

Paisaje mezcalero de Guerrero: Herencia de prácticas y saberes

Mezcal landscape of Guerrero. Inheritance of practices and knowledge

REYNA GUADALUPE ORTEGA AGUILAR
Universidad Autónoma de Guerrero, México
20401562@uagro.mx

EMMA LORENA IGLESIAS MANCERA
Mujeres del Mezcal y Maguey de Michoacán A.C.
emmaflash@gmail.com

AMAIRANY CARRASCO LÓPEZ
Universidad Autónoma de Guerrero, México
amairanycarrascol@gmail.com

OCTAVIO TADEO BARRERA PERALES
Universidad Autónoma Chapingo, México
obarrera@ciestaam.edu.mx

ARTURO RAMÍREZ PERALTA
Universidad Autónoma de Guerrero, México
ramirezperaltauagro@gmail.com

JEIRY TORIBIO JIMÉNEZ
Universidad Autónoma de Guerrero, México
jeiryjimenez2014@gmail.com

Recibido: 12 de junio de 2024

Aceptado: 21 de agosto de 2024

Resumen

La relación ancestral de trabajo, aprovechamiento y humanización de los agaves sostiene la cultura mezcalera de productores y las comunidades rurales de Guerrero. En estas prácticas reside el patrimonio biocultural de los mezcales tradicionales, actualmente amenazados por múltiples factores. En este contexto, surge la necesidad de indagar la percepción de los maestros destiladores de Guerrero sobre el territorio, el entorno natural que habitan y las prácticas cotidianas en la elaboración de mezcal. El presente ensayo describe la cultura e identidad del mezcal guerrerense encarnada en la figura de Don Silvano, un experimentado campesino y maestro mezcalero. Se realizaron entrevistas semiestructuradas a nueve productores de mezcal: Don Silvano y ocho de sus aprendices. Las preguntas fueron planteadas desde una selección temática y léxica, y fueron formuladas como un guion que invitaba al entrevistado a relatar su discurso. Se abordó el análisis del discurso desde la teoría fundamentada recomendada para estudiar el comportamiento humano. Don Silvano Gómez Marino es un maestro mezcalero de 73 años de edad que utiliza y aplica técnicas artesanales aprendidas de sus ancestros mezcaleros en la vinata la Cima, ubicada en el ejido Mazatlán, en la región central de Guerrero, México. Ocho de sus aprendices, herederos de la tradición mezcalera, garantizan el legado de Don Silvano mediante la producción de mezcal en las comunidades vecinas. Se revelan las transmisiones de conocimiento de manera vertical y horizontal. Los maestros mezcaleros envejecen, pero sus herederos continúan la tradición mezcalera, el espíritu de los saberes se ejercita de manera cotidiana y en los mezcales resultantes se reproducen y preservan los valores. El capital cultural contenido en estas expresiones irrepetibles, encarnadas en maestros mezcaleros, productores jóvenes, familia y comunidad es invaluable.

Palabras clave: territorio, conocimiento empírico, mezcal, paisajes culturales, agaves.

Abstract

The ancestral relationship of work, use and agave humanization sustains the mezcal producers culture in Guerrero State rural communities. Biocultural inheritance of traditional mezcals and its practices are currently threatened by multiple factors. In this context, the research is focus on master distillers perceptions about territory, natural environment they inhabit and daily practices in the production of mezcal. This essay describes the culture and identity of Guerrero mezcal embodied in Don Silvano's figure, an experienced farmer and mezcal master. Semi-structured interviews were conducted with nine mezcal producers: Don Silvano and eight of his apprentices. The questions were posed from a thematic and lexical selection, and were formulated as a script that invited the interviewee to relate his speech. Discourse analysis was approached from the grounded theory recommended in human behavior studies. Don Silvano Gómez Marino is a 73-year-old master mezcalero who uses and applies artisanal techniques, learned from his ancestors at vinata la Cima, located in the Mazatlán ejido, in the central region of Guerrero, Mexico. Eight of his apprentices, heirs of the mezcal tradition, guarantee Don Silvano's legacy through the production of mezcal in neighboring communities. Knowledge transmissions are revealed vertically and horizontally. The mezcal masters age, but their heirs continue mezcal traditions. knowledge spirit continues to be exercised daily and mezcal reproduced and preserved significant values. These unrepeatable expressions contain cultural capital embodied in mezcal masters, young producers, family and community is invaluable.

