revisar nuestras acciones. Quizá por ello ha sido tan difícil escribir este texto, aunque hacia el final se ha sentido más fácil; es la lucha que conservamos las mujeres por vivir nuestra vida como queremos, por defenderla y por caminar pensando que eso es valioso, ha sido bueno, ha valido la pena, lo hemos hecho y somos tan fundamentales como imprescindibles. Creer eso, pensar eso, sentir eso; que esto abone a mi deseo de justicia para vivir mi vida y que mis compañeras y compañeros vivan la suya como han procurado, con luminosidad. Y que ello tome la forma tan inesperada, colorida, cálida, ruidosa, impresentable y mágica que venga.

Ahora vivo en la colonia Roma y cada vez que paso por la esquina de Orizaba y Zacatecas revivo a mis maestros y reviso el tiempo. El café árabe ya no existe y me he vuelto buscadora de dedos de novia por la ciudad. Hablar de mezcal es lo que más hago y asociarlo con mi historia ya no me sorprende, ya no me es ajeno, al contrario, me emociona. Intento, como un día me dijo Melquiades Tlacotempa, portar bien la sangre de Guerrero y que esa parte de mi vida nunca más me sea lejana. Que la añoranza de mi madre por correr descalza en la milpa también viva en la manera que quiero yo caminar esta ciudad y compartirme; recibir a mis amigos en casa, viajar y regresar al terruño, llevarlo conmigo, hacer territorio en la fuerza colectiva que ha nacido de los afectos, de la experiencia, del cuerpo, de los errores, del pasado que ya nos tiene las respuestas. Con el corazón puesto sin promesas, pero con el empeño de cuidar el fuego, falte lo que falte.



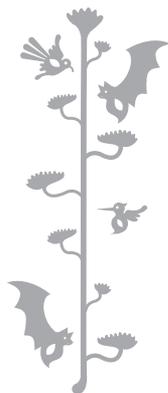






Mi aventura por el mundo del mezcal

María Elena Carbajal Franco
Ciudad de México



Mi relación con el mezcal es reciente, hubiera sido increíble que mi abuelo paterno, que en algún momento de su vida hizo bacanora, me hubiera heredado ese gusto, pero lamentablemente no fue así, el gusto lo adquirí con la edad.

Recuerdo vagamente haber visto en casa de mis padres algunas botellas de mezcal, incluso de los clásicos cantaritos de barro negro pintados a mano, pero no recuerdo haberlo probado, no por prejuicio, sino por inexperiencia alcohólica.

En 2009 quise pasar unas vacaciones en Oaxaca porque tenía como diez años de no regresar. Un amigo y yo, que más adelante sería mi socio, rentamos un coche para poder visitar muchos pueblos sin depender de las agencias turísticas. De regreso de Tilcajete, a donde fuimos a comprar unos alebrijes, a un lado de la carretera vimos un palenque, afuera había una carreta, unas barricas de madera y unas piñas de agave. Nos detuvimos para conocerlo. El señor que estaba en el palenque nos recibió con desconfianza, su ropa estaba sucia porque estaba trabajando. Nos explicó a grandes rasgos el proceso y nos dio a probar unos mezcalitos, le compramos un par de litros que nos entregó en botellas de plástico de reúso. El lugar no estaba limpio y se veía muy desordenado, era pequeño y me dio la impresión de que era clandestino y de dudosa calidad, lo cual le daba un cierto encanto.

En este mismo viaje visitamos la Feria del Mezcal en el Llano, en donde, como casi siempre, predominaban las cremas. Allí compré un mezcal envasado en una botella de vidrio soplado muy linda, pero ni recuerdo la marca y mucho menos, el tipo de agave.



Una de las mejores experiencias de ese viaje fue que tuve la suerte de ver la Guelaguetza en los lugares gratuitos del auditorio. Sabía a grandes rasgos que se trataba de una muestra de bailes regionales, sin embargo, superó todas mis expectativas. El espectáculo fue sorprendente: el ambiente, los colores, el vestuario, los bailes, todo era impresionante. Con este segundo viaje me reenamoré de Oaxaca y de sus costumbres.

Hasta ese momento mi conocimiento sobre el mezcal era muy superficial. Dos años después unos amigos que vivían en el Distrito Federal nos invitaron a mi socio y a mí a dar un *tour* por algunas mezcalerías de la ciudad, pues el mezcal estaba poniéndose de moda. Sólo probé un poco de lo que ellos pedían porque se me hacía una bebida fuerte, además iba manejando. Pero esta experiencia me sirvió para darme cuenta de la gran variedad de mezcales que había y comencé a valorar de manera más consciente su complejidad e importancia.

Decidí buscar más información. Conforme más leía y bebía, más me enamoraba y ya no hubo vuelta atrás, el mezcal me atrapó con sus encantos, culturas e historias.

Por esa época trabajaba en el gobierno del Estado de México, pero sentía que mi ciclo allí estaba por terminar y que quería iniciar un proyecto propio. Con el poco bagaje que teníamos, mi socio y yo nos planteamos la idea de crear un espacio especializado en el mezcal ya que, si existían enotecas y tiendas especializadas de cerveza artesanal, ¿por qué no de mezcal? No queríamos una mezcalería, sino un lugar en donde como entusiastas del mezcal pudiéramos compartir lo que sabíamos y contar las historias detrás de cada botella. Así nació MisMezcales, una miscelánea en donde se pueden encontrar destilados de diversas marcas, agaves, regiones, productores, procesos y donde le platicamos sobre esto a otra gente que comparte nuestro entusiasmo o que está interesada en conocer.

El proyecto tenía que iniciar en Oaxaca, no podía ser en otro lugar, sin embargo, en lo personal esto me generaba muchas dudas. ¡Era como querer ser profeta en una tierra que no es la tuya!, pero justamente eso fue lo que nos impulsó, queríamos aprender y ganarnos la confianza de los productores de Oaxaca, estar cerca y ser parte de la comunidad.

En ese entonces mi papá tenía poco tiempo de haberse jubilado, así que le pedí apoyo para hacer los trámites, de esta manera mi



socio y yo podíamos mantener nuestros trabajos de oficina para tener capital y seguir invirtiendo sin endeudarnos. Mi papá y yo hicimos un primer viaje de exploración a Oaxaca en julio de 2012, con el fin de que se involucrara más en el proyecto y de enamorarlo del mezcal. Visitamos algunos palenques en Matatlán. En esa ocasión conocimos a un chico que acababa de regresar de Estados Unidos para hacerse cargo del palenque de su papá. Estaba solo trabajando en el pequeño palenque con dos destiladores, él nos explicó el proceso, nos contó su historia y nos dio a probar sus mezcales; ahora es uno de los palenques más grandes de Matatlán. Otro día fuimos hacia el sur rumbo a Sola de Vega, en donde nos detuvimos en varios lugares que vendían mezcal. En San Martín Lachilá nos encontramos a una mujer que lideraba una familia mezcalera; tenía mirada afable, pero carácter fuerte. Nos enseñó su patio trasero en donde tenía su tahona un poco descuidada—porque durante la temporada de lluvias no trabajan—, también había una pequeña choza de carrizo en donde guardaba sus tinas de fermentación, llenas de follaje para el ganado. Nos contó acerca de cómo las personas de la ciudad iban y le decían que le comprarían grandes cantidades si les vendía su mezcal más barato, y de cómo ella no aceptaba debido a que es mucho trabajo para ella y sus hijos, quienes tenían que ir al cerro en mulas por los agaves y a veces hasta se lastimaban o les salían ronchas porque les caía el jugo de las pencas. También nos contó acerca de cómo su abuelo tenía que irse al cerro a hacer su mezcal para esconderse de las autoridades, porque en ese tiempo estaba prohibido. El gobierno no los dejaba hacer mezcal y si la policía los encontraba destilando, les tiraba todo y rompía sus herramientas.

El tercer día de nuestro viaje, ya en la ciudad de Oaxaca, mi papá y yo fuimos a la Feria del Mezcal, probamos algunos mezcales y recolectamos todas las tarjetas de presentación que nos fueron posibles. En el mercado Juárez encontramos un pequeño puesto donde un par de chicos vendían unas botellas de mezcal de agave jabalí, que de acuerdo con la chica era su favorito y que en su fiesta de cumpleaños fue lo único que se bebió. Nos dieron a probar un poco sin que nadie se diera cuenta porque no tenían permiso para dar degustaciones; ese mezcal era muy diferente a lo que habíamos probado en los días anteriores, les compramos una botella.

Regresamos con muchas ideas y ganas de poner en marcha el proyecto. En octubre de ese mismo año, mi papá se vino a vivir a Oaxaca y comenzó con los trámites y a lidiar con el notario y su asistente para crear la sociedad cooperativa. En diciembre mi



socio y yo, junto con nuestros padres, firmamos el acta constitutiva. Fuimos a celebrar a un restaurante elegante, me cayó mal la comida y me enfermé del estómago, la comida oaxaqueña y yo tuvimos nuestro primer desencuentro: no dormí en toda la noche y en el viaje de regreso tuvo que manejar el papá de mi socio porque yo iba en calidad de bulto en el asiento de atrás con mi mamá apapachándome. El segundo desencuentro fue un año después, cuando pasé una semana con dieta oaxaqueña a base de tlayudas, barbacoa, memelas, empanas, chocolate de agua, tejate y agua de horchata de diferentes mercados y regresé a casa con salmonelosis y hepatitis.