Keywords: territory, empirical knowledge, mezcal, landscapes, agaves.

Introducción

La trascendencia de los mezcales tradicionales de la sierra de Guerrero deriva de la materialización de un conjunto de conocimientos y prácticas económicas; las herramientas de trabajo y cohesionados por sistemas culturales y filosóficos de quienes los elaboran. La apropiación social de la naturaleza en el territorio de Mesoamérica construyó durante siglos el actual patrimonio cultural de México, que permanece vivo y se ejerce a diario en la producción tradicional de bebidas destiladas de agave.

El territorio es el escenario donde transcurre la vida humana y sobre el que se construyen los significados culturales de cada pueblo que lo habita. La naturaleza que enmarca el modo de producción tradicional de mezcal favorece el aislamiento y la dispersión de las comunidades debido al accidentado relieve de la Sierra Madre Occidental en el sur de México. Es así que la característica cultural distintiva de los productores y las comunidades mezcaleras de Guerrero se asienta en la relación ancestral de trabajo, aprovechamiento y humanización de los agaves; en estas prácticas reside el patrimonio biocultural de los mezcales tradicionales.

En las comunidades indígenas mixtecas de Guerrero, el aprovechamiento de los agaves y la producción tradicional de mezcal forman parte de la identidad arraigada y ejercida durante siglos durante la vida cotidiana y festiva (Patrón, 2015). En el corazón de Guerrero, donde las montañas se encuentran con el cielo y la tierra vibra con el ritmo ancestral, se encuentra una pequeña fábrica de mezcal artesanal en la localidad de Mazatlán, municipio de Chilpancingo en el Estado de Guerrero. Aquí, la tradición se renueva en cada gota, y el espíritu del agave se transforma en un elixir mágico que guarda en su sabor la historia y la cultura de un pueblo.

Los saberes que forman parte de la tradición mezcalera de Guerrero se ven amenazados por múltiples factores como la expansión de la industria en la región, el aislamiento geográfico de las comunidades, el aumento de los costos de producción, las múltiples ocupaciones requeridas en el estilo de vida rural, el desconocimiento sobre

las reglas del mercado formal de mezcales y las edades avanzadas de los maestros mezcaleros. El valor patrimonial de la tradición mezcalera de la sierra de Guerrero reside en los saberes tradicionales de los maestros mezcaleros, sus prácticas y costumbres en el proceso de elaboración de destilados, los símbolos, identidades e imaginarios locales, y la relación con el territorio biodiverso y las plantas de agave.

En este contexto surge la necesidad de indagar la percepción de los maestros destiladores de Guerrero sobre el territorio, el entorno natural que habitan y las prácticas cotidianas en la elaboración de mezcal. Es necesario conocer de qué manera el paisaje mezcalero actual adquiere su propio carácter o marca en cuanto huella de la sociedad sobre paisajes anteriores. En el proceso de humanización de la naturaleza se destruyen paisajes y se transforma el territorio. El paisaje es valorado por sí mismo, en este momento de la vida de las personas que lo habitan y contemplan; de ahí surge "... el entendimiento del paisaje como patrimonio..." (Mata, 2008, p. 158).

El objetivo de este trabajo es comprender la persistencia del estilo de vida de las comunidades mezcaleras, tal como la producción tradicional de mezcal y las actividades económicas multidimensionales destinadas al sustento familiar. El presente ensayo describe la cultura e identidad del mezcal guerrerense encarnada en la figura de Don Silvano, un experimentado magueyero, campesino y maestro mezcalero, cuya historia de vida invita al lector a un viaje a través de los aromas y sabores del mezcal tradicional del Estado de Guerrero.