En enero de 2013, mi papá, un domingo que andaba dando la vuelta, encontró el local para la tienda. Vio el letrero de “se renta” y marcó al número telefónico del letrero, pero no le contestaron. Al día siguiente, a primera hora, volvió a marcar y esta vez sí obtuvo respuesta, quedó ese mismo día de ir a verlo, tomó fotos, le dijeron cuánto sería de la renta y nos llamó, inmediatamente dijimos que sí. La ubicación era inigualable y el local era un diamante en bruto: no muy grande, pero de techo amplio con una pequeña trastienda y un baño. El estado en que se encontraba era deplorable, ya que lo rentaban para que los ambulantes guardaran sus cosas, estaba muy sucio y se notaba que no le habían dado mantenimiento en varios años. Tenía una mampara enorme y pesada que bloqueaba la entrada, en el techo había una especie de lámpara hecha con tubos de plástico que colgaba como serpiente y el baño, ¡ya se podrán imaginar!, telarañas y capas de mugre por todos lados.

Durante el tiempo que tardaron los trámites para obtener los permisos de operación (de enero a junio), nos dimos a la tarea de ponerlo *guapo*. Entre mi papá, mi socio y yo limpiamos el lugar, quitamos la mampara, la horrible lámpara y el ventilador que en cualquier momento se podía caer. Pintamos las paredes. Diseñé los muebles y los mandamos a hacer con el carpintero, nos los entregó al natural y nosotros nos encargamos de lijarlos y barnizarlos. Recuerdo que nos salieron ampollas y teníamos astillas en las manos, además de sentir un par de *viajes* con el barniz. El hermano de mi socio también colaboró en la puesta del local; originalmente estaría con nosotros una semana y al final se quedó como tres, porque terminó haciendo otras cosas, entre ellas, ayudarnos con la instalación eléctrica, además, junto con mi papá, puso los rieles que escogí para la iluminación, los cuales, aunque se veían bonitos, eran poco funcionales, pues no daban mucha luz, por lo que años después mi papá tuvo que colocar más lámparas.



Durante esos meses nuestros ingresos y ahorros eran para la tienda y para los viajes a Oaxaca, que eran súper pesados. Salíamos de Toluca (donde vivíamos en ese entonces) a las cinco o cuatro de la mañana para evitar el tráfico en el D. F. y Puebla, y llegar a buena hora a Oaxaca. Al principio yo conducía todo el camino, ya después mi socio se animó a manejar y nos turnábamos. Como buenos emprendedores tratábamos de ahorrar los más posible, así que mi socio preparaba los sándwiches para ahorrar, ya después descubrimos unos tacos de guisado que vendían en el acotamiento de la autopista pasando Puebla, en la cajuela de un carro. Cuando llegábamos a Oaxaca, nos íbamos directo al local a trabajar y a comprar lo que fuera necesario. En las noches cenábamos cualquier cosa y nos íbamos al “Bertita Inn”, así le llamábamos al lugar donde se alojaba mi papá. Éste era un conjunto de habitaciones alrededor de la casa de la señora Bertita, la construcción se veía endeble y parecía que en cualquier momento se podía venir abajo, estaba llena de plantas y flores, lo que la hacía ver bonita, pero también la convertía en el hábitat de todo tipo de insectos y alimañas, como arañas, cucarachas y alacranes, que posteriormente se encargaron de darle su bienvenida oaxaqueña a mi papá y lo mandaron unas horas al IMSS.

El lugar no era un hotel de lujo, ni siquiera llegaba a dos estrellas, pero era seguro, se encontraba en una buena zona y era económico. Aunque en el momento fue conveniente, también se convirtió en un tema de conflicto un par de ocasiones, porque mi socio prefería pagar un poco más para estar en un mejor lugar, mientras que yo optaba por ahorrar para invertirlo en la tienda.

Esta anécdota me lleva a otro de los grandes retos del proyecto, que es la conciliación de diferentes mentalidades y puntos de vista. Los negocios familiares siempre son complicados, pues las cosas se pueden volver personales, y en los conflictos entre mi papá, mi socio y yo siempre quedo en medio. Hasta la fecha, esto sigue sin ser nada fácil.

También teníamos que resolver la cuestión de quién atendería la tienda, pues mi papá sólo nos iba a ayudar con los trámites, a poner la tienda y a llevar lo administrativo. Intentamos contratar a una persona que había trabajado con mi papá por muchos años, era de confianza y además oaxaqueña, pero no aceptó porque su vida estaba en el D. F. y no podíamos ofrecerle el sueldo que ella necesitaba. Evaluamos varias opciones, pero ninguna terminaba de convencernos, así que postergamos esa decisión.



Cuando por fin empezamos a ver más cercana la entrega de los permisos, fuimos a Oaxaca a seleccionar los mezcales con los que comenzaríamos. Fue justo el fin de semana de mi cumpleaños. Tomamos todas las tarjetas de presentación que habíamos recolectado el año anterior en la Feria del Mezcal. Siguiendo mi criterio como diseñadora, escogí la tarjeta que se veía con una buena imagen, sobria y cuidada, la dirección era de Tlacolula. Llegamos al domicilio y no encontramos más que casas particulares, esperaríamos ver un palenque, al menos un local u oficinas. Marcamos el teléfono que aparecía en la tarjeta y nos contestó un chico un poco adormilado quien nos confirmó que era el lugar, sólo que era su domicilio fiscal. Esperamos a que se arreglara y nos llevó a la casa de la familia de su esposa y socia, también en Tlacolula. La casa era hermosa, con un patio interior, grandes árboles y un corredor que comunicaba todas las habitaciones. Allí les contamos sobre nuestro proyecto y ellos, del suyo, nos dieron a probar sus mezcales y curados. Ellos también tenían poco de haber iniciado su proyecto juntos, conectamos muy bien y se ofrecieron a llevarnos con sus amigos mezcaleros al día siguiente, por supuesto aceptamos.



Como ya era tarde, ese día sólo pudimos visitar un par de palenques más de Matatlán, que estaban sobre la carretera. Intentamos visitar un tercero, cuya dirección estaba en otra de las tarjetas que traíamos. Estaba a las afueras del pueblo, por lo que la calle no estaba pavimentada, llegamos y había tres hombres trabajando en la molienda, nos bajamos a preguntar, pero con cierta desconfianza y extrañeza nos respondieron que ellos no podían darnos información, así que como ya estaba oscureciendo nos regresamos a Oaxaca.

Al día siguiente, llegamos a nuestra cita con los chicos de Tlacolula. Como era domingo fuimos al mercado a desayunar barbacoa, pan de mantequilla y chocolate de agua. Después dimos una vuelta por el tianguis, al cual nunca habíamos ido, y aprovechamos para comprar jícaras y sal de gusano. Visitamos el puesto de mezcales de su familia y después fuimos a su palenque a que nos dieran a probar los mezcales que ellos hacían, al final compramos unas botellas. Después fuimos a Matatlán al palenque de uno de sus amigos, uno de los más famosos productores de mezcal de la zona. Como estaban arreglando la banquetta, tuvimos que entrar por la parte de atrás de la casa y aunque él no se encontraba, los chicos que estaban dándonos el recorrido nos dieron a probar sus mezcales. Después fuimos a San Dionisio con otro productor, quien nos enseñó sus instalaciones, incluyendo su cava subterránea donde

añejaba sus mezcales. Intentamos visitar otro palenque, pero no tuvimos suerte, porque no estaba el maestro mezcalero y, como a él no lo conocían nuestros amigos, no pudimos probar sus mezcales, así que nos regresamos a la ciudad de Oaxaca.

El viaje fue muy agradable, bebimos y reímos mucho, fue nuestra bienvenida oficial al mundo profesional del mezcal.

Al día siguiente los mismos chicos de Tlacolula nos compartieron el contacto del mezcal jabalí que habíamos probado en el mercado el año anterior, llamamos por teléfono a este nuevo contacto y quedamos de vernos en nuestra siguiente visita, porque ya íbamos de regreso a Toluca. Regresamos a la siguiente semana, probamos los mezcales y nos encantaron, desde ese momento hasta la fecha seguimos trabajando con ellos.

Fue el sábado 29 de junio de 2013 cuando abrimos oficialmente MisMezcales, fue un evento pequeño, muy familiar, vino un cura a bendecir el lugar, invitamos los mezcalitos y unas botanas a los que entraban y ¡listo! El domingo siguiente hicimos nuestra primera venta a un amigo de Toluca que nos había acompañado, y sin que le diéramos tiempo de decir algo, dejamos a mi papá atendiendo la tienda. Al principio siguió insistiendo en que contratáramos a alguien, pero conforme pasaba el tiempo, dejó de insistir y vimos cómo le fue encontrando el gusto a estar a cargo y poder platicar con la gente que entraba a comprar o a preguntar.

En días festivos, vacaciones y cada que teníamos oportunidad, mi socio y yo veníamos a Oaxaca para estar en la tienda y visitar palenques con el fin de incorporar nuevas marcas y seguir enriqueciendo nuestra cultura mezcalera. Gracias a esto conocimos a muchas personas y creamos relaciones no sólo de negocios, sino también de amistad. Poco a poco fuimos teniendo un lugar y la tienda empezó a ser reconocida.

Al terminar de trabajar en el gobierno del Estado de México, mi socio y yo estuvimos en una empresa que daba consultoría al Gobierno federal y nos mudamos al D. F. Después de estar un año allí, decidimos que ya era momento de dar el siguiente paso con el proyecto, y la ciudad era una buena opción. Mi socio dejó de trabajar y comenzó a buscar opciones de crecimiento; después de algunos tropiezos, entre los dos decidimos que lo mejor era poner una sucursal de MisMezcales en el D. F.



Mi socio se dio a la tarea y encontró un lindo y pequeño local en la colonia Roma Sur. Aproveché el dinero que me habían dado al salir del gobierno del Estado de México para invertirlo en la nueva tienda. Hice el diseño del espacio, y mi socio y sus papás se encargaron de hacerlo realidad, yo mantenía mi empleo en la empresa de consultoría, pero ahora estaba trabajado para otra dependencia de gobierno donde el ambiente y el trabajo eran mucho más pesados, lo que no me permitió estar tanto como yo hubiera querido en la puesta en marcha del proyecto. En agosto de 2017 pusimos la tienda en operación. Mi socio fue quien se quedó a cargo de atenderla y de la relación con los proveedores. Así, mi papá y mi socio se convirtieron en el rostro de MisMezcales.

En esta época, mi participación en el proyecto era más administrativa y a veces apoyaba en la tienda del D. F. o en las degustaciones. Poco a poco las tiendas fueron reconocidas, los clientes que nos visitaban nos recomendaban con sus amigos y familiares, y las redes sociales nos daban algo de visibilidad con los turistas, especialmente en el D. F. A cada tienda le creé su propia identidad, en su estilo, cada una tenía su encanto y los clientes lo apreciaban y reconocían. En ese tiempo en el que no podía estar tan involucrada esto era lo que me permitía sentir un vínculo estrecho con mi proyecto.

A mediados del mes de mayo de 2018 dejé el trabajo en la consultoría, porque me estaba dañando emocionalmente y ya no quería trabajar para personas cuyos principios eran muy diferentes a los míos, lo único que les importaba era hacer dinero, además de que ya quería enfocarme en el proyecto. Me dediqué a estudiar para una certificación, a apoyar a unos amigos en un proyecto y a ganar algo de dinero. Además, hice la curaduría de mis fotografías para montar una exposición con motivo del quinto aniversario de MisMezcales Oaxaca, y diseñé algunos elementos gráficos para la fiesta.

La fiesta fue en Oaxaca a finales del mes de junio, aproveché y me quedé toda la temporada de la Guelaguetza para estar con mis papás en la tienda, tomar fotografías e involucrarme más. La pasé muy bien porque pude conocer a más personas del sector, e incluso, en un evento conocí a varias maestras mezcaleras.

En agosto de ese mismo año me buscó el esposo de una exjefa para ofrecerme un empleo para una marca de ropa en el área de comercio electrónico, lo cual me pareció interesante, ya que era



una empresa familiar que había crecido en poco tiempo y quería conocer cómo operaba a nivel administrativo y logístico, además de que iba a tener un sueldo seguro, pues si bien las tiendas de mezcal estaban funcionando y creciendo, aún no daban para todos los gastos. En este nuevo empleo el principio fue muy lento y mis actividades eran sólo de supervisión, después se hicieron operativas y rutinarias, lo que no me presentaba ningún desafío. Encima de todo esto, el ambiente de trabajo y las oficinas no eran de mi agrado, había ocasiones en las que los días eran frustrantes, debo confesar que llegué a sentir envidia de la vida que llevaba mi socio, conociendo gente y platicando sobre mezcal. Pero tener un ingreso de dinero seguro nos permitía continuar con los viajes a Oaxaca y a otros estados productores como Michoacán, Jalisco y Estado de México, para seguir aprendiendo.

Fue en esta época cuando por primera vez en mi vida profesional me sentí discriminada por ser mujer. No importaba qué tanto supiera de mezcal ni cuántos palenques hubiera visitado, me convertí en un accesorio. Recuerdo que en un evento importante de una marca de mezcal presentaron a mi socio como el dueño de MisMezcales y a mí como su esposa, y lo peor es que fue una mujer, eso me indignó y me dolió, ni siquiera dijo mi nombre. ¿Tenía que haber dicho algo? Seguramente sí, pero no era el lugar, ni el momento; nunca lo es cuando no estás en el contexto propicio, creo que como mujeres preferimos no confrontar y dejar las cosas pasar.

La única forma de recobrar mi lugar y mi nombre en algo que yo había cofundado era teniendo una mayor presencia. Así que me esforcé para involucrarme más; fue desgastante, tenía demasiadas responsabilidades como empleada, como emprendedora, como hija, como tía, como socia, además de las que son propias de mi vida sentimental.

La pandemia me dio un respiro, me permitió hacer una pausa y poner las cosas en perspectiva. Después, todo cambió y gracias a una serie de eventos que podrían parecer desafortunados tuvimos que cerrar las dos tiendas, mi mamá fue internada en el hospital, mi relación sentimental de 12 años se terminó, el trabajo me demandó estar disponible las 24 horas del día, me redujeron el sueldo y estuve pagando la renta del local de Oaxaca con mi reducido salario, para no tocar el capital que teníamos. Sin embargo, pese a que todo parecía adverso, durante los primeros cuatro meses del encierro fui resolviendo uno a uno los problemas y, en julio de 2002, me mudé a vivir a Oaxaca para reabrir la tienda,



manteniendo al mismo tiempo el otro trabajo, lo que me permitió mantener mi estabilidad económica.

Ya estando en Oaxaca me surgieron dudas, me preguntaba si el proyecto valía la pena y si en verdad era lo que yo quería; pero, sobre todo, tuve un fuerte síndrome del impostor: ¿en verdad sabía lo suficiente acerca del mezcal?

Decidí tomarlo con calma, aproveché el tiempo para remodelar la tienda y encontrar el sentido a todo. Me lo tomé con calma; todo el mes de agosto me puse a quitar a mano el horrible suelo azul laminado del local, no sin unas cuantas heridas de por medio. Tuve que lidiar con el electricista, el plomero, el pintor, el carpintero y con sus ayudantes. Afortunadamente todo fluyó y la tienda quedó justo como la quería.

En octubre de 2020, con un poco de inseguridad, reabrí. Era la primera vez que atendía sola. Nuevamente, la pandemia me dio la oportunidad de que mi adaptación fuera paulatina, había poco turismo y, por lo tanto, pocos clientes, incluso algunos días no se paraban ni las moscas. Afortunadamente, el otro trabajo me mantenía ocupada y de esa forma, aunque no tuviera clientes, el tiempo no se me hacía tedioso.

Recuerdo que cuando me vine a vivir a Oaxaca mis papás me pidieron que buscara a alguien para que me ayudara, principalmente para que no estuviera sola, porque podría ser peligroso, como las ventas no estaban bien no lo creí conveniente, además, todo parecía muy tranquilo y estaba cerrando temprano como precaución.

Un mes después de reabrir, eran como las cuatro o cinco de la tarde, estaba atendiendo a un par de chicos y a una pareja que ya habían visitado la tienda. Terminando de entregar sus compras a los chicos, entró un señor borracho, desaliñado y sin cubrebocas. Le pedí que se lo pusiera y que pasara por el tapete con cloro, se puso a la defensiva y me dijo en un tono sarcástico “que si no le pondría la pistola para la temperatura”, le dije que no y me respondió que él sí tenía una pistola, una calibre 45. Puso el ambiente muy tenso, así que decidí ignorarlo, terminé de atender a los chicos y después a la pareja, quienes me comentaron que habían conocido a mi papá. El fulano intentó meterse en la conversación diciendo que conocía a mi papá y a mí también, la pareja ya no comentó nada más, les hice su cuenta y se fueron, la señora, antes de salir, sólo me dijo “ten cuidado”. Me quedé sola con el tipo, me dijo “dame de