La investigación etnográfica sobre mezcales tradicionales de la Sierra de Guerrero se inició delimitando el objeto de investigación, se determinaron los objetivos de la investigación y se diseñó un esquema de investigación. Posteriormente, se identificaron las fuentes de información bibliográfica que fueron analizadas y sistematizadas. Se diseñaron instrumentos de investigación de campo (entrevistas, guiones para el registro fotográfico y bitácoras, entre otros) con objeto de obtener información directa de los entrevistados en sus áreas de trabajo y comunidades de residencia. La información resultante de su aplicación fue reunida en una base de datos electrónica. Se interpretaron los resultados para redactar este documento.

Al escuchar la experiencia de vida de personas dedicadas a la producción de mezcal se descubre la renovación permanente de la tradición y la herencia compartida. Enclavada en el corazón de la montaña de Guerrero, donde la sierra se encuentra con el cielo y la comunidad trabaja al ritmo de la naturaleza, una pequeña fábrica de mezcal artesanal representa la historia y cultura de un pueblo. La alquimia involucrada en la transformación de las plantas de agave en un elixir mágico, invoca a los espíritus del bosque, el agua, el suelo y los ancestros mezcaleros en cada sorbo.

Este ensayo invita a un recorrido por la historia de vida del maestro mezcalero Don Silvano y evoca los aromas y sabores del mezcal artesanal guerrerense. El relato sobre los pasos que dan vida a esta bebida espirituosa emblemática de México y que involucra desde la meticulosa selección de las plantas de agave hasta la última etapa de destilación del mezcal resultante. Los valores, secretos y símbolos que guardan el proceso tradicional y la pasión que une a los hombres y mujeres que dedican su vida a la elaboración del mezcal son revelados en las narraciones sobre los saberes empíricos y las técnicas ancestrales que se fueron transmitidas entre generaciones y aún persisten en la práctica cotidiana de los productores mezcaleros más jóvenes.

Con las manos callosas marcadas por el arduo trabajo y una mirada que refleja la sabiduría de la tierra, Don Silvano es el referente por excelencia de la maestría mezcalera de los productores jóvenes de la región. Desde comunidades vecinas, ubicadas en la sierra al sur de la ciudad de Chilpancingo de los Bravo, los productores recurrieron en

algún momento de su formación y aprendizaje del oficio mezcalero a la vinata La Cima, trabajaron codo a codo en el proceso de producción de Don Silvano y ejercen a diario las técnicas aprendidas, las habilidades adquiridas y observan de manera crítica sus propios productos. Asimismo, los productores jóvenes aspiran a cumplir con las más estrictas normas de calidad en la creación de mezcales de excelencia y forman referentes para acceder al competitivo de bebidas destiladas de agave.

El mezcal tradicional de Guerrero

La bebida denominada Mezcal es el destilado resultante del horneado de los tallos de las plantas de agave o maguey. El proceso de elaboración tradicional de mezcal se realiza en cinco etapas: selección y corte de agaves maduros, horneado de los tallos o piñas de agaves, machacado o molienda del agave cocido, fermentación espontánea y natural de los mostos de agave, proceso de destilación de los mostos de agave.

Las características distintivas de las plantas de agave, las regiones naturales, la tradición local y los gustos históricos determinan la identidad de la bebida destilada de agaves, mientras que las herramientas, tecnologías aplicadas y materiales son similares en todas las fábricas o vinatas. Cada productor obedece a criterios de producción aprendidos y reglas tradicionales que determinan su experticia para mantener inalterada la calidad del destilado resultante; por ejemplo, no agrega azúcares distintas a las del agave cocido y aprovecha el agua de manantial -pura y limpia que también bebe su familia- para agregar al proceso de fermentación (Iglesias *et.al.*, 2021).

La importancia del agave para los pueblos prehispánicos se muestra en la existencia de una palabra que lo denomina en cada lengua originaria mesoamericana. Los agaves retienen la humedad y la tierra del suelo, más cuando se plantan en pendientes o laderas, son fuente de fibras textiles, alimento, jarabe endulzante y bebidas fermentadas. Los jugos de agave y frutas se usaban para la elaboración de tepache y tejuino. La fermentación para producir bebidas alcohólicas ha sido reportada en la mayoría de las sociedades arcaicas, esto puede explicarse por sus múltiples propiedades como desinfectante y analgésico, como alterante del estado mental y porque con el alcohol se mantiene y potencia el valor nutritivo de los alimentos. (Iglesias *et.al.*, 2021)