tu mejor mezcal”, le dije que no era bar y que el mejor mezcal era el que le gustaba a cada uno, me contestó que quería una prueba para saber si la botella que iba comprar era buena, y que le diera entonces del mezcal más fuerte que tuviera. Le serví un poco en un vasito de plástico y aproveché para mandarle un mensaje a un amigo, para que viniera a ayudarme. El tipo se puso más pesado y quería que le diera un vaso de agua, le dije que no tenía, irónicamente me preguntó, “¿quieres que vaya a otro lugar a que me den agua?”, le dije que sí, que era la única forma en la que podría obtener agua. Salió enojado y amenazó con regresar. Aproveché y le marqué a mi amigo, le dije a grandes rasgos lo que pasaba y colgué porque regresó, ahora con un chico que también estaba tomado y que traía una botella de cerveza en la bolsa trasera del pantalón. Afortunadamente, mi amigo, le pidió a otro amigo que estaba más cerca que viniera. Llegó unos minutos después de que entraron, los saludó porque conocía al tipo, se sentó al lado mío atrás de la barra, el señor siguió fanfarroneando haciendo comentarios en tono intimidatorio. El chico que lo acompañaba se veía un poco incómodo, pero no le dijo nada, al poco tiempo llegó mi otro amigo y se saludaron efusivamente, porque también se conocían. Ahora ya no se dirigía a mí, sino a mi amigo. Le dijo que iba a abrir un *table*, que ya tenía los permisos y a las chicas. Así siguió como por diez minutos, haciendo comentarios fuera de lugar y machistas. Hasta que por fin se despidió de mis amigos y se fue con el joven con quien llegó. Mis amigos se quedaron unos minutos más y después se fueron porque tenían trabajo. Me sentí impotente y vulnerable, tenía mucho tiempo que nadie me había hecho sentir tan incómoda e indefensa. Cerré la tienda y le hice una videollamada a mi socio para contarle lo ocurrido y desahogarme, después fui a cenar y a tomar una cerveza con otro amigo para terminar mi catarsis. Funcionó. No entiendo cómo hay hombres que siguen haciendo este tipo de cosas. Recientemente me enteré que el mismo fulano le hizo algo similar a una amiga que tiene un bar, un día que estuvo sola.

Otra cosa que he notado, ahora que estoy atendiendo, es que la gente asume que soy únicamente una empleada, y que por ser mujer no sé de mezcal. Se sorprenden cuando les digo que he probado todos los mezcales que tenemos y que conozco a la mayoría de los productores. Unos clientes ni siquiera me dieron el beneficio de la duda, entraron, vieron las botellas y antes de que yo pudiera decir algo comentaron entre ellos: “mejor vamos a otro lugar en donde sí sepan de mezcal”. Incluso, uno de mis recientes amigos, una vez me preguntó si lo que yo sabía me lo había enseñado mi socio.





El mezcal, como todas sabemos, es un mundo de hombres, pero también sabemos que nunca están solos, que tienen una familia que trabaja con ellos. Así como yo me he sentido infravalorada, muchas de las mujeres que están relacionadas con el mezcal directa o indirectamente se han sentido así, aunque para ellas creo que ya es la normalidad. En días recientes fui a visitar un palenque en San Pedro Totomachapam y le pregunté a la esposa del maestro si ella le ayudaba a su esposo a hacer mezcal, ella contestó que no. Un amigo feminista que iba conmigo rápidamente le dijo que claro que sí, pues ella se encargaba de darle de comer y acompañarlo cuando se tenía que quedar cuidando la destilación por la noche. Ahora añado una corrección a mi pregunta, la cual no debió referirse a ayudar al hombre, sino a cuáles son las funciones que la mujer desempeñaba en el palenque y en la casa; por ejemplo, la esposa de un productor de Amatlán, que además de hacer unos hermosos tenates de palma, se encarga de promover los mezcales de su esposo, supervisar que no te dé de más y que se hagan bien las cuentas. Es tan persuasiva que siempre que voy salgo con un par de mezcales de más. También me deja pasar por su huerto a tomar fotos y cortar limones. Siempre me da algo de comer, ya sea plátano, maracuyá o elotes, o me regala un hijuelo de espadín. De vez en cuando me llama por teléfono para ver si no se me ofrece algo para preguntarme cómo estoy.

Conozco a otra maestra mezcalera que trabaja con su esposo, y casi toda la producción la hacen juntos, pero las botellas, por lo general, sólo muestran el nombre de él. Una vez, una persona le preguntó por qué no ponía su nombre, y ella, en lugar de pedir que a los mezcales que hacen juntos se les pusiera el nombre de los dos, decidió que quería hacer sus propios lotes, sin la intervención de su esposo, para que llevaran sólo su nombre.

En este año que llevo en Oaxaca he tenido la oportunidad de conocer mujeres increíbles, y corroborar que, si bien en el mundo del mezcal predominan los hombres, se está dando mayor visibilidad a los diferentes roles que desempeñan las mujeres en las familias mezcaleras, y cada vez somos más las mujeres que estamos participando en otras partes de la cadena y aportando nuestra visión.

Durante esta etapa también me ha dado tiempo de “pueblar”, visitar muchos palenques y artesanos, estrechar lazos con amigos y conocer gente con proyectos similares al nuestro. Y ahora puedo afirmar, sin lugar a duda, que esto es lo que quiero. Mi calidad de vida ha mejorado significativamente, tengo tiempo para ver

series, películas, leer, viajar, nadar, comer rico, divertirme, pasar tiempo con amigas, trabajar, aprender y atender la tienda.

Ahora que estoy detrás del mostrador platicando con las personas y compartiendo mi gusto por el mezcal, el síndrome del impostor va desapareciendo. He confirmado que los principios con los que hemos construido el proyecto han sido los correctos.

Mi visión sobre algunos de los problemas del sector ahora es más clara, la cercanía me da la oportunidad de conocer más y planearme nuevos retos. En este sentido, existe una problemática que llama particularmente mi interés y que tiene varias aristas que a su vez derivan en otros problemas: el capitalismo rampante.

La demanda de mezcal, principalmente la del mercado estadounidense, tiene un gran impacto a nivel social, económico y medioambiental. El consumismo desmedido bajo la bandera del crecimiento económico ha provocado la aparición de nuevos palenques, nuevas marcas y más oportunistas, tanto nacionales como extranjeros.

Desde nuestra trinchera en las tiendas, en las degustaciones y en las redes sociales, tratamos de crear conciencia y educar acerca de cómo tener un consumo responsable. Esto definitivamente no es suficiente, cambiar el sistema económico es una tarea titánica que requiere principalmente el compromiso de los gobiernos y de las grandes empresas, pero creo que los esfuerzos de los pequeños colectivos abonan y suman.

Es nuestro deber seguir creando consciencia para que productos culturales como el mezcal no se rijan sólo por ley de la oferta y la demanda, sino que se consuman responsablemente, tanto el producto como los recursos naturales que se usan para elaborarlo. Es imperante que las grandes inversiones de capital extranjero no sean utilizadas para dañar el medio ambiente, lo que ya está pasando en varias zonas del estado de Oaxaca, tal como pasó en Jalisco con el maguay azul.

Recientemente visité el istmo por carretera, el paisaje de la sierra sur es hermoso, excepto por las manchas que había en la montaña: grandes extensiones de terreno que, en lugar de tener árboles y vegetación de la zona, tenían monocultivos de agave espadín, lo cual me dio coraje y tristeza por todo el daño que le hacen a la tierra. Hace falta una regulación para esto, al menos la implementación de buenas prácticas que sean adoptadas por todos.



Los promotores de mezcal no sólo debemos enfocarnos en los olores y sabores, también hay que hacer un gran énfasis en que el suelo que nos da la materia prima es un recurso no renovable y que si no lo cuidamos con plantaciones responsables, nos lo vamos a acabar. Como alguna vez dijo una amiga “los gringos no tienen ‘llenadera” y si no se pone un freno y se toma el control del mercado desde una perspectiva nacional, ecológica y consciente, ellos seguirán dictando el ritmo, sin importar los daños que se ocasionen y explotando los recursos del país.

Debemos hacer comunidad y realizar acciones coordinadas entre todos los miembros de la cadena, si queremos que el destilado de agave mantenga su calidad y, sobre todo, que siga siendo un producto cultural.

Una acción que considero necesaria es que los impuestos que generan las ventas de mezcal sean destinados para la capacitación y asesoría de productores y magueyeros, así como para mejorar la calidad de vida de las comunidades mezcaleras, no con programas asistenciales, sino con servicios de salud y educación de calidad, además de impulsar la agricultura y la ganadería responsables, y la conservación de la biodiversidad.



En esta misma línea del capitalismo, está el tema de la apropiación cultural que realizan las marcas cuyos dueños no tienen relación con el proceso productivo, en las que el maestro mezcalero es sólo un empleado, además de que ocupan terrenos en donde en años recientes se ha comenzado a sembrar maguey para poder venderlo, incluso producen destilados de agave fuera del país. Este tipo de empresas no tiene ningún respeto por la bebida y sus tradiciones, mucho menos por la gente que trabaja, únicamente les interesa generar dinero con un producto que está de moda y que parece brindarles grandes ganancias.

Justo en el momento en el que escribo estas líneas, un amigo fotógrafo acaba de denunciar que una de las nuevas marcas gringas de mezcal robó una de sus fotografías para otra marca y la utilizó en una de sus publicaciones en redes sociales. La falta de ética en este tipo de aspectos demuestra la carencia de compromiso y respeto por la cultura y el trabajo de quienes están en el campo y en el palenque.