En el territorio de México crecen el 75% (129 especies endémicas) del total de Agaves reportados a nivel internacional. Los hábitats heterogéneos y las propiedades intrínsecas de cada especie de agave, como son; la tolerancia y adaptabilidad al entorno, la variabilidad genética, la distribución y dispersión, y las interacciones con otros organismos, son algunos de los factores que intervienen en la enorme variedad de agaves en México. Entre las especies mexicanas de agaves, el *Agave cupreata* es endémico de los ecosistemas del Estado de Guerrero y se clasifica en el subgénero *Euagave*, del grupo *Crenatae*. Los rasgos distintivos del *Agave cupreata* residen en las hojas o pencas anchas y marcadas por las huellas de crecimiento; las pencas son dentadas y cada terminal está coronada por una espina curva color rojo cobre (Avendaño *et.al.*, 2015).

El *Agave cupreata* es una planta que alcanza la madurez sexual entre 7 y 15 años y no se reproduce vegetativamente. Se distribuye en laderas de 1220 a 1850 m.s.n.m. en la depresión del Balsas, región semiárida de los estados de Guerrero y Michoacán, al sur-occidente de México. Sus poblaciones están diezmadas debido a que los

individuos maduros se cosechan justo antes de su floración, cuando la concentración de azúcar está en su máximo, para producir mezcal en destilerías artesanales lo cual evita la reproducción de la especie. (Avendaño *et.al.*, 2015).

El proceso de producción, envasado y comercialización de mezcales están regulados por la norma mexicana NOM070-SCFI-2016 que respalda la Denominación de Origen Mezcal (DOM). La DOM, propiedad del Estado Mexicano, es un instrumento legal que reconoce la tradición de los productos y distingue el espacio geográfico de la protección. La totalidad del territorio correspondiente al Estado de Guerrero participa de la Denominación de Origen Mezcal desde el año 1994 (DOF, 2017).

La normativa para la comercialización de Mezcal responde a las dinámicas capitalistas de acceso a los mercados: la generación de utilidades y la expansión del capital. Determina los procesos productivos y criterios de calidad de los productos, que requieren de inversión de capital para la modernización de las instalaciones y tecnificación de los procesos, aumentar los volúmenes de producción y desarrollar estrategias de comercialización internacional para reducir costos, posicionarse en el mercado, mantenerse en las preferencias de consumo y aumentar los beneficios (Plascencia y Peralta, 2018).

Desde la última mitad del siglo XX y hasta la fecha, el sector productivo de las bebidas destiladas de agave en México se divide en dos grupos: el primero reúne a los productores artesanales en fábricas familiares o comunitarias y a pequeños y medianos emprendimientos en vinatas semi industrializadas, ambos se apegan a la tradición local y a los saberes empíricos desplegados durante generaciones. Este sector invierte en modernizar y certificar su producto de acuerdo a sus recursos y capacidades para adaptarse a los desafíos del competitivo mercado de bebidas alcohólicas. El segundo grupo corresponde al poderoso sector industrial, que dispone de manera ilimitada de recursos financieros transnacionales y capacidades tecnológicas, institucionales, mercadológicas, logísticas y políticas, que son desplegados en la expansión del capital (Plascencia y Peralta, 2018).

En el estado de Guerrero, el sector mezcalero industrial sostenido por el capital internacional invadió el territorio con monocultivos de agaves (no necesariamente *Agave cupreata*), instalaciones enormes modernas y tecnificadas que permiten procesar cientos de toneladas de agave y producir volúmenes inmensos de mezcal destinado a la exportación. En la sierra de Guerrero, asentado en comunidades rurales se distribuye el sector artesanal, familiar o semi industrial que producen mezcal tradicional alternando entre las actividades campesinas del sustento familiar. Este sector en particular ha quedado relegado de la derrama económica prometida por la DOM y, sin renunciar a la tradición y calidad de sus productos, desarrollan estrategias e invierten sus recursos para superar vulnerabilidades y participar del mercado formal de mezcales (Sánchez, 2017).

El problema del régimen capitalista radica en que la concepción utilitarista de la naturaleza invade todos los aspectos de la vida y disuelve otras formas de relación con la naturaleza. El tipo de relación pre-capitalista propio de las dinámicas sociales, económicas y culturales que persisten en las comunidades rurales de México están en proceso de extinción debido a la homogenización de la cultura capitalista, dominante en las relaciones de producción que determinan la producción de mezcal en México (Iglesias *et.al.*, 2021).

La legislación vigente responde a las demandas del sector empresarial de regular al sector mezcalero mediante los registros de marca, certificaciones, y demás artefactos

legales que someten al productor tradicional al voraz mercado mezcalero. El proceso de certificación es un costoso aprendizaje, y la formación de capacidades mercadológicas, tecnológicas y culturales requiere de una enorme inversión de recursos para el acceso al mercado formal. Los productores tradicionales y maestros mezcaleros construyen o modernizan sus instalaciones, adquieren herramientas y equipo tecnológico; y en ocasiones, modifican los procesos de producción para adaptarse al mercado. Sin embargo, muchos de ellos, por diversas razones y factores determinantes, como la edad o el aislamiento de la comunidad, carecen de capital y cosmovisión mercantil necesaria para hacerlo (Iglesias *et.al.*, 2021).

La interacción entre el hombre y el territorio, donde el hombre socializa y construye sus referencias culturales es un proceso dinámico, cambiante y no siempre equilibrado o funcional. Las prácticas cotidianas involucradas en la elaboración artesanal de mezcal imprimen identidad, continuidad y respeto mutuo entre comunidades, pero también se desvanecen una vez que pasa el tiempo y las actividades cambian. Es posible conocer la mutación del paisaje mediante el estudio histórico de las correlaciones entre las personas, la organización social y el territorio que habitan (Campos Reyes, 2003).

Los espacios naturales y contruidos, el estilo de vida de la comunidad, los valores y saberes ejercidos cotidianamente forman parte de un conjunto de estrategias vigentes que determinan la relación entre hombre y la naturaleza. Estos espacios atesoran y simbolizan "...una enorme cantidad de significados y valores... [...] [en] paisajes vividos por las personas." (Campos Reyes, 2003) El relato del maestro mezcalero Don Silvano revela la trayectoria de 65 años dedicada a la elaboración tradicional de mezcal y la herencia de una comunidad mixteca.

El patrimonio inmaterial contenido en los conocimientos y saberes del proceso tradicional de mezcal en la sierra guerrerense es amenazado por la homogenización cultural y económica, y la falta de conocimiento y/ o interés. Su fragilidad requiere de acciones rápidas y atinadas que procuren su conservación y difusión, ya que el patrimonio inmaterial presente en los maestros mezcaleros como Don Silvano se reproduce en "un contexto espacio-temporal preciso y limitado lo que lo liga fuertemente a la dimensión física de lugar" (Aguirre, 2007).

La experticia de los maestros mezcaleros como Don Silvano se fundamenta en el ejercicio de los conocimientos empíricos en la producción de mezcal. Estos valores e imágenes simbólicas son elementos basales en la construcción del patrimonio cultural, en el que se visualizan los orígenes históricos, las continuidades y vigencias, además de la identidad colectiva que los cohesiona (Aguirre, 2007).

Una "intención en acción" o un estilo que cohesiona las técnicas y herramientas usadas en la fábrica de mezcal; el uso de determinadas especies de agaves; las prácticas y materiales de destilación que determinan el gusto histórico de la región y forman parte del *habitus*. "El *habitus* es ese principio generador y unificador que reproduce las características intrínsecas y relacionales de una posesión en un estilo unitario, es decir, un conjunto unitario de elección de personas, de bienes, de prácticas." (Bourdieu, 2002)

En las comunidades rurales de la sierra guerrerense el mezcal es considerado como una mercancía de importante valoración, que inspira respeto y admiración hacia quien lo elabora; es decir que encierra un valor social que trasciende el valor económico. La mercancía mezcal supera al mero objeto de intercambio, ya sea como obsequio, trueque o cambio por dinero, y forma parte de un contexto social distintivo, que vincula el ambiente social de la mercancía, el estado simbólico y temporal, con los factores culturales y económicos vigentes. (Appadurai, 1991)

La entrevista invita a la plática y a la reactivación de los conocimientos, las valoraciones

y los recuerdos que se van descubriendo durante la conversación. Las descripciones del entrevistado sobre su realidad cotidiana es un reflejo sólido del conocimiento de sentido común, y a medida que habla reproduce su mundo y la racionalidad que lo guía, dando forma a la realidad coherente y comprensible de la vida social (Guber, 2011).