Ahora que estoy más involucrada y tengo una visión más cercana de lo que pasa en el mundo del mezcal, veo que aún hay mucho

por hacer, tanto a nivel comercial como de difusión, investigación, implementación de buenas prácticas y acciones para el reconocimiento de las mujeres en la cadena productiva del mezcal.

Quiero cerrar este texto haciendo un reconocimiento a dos mujeres muy importantes en mi vida, ya que, si bien el proyecto de MisMezcales se ha apoyado mucho en los hombres para ser lo que es, no sería posible sin la ayuda de mi mamá y la mamá de mi socio, quienes, además de ser nuestro apoyo incondicional, también les ha tocado trabajar en el montaje de las tiendas, atender clientes y acompañarnos en este emprendimiento.

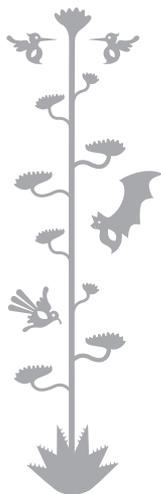
Nota final: Escribí este texto en plural, ya que para mí es un proyecto que iniciamos dos personas y en el que involucramos a nuestras familias, sería injusto adjudicarme cosas del proyecto a mí sola, ya que ni siquiera puedo identificar qué ideas son exclusivamente mías. Sin embargo, tengo la teoría de que eso es muy femenino, ya que si un hombre hubiera escrito este texto, probablemente lo hubiera hecho en singular. Un par de veces tuve que recordarle a mi socio que las tiendas son nuestras, no sólo de él.





Mezcasiarca: nací para escanciar mezcal¹

Sandra Ortiz Brena
Oaxaca de Juárez, Oaxaca



Para estar detrás de una barra de mezcal es necesario conocer los olores y los sabores de los mezcales que compartes, estudiar al posible “mezcalnauta”, adivinar sus preferencias antes de que te lo diga, descubrir con una mirada su estado de ánimo, si es primerizo o experimentado, si es mezcólatra o mezcófago. El primer mezcal que sirves es el importante, es el que pone a prueba tu talento de *encaminadora de almas*, con el segundo, comienza la evocación, y con el tercero, la puerta hacia la precepción se abre. Si aciertas al gusto, para el quinto trago lo tendrás en la palma de tu mano. A partir de aquí, no hay retorno.

Para llegar a este punto se requiere de un largo aprendizaje que va más allá de lo sensorial y lo emotivo, del conocimiento de los agaves y de la psicología de quien degusta. Trataré aquí parte de estos conocimientos adquiridos, sin embargo, es necesario remontarme en el tiempo para que se comprenda a cabalidad lo que quiero decir.

La razón por la que nací para ser mezcasiarca, para compartir o escanciar mezcal y para que las personas se acerquen y se conviertan en devotos de la bebida se remonta a mi infancia. Recuerdo una escena que marcaría mi devenir: pilas de bagazo de maguey

¹ Mezcasiarca: quien preside la mezcalaria. Es la versión mexicana del término griego *symposiarca* que significa “jefe de banquete”. Término tomado del libro *Mezcalaria Cultura del Mezcal*, de Ulises Torrentera.



humean aún, ya sin espíritu, sin alma. Me asomo a un hoyo cónico cubierto de piedras en sus paredes, oigo a mi padre decir: “pon-te lista, no te vayas a caer”, mientras ríe. Veo el alambique, gente destilando, percibo olores a tepache, a humo.

De camino a casa, le pregunto a mi papá: ¿Qué compraste?—.

Mezcal para tu mamá—, me responde.

Y ¿cómo sabes que está bueno si tú no bebes? Mi mamá dice que es necesario probar—.

Sé que está bueno por cómo huele, nena—.

Mi adolescencia transcurrió entre las veladas alrededor de la buena mesa, amigos cantando y mi madre, mis hermanas y yo sirviendo viandas y mezcales a los invitados. Ésta es la primera noción del mezcal como fuente de alegría, pero también siempre estuvo presente en ocasiones tristes. Mi nacimiento se celebró con una copa de mezcal, mi bautismo y cada una de las ocasiones tristes y alegres de mi vida, también. Tengo la certeza de que mi muerte será celebrada o llorada con mezcal.



La forma en que me acerqué a la cultura del mezcal resulta divertida y extraña para muchos. Se debe al gusto de mi madre por la fiesta y el alcohol. En casa, siempre había amigos de mis padres comiendo, tocando la guitarra o el acordeón, cantando y bebiendo mezcal. Mis hermanas mayores tenían la encomienda de atender a los invitados y que todos tuvieran comida suficiente para convivir, a mí me tocaba servir el mezcal.

Cualquier momento era ocasión propicia para beber mezcal. Las invitaciones a cumpleaños, 15 años, bodas y bautismos eran frecuentes. Mis padres fueron padrinos de muchos niños y niñas. En Oaxaca, creo que en todo México, cualquier pretexto es bueno para una fiesta.

Mi madre solía decir que antes de comer era importante beber una copa de mezcal, “para que no caiga pesada la comida”, de hecho, es frecuente aún decir que el mezcal es bueno para “cortar la grasa”, refiriéndose al mole, tan socorrido en fiestas importantes.

Reunidos en familia, previo a la comida, con el pretexto del aperitivo, era necesario probar y aprender a distinguir un mezcal puro,

bueno. “Prueben para que después no les den cualquier cosa”, decía mi madre, previniendo futuras resacas. Así empezó mi aprendizaje en la degustación de mezcales.

Debo aclarar que este aprendizaje empírico con mi madre comenzó cuando yo tenía 12 años y siguió en cada festejo al que íbamos o que organizaban mis padres.

No en todas las celebraciones daban buenos mezcales. En este tenor, era importante al llegar a una celebración y ubicar la mesa adecuada. Mi madre siempre buscaba una donde hubiera mace-tas cercanas, para cumplir con los brindis forzados y poder verter los malos mezcales en ellas y evitar su ingesta y sus indeseables consecuencias. Estas prácticas se hacían—y se siguen realizando—ante la imposibilidad de los anfitriones de aceptar un “no, gracias”.

Esto me recuerda una anécdota reciente. Otra técnica, misma finalidad. Dos maestras mezcaleras bebían en una fiesta, brindaban de manera cordial y abundante, ambas tomaban, al parecer, a la par. Al paso del tiempo, una de ellas se mostraba bajo los influjos de la bebida, mientras la otra, fresca y sobria, seguía brindando, lo que sorprendió sobremanera a la primera. Al despedirse, la sorpresa fue que el suéter de la maestra que sí había bebido goteaba mezcal: lo que sucedió es que la que estaba sobria había vertido sobre la prenda los mezcales que supuestamente había bebido, “la cabrona nomás se estaba haciendo taruga y mi suéter estaba empapado y hacía mucho frío”, me contó aún molesta la maestra.

Tomar mezcal por tomar no tiene sentido. Éste se debe disfrutar. En mi caso, inmediatamente después de que bebo un mezcal que no me agrada, me empieza a doler la cabeza, síntoma inequívoco de que es un mal mezcal. El primer trago de mezcal siempre me evoca los domingos en el pueblo de mis padres. Recuerdo escenas del gusto por la bebida, la comida, la música, la alegría, la vida.

Posteriormente, allá por 1997, empecé a compartir mezcales con un grupo pequeño conformado por un domesticador de agaves, un empresario, que por aquellos tiempos comenzó a envasar mezcal con etiquetas que diferenciaban a las comunidades y los agaves, junto con otros tantos mezcólatras y otros simples mortales. El único objetivo era apreciar la bebida y la intención era dignificar su consumo. Es aquí donde todos los presentes destapamos la caja de Pandora. En estas reuniones inició el *boom* del mezcal. Una frase que decía mi madre daba vueltas en mi cabeza: “el mezcal es



la mejor bebida del mundo”. En ese momento, rodeada de este grupo diverso, fue cuando decidí apreciar y dignificar el mezcal profesionalmente.

Por motivos ajenos a mí, este quehacer se suspendió algún tiempo. Posteriormente, junto con mi socio Ulises Torrentera, decidimos abrir In Situ Mezcalería, para compartir la colección de mezcales que ha crecido constantemente.

No puedo dejar de evocar esta otra escena. “El mezcal es la mejor bebida del mundo”, repetía mi madre, mientras llenaba una botella con mezcal de un garrafón de cristal de 20 litros que mi tío tenía en un columpio de metal. Acto seguido, caminaba hacia la mesa pletórica de vasos de veladoras, copitas para coñac, platos con chapulines, cacahuates fritos, aguacates criollos, barbacoa de chivo, tamales de frijol, salchicha, queso de chiva, tortillas tostadas y chilitos parados, dispuesta en el patio de la casa. Resguardados del sol, bajo la sombra suave del árbol y la brisa que emanaba de la fuente en forma de estrella. Mi madre escanciaba mezcal en los vasitos para todos los comensales, con tal naturalidad y alegría, que ahora pienso que esa era su misión: escanciar alegría, servir mezcal. Alzaba su copa para coñac, llena de mezcal, mientras mi padre sorbía complacido su vaso de aguanieve de limón.