Las actividades humanas se hallan generalmente articuladas con un equipo material, y del conocimiento de éste debe partir la descripción de aquellas. [...] La presencia del objeto debe conducirnos a inquirir las nociones y los gustos del fabricante o artesano y los del usuario, así como la función o funciones y su significación dentro del complejo cultural donde se hallan insertas. (Barandian, 1984)

Durante la plática, "...el sujeto entrevistado realiza una introspección, un autoanálisis provocado y acompañado, en el que la interrogación a sí mismo ocasiona un trabajo de explicitación sobre experiencias reservadas o reprimidas durante largo tiempo." (Plano y Querzoli, 2003)

A partir de la observación participante en la a la fábrica de mezcal denominada "La cima", de la comunidad de Mazatlán, municipio de Chilpancingo, en el estado de Guerrero se investigó previamente el contexto mezcalero para emprender una revisión bibliográfica. Comunidades y productores mezcaleros fueron seleccionados para aplicar la entrevista guiada semiestructurada basadas en la reflexividad del lenguaje. El cuestionario semi estructurado, centrado en los aspectos relativos a la producción de mezcal fueron diseñadas a partir de la relación pasado- presente, que los productores establecen con los distintos elementos del entorno durante el proceso de producción de mezcal, como parte de la vida cotidiana en la sierra de Guerrero.

En primera instancia, se seleccionó al patriarca de la familia mezcalera Gómez Marino, Don Silvano, reconocido por la comunidad como el maestro mezcalero con mayor trayectoria en la región. Asimismo, se seleccionaron y entrevistaron ocho productores de mezcal habitantes de las comunidades mezcaleras vecinas a Mazatlán. Previo a la aplicación de la entrevista a cada uno de los productores se les dio a conocer la importancia de la realización de la dicha entrevista, se estableció empatía para facilitar la profundidad de sus discursos, se les explicó cómo serían utilizadas sus respuestas y se firmó una carta de consentimiento informado.

Las preguntas fueron planteadas al entrevistado desde una selección temática y léxica. Se describió el contexto de la investigación antes de comenzar y las preguntas fueron planteadas como un guion que invitaba al entrevistado a relatar su discurso y favorecía la libre asociación de ideas, sin interrupciones innecesarias (Guber, 2011).

El cuestionario destinado a obtener información de los ocho productores -herederos de la tradición mezcalera- fue realizada de manera simultánea y en conjunto en una reunión planeada para tal fin. Previo a la aplicación de la entrevista se les explico la importancia y valor de la información para la investigación y la manera en que serían resguardados sus derechos de privacidad, se estableció una relación previa de empatía para facilitar la profundidad de sus discursos, y se los invitó a firmar una carta de consentimiento informado.

En un análisis preliminar de la información obtenida en este ejercicio etnográfico es un discurso narrado por sus protagonistas. En el acervo de datos se identificaron las etapas del proceso de elaboración tradicional de mezcal y las apreciaciones de los entrevistados sobre las relaciones familiares y de trabajo rural en la comunidad. Se abordó el análisis del discurso desde la teoría fundamentada, un método de análisis cualitativo aplicado a estudios relacionados al comportamiento humano. Desde la teoría

fundamentada, los conceptos, categorías y las relaciones que se establecen entre los datos recabados se examinan continuamente con el fin de explicar fenómenos sociales (Palacios, 2021).

Los discursos narrados en este ejercicio incluyen la relación que el productor establece con el territorio que habita y el ambiente que lo rodea, el aprovechamiento y uso de las plantas de agave y demás elementos naturales y humanos, involucrados en el proceso productivo de mezcal. Los entrevistados también mencionaron maestros mezcaleros de otros tiempos -padres, tíos, abuelos y colegas mezcaleros- como referentes de experticia en la sierra de Guerrero.