Este recuerdo en particular me llevó a tener una idea clara de lo que para mí significa el mezcal. Servir mezcal es servir alegría, es dar a la gente la posibilidad de recordar, de evocar, de pensar, de cuestionarse, de ser feliz de alguna manera. Es necesario aclarar que el mezcal tiene la capacidad de generar un estado de ánimo ideal, esto significa que no es detonante de nuestra parte oscura, esa ya existe *per se* y no hay mezcal que nos libre.

Gracias a la capacidad de coleccionar mezcales y otras bebidas de mi madre, y al trabajo de mi padre que le permitía conseguir destilados y diferentes bebidas espirituosas, fue como me adentré al mundo del mezcal. De mi padre aprendí su bonhomía y su tolerancia explicando: “muchas gracias, yo no bebo alcohol... pero ella bebe por mí”, refiriéndose a mi madre. Gracias a ello, me ahorré el paso por los calvarios de las resacas impuestas por las marranillas².

2 Marranillas: mezcales de baja calidad por presentar alguna adulteración.

En este oficio de mezcasiarca siempre se está aprendiendo, nada puede darse por sentado. Día a día se aprende algo nuevo, ya sea con los maestros y las maestras mezcaleras o con expertos y, por qué no, con los mismos consumidores quienes al preguntar suscitan dudas que es necesario investigar para después responderles de la mejor manera posible.

No quisiera hablar de la taxonomía, del género agavácea ni de los nombres científicos de las plantas, pues eso sería materia de un capítulo aparte en el que bien pueden explayarse los expertos, sólo quiero dejar constancia de que la materia prima con la que se elabora el mezcal tarda muchísimos años en madurar, de ahí la dificultad para identificarla a primera vista.

Las mujeres tenemos el privilegio de tener un olfato muy desarrollado, quizá sea por un conocimiento adquirido en la cocina, lo que nos pone en ventaja sobre quienes se dicen mezcalier. No quiero con ello demeritar su labor, simplemente busco señalar un hecho incontrovertible.

El mundo culinario nos ha permitido desarrollar ese innato sentido olfativo: los olores de las hierbas, los picantes olores de las especias, los hervores de los guisos y las recetas de las abuelas y madres nos acompañan. La cocina es un receptáculo para aprehender los ingredientes. Sabes cuánto tomillo usar; encuentras, sólo por el olfato, las especias sin siquiera mirarlas. Por ello no es difícil apreciar los olores de los mezcales y, como bien lo dijo mi padre, sólo con olerlo sabemos qué maguey es y de dónde proviene.

No hay magia ni adivinanza, simplemente es algo que se da de manera automática, sin pensarlo, sin razonarlo. Hay, por supuesto, hombres que por su oficio han desarrollado este sentido, pero de una manera consciente, aprendida. Para nosotras es innato.

Por otro lado, está el aprendizaje que se obtiene *in situ*, en los palenques. Basta con observar mientras trabajan los maestros mezcaleros para percatarse qué tan hábiles y diestros pueden ser. Ellos y ellas, que rezuman tanta sabiduría, han aprendido a lo largo de muchos años, además de los conocimientos heredados por sus padres y éstos de sus progenitores, el arte de hacer mezcal.

Al visitar un palenque no sólo se va a comprar mezcal, también se hacen alianzas y amistades duraderas, sobre todo, y se aprende a apreciar el mezcal desde una óptica distinta, la del productor.





Cada productor de mezcal es una suerte de cocinero, cuya receta ha sido transmitida de generación en generación. Hoy este paradigma ha cambiado. Muchos jóvenes productores no le temen a la innovación y la experimentación. Por eso vemos palenques cuya producción es más óptima y redituable, donde también intervienen los propietarios de marcas que incorporan nuevas técnicas a la producción. En este sentido se podría decir que el llamado gusto histórico se está perdiendo. Sin embargo, todo es cuestión de óptica porque a final de cuentas todo cambia, nada permanece. La evolución es algo inevitable.

Pero volviendo al tema principal, quienes estamos detrás de las barras de las mezcalerías tenemos un gran compromiso con los consumidores, con los mezcólatras, quienes en última instancia buscan encontrar en los mezcales algo genuino y único, así que no basta con una información básica ni mucho menos con inventar o improvisar para seducir al consumidor.

A lo largo de estos diez años al frente de In Situ Mezcalería he observado este fenómeno recurrente en el que se brinda información imprecisa o francamente disparatada. Por sólo citar dos ejemplos, cuando llegan a la barra pidiendo un coyote porque o bien es alucinógeno o un afrodisiaco; también algo frecuente que ocurre es que puesto que la mescalina —la sustancia psicoactiva del peyote— se parece al mezcal, entonces algunos consumidores suponen que éste tiene propiedades alucinógenas.

Tales embustes lejos de acreditar la categoría del mezcal, la degradan y el consumidor se siente, con justificada razón, francamente engañado. De ahí la necesidad de profesionalizar nuestro oficio de mezcasiarcas.

Sin embargo, creo que seminarios, conferencias, talleres o diplomados, si bien son una herramienta indispensable y útil para conocer lo relacionado con los agaves y el mezcal, resultan insuficientes. Expertos e investigadores tienen otros objetivos que no necesariamente concuerdan con nuestras expectativas y necesidades. Por otra parte, la cantidad de tecnicismos que utilizan los investigadores no llegamos a entenderlos del todo los simples mortales, así que tenemos que hacer una especie de “traducción” para comprenderlos. No obstante, es menester acercarse a la academia, a los centros de investigación, porque son una fuente importante para entender, comprender y desentrañar lo que los maestros y maestras del mezcal saben hacer de manera empírica.

Esto nos obliga a desarrollar nuestras habilidades olfativas y degustativas en el palenque, en la bodega, en la envasadora. No es tarea fácil ni sencilla. Es, ante todo, dedicación. Ardua tarea, pero, quién lo va a negar, muy divertida.

Estar tras la barra es una gran responsabilidad, pues se ofrecen mezcales artesanales o tradicionales de ediciones limitadas, lo que incrementa el trabajo como promotora de esta bebida, pero, hay que decirlo, lo hace más interesante.

Otra cuestión de no poca monta es quiénes llegan a nuestro recinto. Si bien es cierto que la mayoría desea tener una experiencia mezcalera, no faltan quienes pretenden saber mucho del mezcal cuando en realidad carecen de los mínimos conocimientos. Lidar con tales personas también es un auténtico martirio. Se deben sortear esos comportamientos de tal manera que el cliente salga satisfecho y no se sienta sobajado o despreciado. Por lo tanto, tenemos que crear un clima propicio para que la degustación sea una experiencia inolvidable y única, como la quiere el cliente, y para ello debemos recurrir a la psicología, sobre todo a la paciencia. Como en todo negocio, el cliente es lo primordial, pero en nuestro giro, a veces, el cliente no tiene la razón.

En nuestro entorno es doblemente difícil ser mujer y trabajar en el sector mezcalero. Se debe cumplir con cargas laborales que nos fueron asignadas en automático por razones de género y, a partir de ahí, crear una empresa, discernir una filosofía de consumo, dirigir una destilería (pequeña o grande, eso no importa) y trabajar en todos los niveles con grupos cerrados de hombres, para posicionar una marca.

Es importante que se reconozca que las mujeres estamos presentes en todas las etapas de la producción y comercialización del mezcal, que se afiance nuestro papel en quehaceres donde no es posible sustituir la impronta femenina. Realizamos el trabajo fino e inteligente, así que es necesario que se valore.

Me parece que también nos corresponde trabajar en la conservación de sabores, olores y procesos de elaboración del mezcal. Esta es una parte que se pierde día con día por la oleada de comercializadores, falsos conocedores y empresarios mezcaleros improvisados. En este sentido, podríamos conformar un grupo que posicione la bebida en sus procesos, sabores y olores originarios.









Resistencia mezcalera. Seguimos en pie de lucha

Erika Meneses Meneses
Chilapa, Guerrero



Mi nombre es Erika Meneses Meneses, nací en Atempa, Municipio de Chilapa de Álvarez, el 17 de mayo de 1989. Tengo 32 años y hace 13 tuve la oportunidad de conocer a un hombre maravilloso, Melquiades Tlacotempa Zapoteco, quien fue mi esposo desde ese entonces. Él venía de una familia que sabía hacer mezcal y desde muy pequeño estuvo involucrado en la actividad, por lo que conocía todo el proceso que va desde la germinación de la semilla de un maguey hasta la comercialización del destilado llamado *mezcal*. Él fue mi maestro que atinadamente supo dejarme mucha sabiduría; tal vez él sabía que su misión en esta vida era prepararme para lo que iba a enfrentar.

Durante su infancia, Melquiades ayudaba a su papá, don Silvestre, en la fábrica, en pequeñas actividades como llevar la comida o arrear a los burros para transportar el maguey allí. En aquellos años el trabajo en la fábrica duraba día y noche, así él fue aprendiendo y valorando cada gota de mezcal, porque era el resultado de cada gota de sudor de cada productor y productora para lograr un destilado perfecto con un sabor único. Él decía y pensaba que un buen mezcal “debe ser elaborado de formar artesanal con maguey orgánico que no tenga fertilizante”.

Él y su familia fueron pioneros de los mezcales, y dedicaron su alma y espíritu a este noble trabajo. La frase favorita que siempre repetía Melquiades era: “prefiero morir de pie que morir arrodillado”. Esta frase nos inspiró para seguir en pie de lucha como familia y en un grupo de productores después de su muerte.



El 7 de noviembre del 2019 falleció Melquiades de un derrame cerebral. Para mí fue un golpe muy fuerte, un desequilibrio emocional inmenso que me arrebató las ganas de seguir. Me perdí y durante muchos meses no sabía lo que iba a hacer, perdí ese motor que me impulsaba, al admirador único que siempre me quiso ver como una mujer fuerte que no se rendía por nada.

Diez meses después de la muerte de Melquiades llegó a mi vida una oportunidad que nunca pensé que me fuera a pasar. Recibí la invitación del maestro mezcalero Refugio Calzada para participar, como directora de una cooperativa, en un colectivo que hoy se llama Aguerrido Mezcal. Yo sabía, en mi interior, que tenía que ponerme las pilas y buscar esa motivación para salir de la tristeza, impulsarme y seguir adelante. La invitación me sacudió y me hizo recordar mi sueño de ser maestra mezcalera, productora de mezcal y tener mi propia fábrica. Con esta invitación y superando la tristeza y las ganas iniciales de decir “no gracias, todavía no estoy lista” encontré un motivo para seguir adelante y recuperar el espíritu y los conocimientos de mi esposo. Recuerdo que cuando era joven, pese a ser de Chilapa, yo no sabía tomar mezcal en las fiestas patronales y familiares, aunque se acostumbraba y circulaba abundantemente. Consideraba al mezcal como una bebida intensa, muy fuerte, pero le perdí el miedo y me empecé a familiarizar con el mezcal cuando entré a la organización Sanzekan Tinemi, en donde conocí a los maestros con quienes ahora trabajo y a Melquiades, con quien tuve la oportunidad de trabajar en el área de comercialización del mezcal de la Sanzekan. Así aprendí a degustar y a disfrutar los mezcales que son como besos que te llevan al universo. Actualmente me gustan los mezcales que me hacen sentir viva, esos mezcales que tienen carácter.

Durante el 2020 pude trabajar mis propios lotes en la fábrica del maestro Vicencio Miranda Barranca. Después de esto decidí hacer mi propio mezcal, el que me identificara y que al mismo tiempo me permitiera rendirle tributo a ese gran amor, mediante pláticas, sabores, momentos y aprendizajes. De esta idea surgió el destilado de maguey cupreata con zacate limón, ya que en alguna ocasión, en la Ciudad de México, Melquiades y yo probamos un mezcal arroqueño con zacate limón elaborado con puntas y nos fascinó tanto que tuvimos la idea de hacer juntos una versión con maguey guerrerense, pero ya no pudimos cumplir ese sueño. Esa fue la motivación para que yo llevara la hornada como un tributo a él y a nuestra relación. De hecho, cuando tomo de ese mezcal recuerdo su dulzura, recuerdo su aroma y eso le da paz a mi corazón.



Este primer lote de cupreata con zacate limón fue un éxito en Tijuana, gracias a mis buenos amigos José Luis Luque y Josué Castro, quienes me han dado mucha promoción y me han abierto espacios para catas en restaurantes y bares. En estos lugares tuvo una aceptación muy buena, recibí comentarios alentadores que me ayudaron a empoderarme y a querer seguir. A partir del logro del destilado, me di cuenta de que el mayor reto es vencer el miedo, aprender a confiar en mis capacidades y reconocer las inspiraciones, a sacar fuerza de la pérdida y del recuerdo, pero también a compartir esta idea de superar los miedos con muchas mujeres que están ya participando en los diferentes procesos del mezcal y que tienen ganas de hacerlo. Fue así como inició mi aventura y como decidí dar el paso de participar con la cooperativa, sabiendo que vendrían muchos retos, pero también reconociendo que tenía las capacidades para afrontarlos.

Cuando haces bien tu trabajo, la vida te da muchas recompensas, como ganarte la amistad y la admiración de los maestros mezcaleros a quienes ya conocía—lo cual fue algo maravilloso—, además de compartir con ellos los mismos sueños de sobresalir, sentirnos libres de tomar nuestras propias decisiones y tomar el rumbo que nos hiciera sentir la felicidad de iniciar un nuevo proyecto. ¡En plena pandemia! Esto no fue nada fácil porque implicaba buscar ventas desde casa, un reto que día a día tengo que ir superando al ser la directora del grupo de Aguerrido, además de administradora, maestra mezcalera y madre de familia; es un compromiso enorme. Sobre todo porque tengo un grupo de maestros mezcaleros que confían en mis capacidades y en mi conocimiento, y que siempre están dispuestos a caminar junto a mí para sacar adelante este proyecto y encontrar ese reconocimiento para todo nuestro grupo, el cual se guía por un espíritu muy propio de la región en la que, más allá de las situaciones violentas que en los últimos años la han colocado como un territorio peligroso, hay mucho espíritu de colaboración y de apoyo entre vecinos, familiares, amigas y amigos. De alguna forma el nombre *Aguerrido* refleja la intención de ir en contra de muchas percepciones y de dar la lucha desde las tradiciones y desde el corazón de la identidad y forma de ser de la región. Los maestros y yo nos conocimos también en Sanzekan Tinemi, así que de alguna forma u otra hemos colaborado durante 14 años y ahora de forma independiente vamos por la vida creando nuestra propia historia.

Creo que el paso más difícil ha sido lograr la organización, tanto en la vida personal, cuando se tiene una familia, como en el grupo.



Actualmente Aguerriado Mezcal está conformado principalmente por hombres y estar al frente como coordinadora es un reto, no para nosotros porque nos conocemos y partimos de la confianza que nos da tener nuestra historia de colaboración, pero sí en las comunidades, ya que hay personas que nos critican porque piensan que estar involucrada en el mezcal es tener un vicio, que por el hecho de tomar te vas a convertir en un mal ejemplo para las mujeres o los hijos, entonces el reto no sólo es sacar adelante el proyecto, sino también ir aclarando a las demás mujeres que es posible hacer equipo en el mezcal con hombres, pero no mediante la discusión con ellas, sino mediante la motivación para que participen y aprendan a defender sus tradiciones y a reconocer el papel que de por sí tienen en las fábricas y en las familias mezcaleras, haciendo la comida y apoyando con la limpieza, por ejemplo — aunque en realidad hacen mucho más, pero esto no es reconocido.

Resaltar la participación de la mujer en el trabajo del mezcal, ganar el respeto y la credibilidad allá afuera, en el mercado, es una de mis metas, pero también seguir el ejemplo de las grandes maestras mezcaleras que se han convertido en mi motivación, porque he aprendido mucho de ellas, gracias a la vida que me ha permitido conocerlas: la maestra mezcalera Graciela Ángeles Carreño y la maestra mezcalera Sósima Olivera Aguilar, mujeres con mucho porte y siempre admirables, que defienden su persona, su actividad y ¡su mezcal! Por eso sé que las mujeres tenemos la fortaleza para realizar muchas actividades y la capacidad de ser líderes y brillar en este mundo mezcalero.

El proyecto Aguerriado vino a darme la fuerza para salir a la luz y encontrar un nuevo camino, pero no fue para ir sola, sino muy bien acompañada por grandes maestros que han decidido unir fuerzas y que tienen ganas de tomar sus propias decisiones, sentirse dueños de su mezcal y jefes de sus marcas, ser quienes las definan y les den identidad. Nuestras primeras reuniones fueron en septiembre de 2020, cuando se encendió la chispa. No sabíamos por dónde empezar, pero sí sabíamos que lo íbamos a lograr. Fue hasta diciembre de 2020 que salió a la luz nuestro proyecto y brindamos con mezcal, claro.

Don Refugio, don Tomás, don Antonio, don Benigno, Vicencio, Gabina y yo platicamos y decidimos que si bien nadie sabía exactamente cómo, todos teníamos la intención de hacerlo y de aprender aunque fuera por ensayo y error. Así surgió Aguerriado Mezcal. Nuestra imagen y nuestra marca hablan de lucha, de no rendirse



nunca, de alzar la voz y dar a conocer cultura, tradición y calidad a partir del trabajo arduo. Estos valores son la base de Aguerrido y lo que rige el actuar de nuestros maestros y maestras mezcaleras, tanto en la fábrica como fuera de ella, el nombre refiere a un espíritu guerrero que renueva lo que conocemos sobre el mezcal para mostrar las tradiciones, la fortaleza y la dignidad que hay en cada botella. Sabemos que la lucha está en nuestras manos —y en nuestros pies— y que somos un colectivo que busca emprender sabiéndose dueños y dueñas de nuestro destino y, digamos, de nuestro ADN social. Buscamos tener la capacidad de producir nuestra propia planta, tanto el maguey como los árboles leñosos necesarios para el horno y la destilación.

Actualmente, en la cooperativa colaboramos sólo dos mujeres, la maestra Gabina Morales Tecumulapa y yo, como maestras mezcaleras, y en mi caso también como directora. Sin embargo, un proyecto del que hemos hablado y en el que estamos trabajando es invitar a más mujeres para reconocer todas las actividades y conocimientos que ya hacemos, tenemos y conocemos a cabalidad. Eslabones que van desde la colecta de semilla y hacer almácigos hasta ayudar o llevar toda la producción en la fábrica, siempre buscando la capacitación necesaria en los aspectos que aún no dominamos, con el objetivo de incluir a todas las familias de los maestros mezcaleros y que la mujer no sea vista sólo como ama de casa y madre de familia.

Gabina y yo, en conjunto con Rosmeri y Paulina, hemos comenzado el proyecto para la elaboración de hojas de papel artesanal utilizando los residuos del bagazo y las pencas verdes que quedan en el campo cuando es labrado el agave. Esto lo hemos hecho a partir de un curso de capacitación en la ciudad de Oaxaca y con el apoyo del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (Ciatej). Actualmente estamos intentando hacer una réplica del curso para integrar a otras compañeras, esposas e hijas de los maestros, y crear una sustentabilidad para el grupo de mujeres Aguerridas, utilizando todos los subproductos de manera sabia y que sirvan para el mismo proyecto.

Chilapa es un municipio reconocido por sus tradiciones, su cultura, su gastronomía, sus artesanías y por los buenos mezcales de la región del maguey cupreata (Papalote), endémico de la región. Normalmente se encuentran mezcales elaborados a partir de este agave en las comunidades vecinas a Chilapa, en donde hay varias fábricas.



Cada pueblo de la región, tanto en Chilapa como fuera de allí, tiene su propia forma de trabajar los mezcales, y por eso se pueden detectar diferencias muy marcadas al degustar esta bebida espirituosa, pues es el resultado de diferentes regiones o productores. También cada pueblo tiene diferentes creencias, aunque muy relacionadas entre sí: el mezcal es usado como remedio, en casa siempre tienen sus mezcales con hierbas curativas, por ejemplo, con azahares o con alguna hierba amargosa para el estómago. Los maestros mezcaleros me cuentan que se toman una copa diaria de este mezcal para que no les caiga la tristeza; otros lo usan para curar de espanto a los niños.

En Chilapa se acostumbra tomar mezcal los jueves y domingos ya que son los días pozoleros... ¡Mucha gente decide a qué pozolería ir en función de su mezcal, más que de su pozole! También en las fiestas patronales, durante los recorridos, no puede faltar el mezcal y cada pueblo reconoce los sabores y aromas que le gustan. Afuera, en otras ciudades, cada vez va ganando más espacio el mezcal de la Montaña de Guerrero en la preferencia de los consumidores, por eso nos llena de orgullo ser dignos representantes de Chilapa de Álvarez, y juntar en una botella los saberes y los sabores que se obtienen del trabajo de las y los maestros mezcaleros que son parte del colectivo.



El mezcal es actualmente mi trabajo, pero más allá de eso es mi pasión y ha sido mi salvador, es lo que me conecta con el ser amado que ya no está en este mundo, lo que me permite recuperar mis raíces y relacionarme profundamente con las personas que lo elaboran a partir de entender y conservar su medio ambiente. En cada botella y en cada gota encuentro sabiduría, recuerdo, placer y motivación. Es una fuente de aprendizaje cuando platico y trabajo con los maestros mezcaleros, y cuando lo trabajo con mis manos y con mi mente. Entiendo ahora que los tiempos de Dios son perfectos y que después de la tormenta viene la calma. Concluyo pidiendo que recuerden que ¡¡la lucha está en nuestras manos!! Pero que ésta no se da sin dolor, sin reflexión y sin un conocimiento de aquello que nos motiva, que nos mueve y que nos lleva a pensar que es preferible lo que bien decía Melquiades: “mejor morir luchando de pie, que arrodillado sin hacer nada”.







Cristina Rendón Godines

Campesina, madre, hija orgullosa y mezcalera de Ahuihuiyuco, Guerrero. Ha colaborado con el Grupo de Estudios Ambientales A. C. durante más de diez años y actualmente impulsa prototipos agroecológicos en su comunidad.



Erika Meneses Meneses

Mujer, madre, viuda de un gran mezcalero, amante del mezcal por una convicción que adquirió poco a poco y por el recuerdo de su gran amor. Maestra mezcalera en proceso, directora de una cooperativa de mujeres y hombres que luchan por posicionar el mezcal guerrerense con la dignidad que merece.



Graciela Concepción Ángeles Carreño

Forma parte de la cuarta generación de productores de mezcal en su familia. De formación es comunicóloga por el Instituto de Estudios Superiores de Oaxaca, además estudió Sociología con atención al desarrollo regional en el Instituto de Investigaciones Sociológicas, de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca, y Desarrollo Rural en la Universidad Autónoma Metropolitana-Xochimilco. Desde 2008 ocupa la gerencia general de la cooperativa familiar, donde encabeza dos proyectos emanados de la misma, la biblioteca comunitaria “El Rosario” y el Proyecto LAM, el primero es un proyecto educativo y el segundo, de investigación y conservación de agaves.



María Elena Carbajal Franco

Chilanga de nacimiento ha tenido una vida nómada que desde pequeña la ha llevado a diferentes lugares como Pachuca, Cuautitlán, Querétaro, Toluca, Metepec, Barcelona y Ciudad de México; actualmente vive en la ciudad de Oaxaca. Estudió Diseño Gráfico en la Universidad Autónoma del Estado de Morelos y en la Universidad Autónoma Metropolitana-Azcapotzalco, así como Comunicación Audiovisual en la Universidad Autónoma de Barcelona, con especialidad en Gobierno y comercio electrónico. Fue adquiriendo su amor por el mezcal paulatinamente, a besitos, hasta que en 2012 inició junto con su familia y socio su aventura por el mundo del mezcal. En MisMezcales ha sido estratega, financiadora, administradora, creativa, vendedora y demás labores que exige el mundo emprendedor. Actualmente opera la tienda de Oaxaca y aprovecha cada oportunidad para viajar, conocer nuevas destilerías y a familias productoras, probar mezcales y comprar algunos para su colección personal.



Paloma Rivera Uribe

Gestora Intercultural por la Facultad de Filosofía y Letras de la Universidad Nacional Autónoma de México. Desde hace poco más de una década se dedica a estudiar, vivir y sentir la cultura del maguey-mezcal en diferentes territorios del país. Investigadora que suda: parte del sentipensamiento acerca de las relaciones que se tejen en torno al maguey y sus transformaciones, así como del papel imprescindible de la mujer en el desarrollo de esta cultura. Cofundadora, en 2015, del proyecto Tianguis Mezcalero, una plataforma solidaria de distribución, difusión, capacitación, vinculación, compartición de conocimientos y vendimias de mezcal en la Ciudad de México. Escribió para el Portal Mexicano de Conocimientos Tradicionales del Seminario Sociedad del Conocimiento y Diversidad Cultural iniciado por León Olivé, participó en el libro *Mercados y tianguis en el siglo XXI. Repensando sus problemáticas* (UAEM, 2021), y en espacios diversos, si hay provocación.



Sandra Ortiz Brena

Oaxaca. Editora de Farolito Ediciones, cofundadora de la mezcalería In Situ, curadora de mezcales, mezcasiarca.



Silvia Philion

Mujer dedicada al mezcal. Pasa la mayor parte de su tiempo comprando mezcales tradicionales, seleccionándolos y clasificándolos, para educar a consumidores de todas partes del mundo.



Sósima Olivera Aguilar

Nació en San Miguel Suchiltepec y creció rodeada de magueyes, mezcales y de la buena alimentación que ofrecía la montaña y el Río Oate. Actualmente vive en Oaxaca y junto con su cooperativa, FaneKantsini, trabaja un palenque en Sola de Vega. Es incansable promotora del mezcal y de la importancia de cuidar su carácter cultural y el ecosistema en el que crece de forma natural el maguey.

La presente obra está conformada por la mirada de ocho mujeres. Cada una, desde su contexto, narra su acercamiento y vivencia con el mezcal; algunas desde lo místico, otras desde la reflexión interna que nace de su conformación social como mujeres, y unas más a partir su experiencia tras una barra, administrando un palenque o en la comercialización de la bebida. En todos los casos, podremos conocer sus alegrías y cuestionamientos sobre lo que hacen, ya sea que hayan nacido de su entorno o de ellas mismas, pero todas estas mujeres, sin excepción, plantean párrafos concisos donde manifiestan sus razones para seguir adelante en ese camino.

Además, este libro es la primera experiencia de intercambio de saberes orales y escritos en el mundo de las mujeres del mezcal. Consigue salir del espacio privado para compartir con otras mujeres, intercambiar ideas, conocimientos, pero, ante todo, la palabra que todo lo inunda y todo lo limpia. Le ha tocado ahora a la palabra escrita ser el vínculo entre el lector y las mezcaleras, quienes plasmaron su sentir en esta obra, la primera que recoge sus palabras para darles valor y presencia.