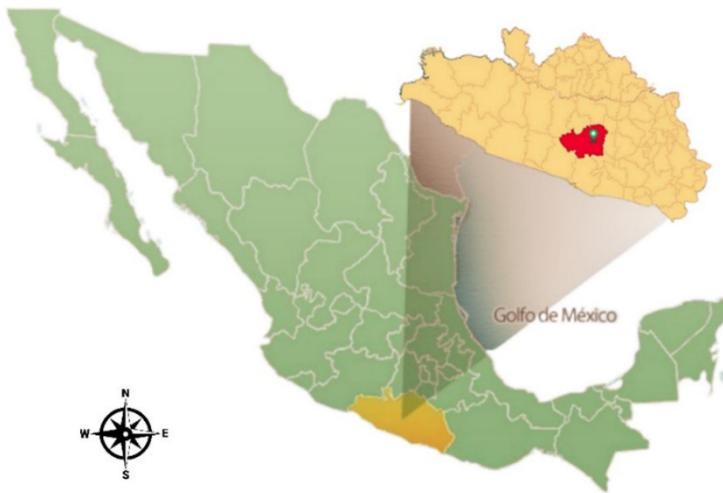
Don Silvano en La Cima

La región Mixteca conforma un territorio montañoso de casi 40000 kilómetros cuadrados ubicada entre los Estados de Guerrero, Puebla y Oaxaca. La variedad de microclimas resulta en una cantidad importante de ecosistemas que permite clasificar al territorio en tres áreas que son Mixteca Alta, Mixteca Baja y Mixteca de la Costa, en las que habitan comunidades del “pueblo de la lluvia” o Ñuu Savi, en mixteco (Patrón, 2015).

Mediante el servicio a la comunidad, los mixtecos ganan respeto, estatus y prestigio en la vida colectiva. El sentido de pertenencia se fomenta mediante el compromiso en ceremonias públicas, trabajos para la comunidad y, en este sentido, la elaboración de mezcal cumple un rol muy importante en las festividades locales. Entonces, el mezcal es un elemento importante de la colectividad ya que se elabora en y para la comunidad; el mezcal se comparte en celebraciones locales y eventos familiares como bautizos, bodas, velorios y entierro de los difuntos (Patrón, 2015).

La comunidad mixteca de Mazatlán se encuentra entre las coordenadas latitud: 17°26'34.78"N, longitud 99°27'52"W (imagen 1) y cuenta con una población de 6,093 habitantes, quienes en su mayoría se dedican a la agricultura de temporal y a la elaboración del mezcal. Pertenecen al municipio de Chilpancingo de los Bravo, capital estatal, y se localiza en la región Centro de Guerrero.

Imagen 1. Mazatlán, municipio de Chilpancingo de los Bravo, Guerrero.



Fuente: Elaboración propia. Acervo de la investigación.

La Cima, vinata o fábrica de mezcal, es propiedad y espacio de trabajo de Don Silvano, quien vive junto a sus hijos, nietos, sobrinos y familiares que se sumaron a revivir la historia de vida mezcalera de más de 65 años de experiencia (imagen 2).

Imagen 2. Maestro mezcalero Don Silvano.



Fuente: Acervo de la investigación, 2023.

Don Silvano Gómez Marino es un maestro mezcalero de 73 años de edad que comprende profunda y ampliamente cada paso del proceso tradicional de mezcal en el que utiliza y aplica técnicas artesanales aprendidas de sus ancestros mezcaleros en la región. Se explaya ampliamente en los pormenores de la selección y capado de los mejores ejemplares de agave; los elementos y la construcción de los hornos de tierra y piedra para la cocción de las piñas, la molienda con mazo en canoas de piedra y el cuidadoso proceso de fermentación natural y espontánea de los mostos, hasta el proceso de doble destilación en alambiques con mampostería y serpentín de cobre. Meticuloso, respetuoso de la tradición, y observador de la calidad son los atributos más destacados de este experto productor mezcalero, arraigado a sus raíces y apasionado guardián de su herencia familiar (imagen 3).

Imagen 3. Los hijos de Don Silvano.



Fuente: Acervo de la investigación, 2023.

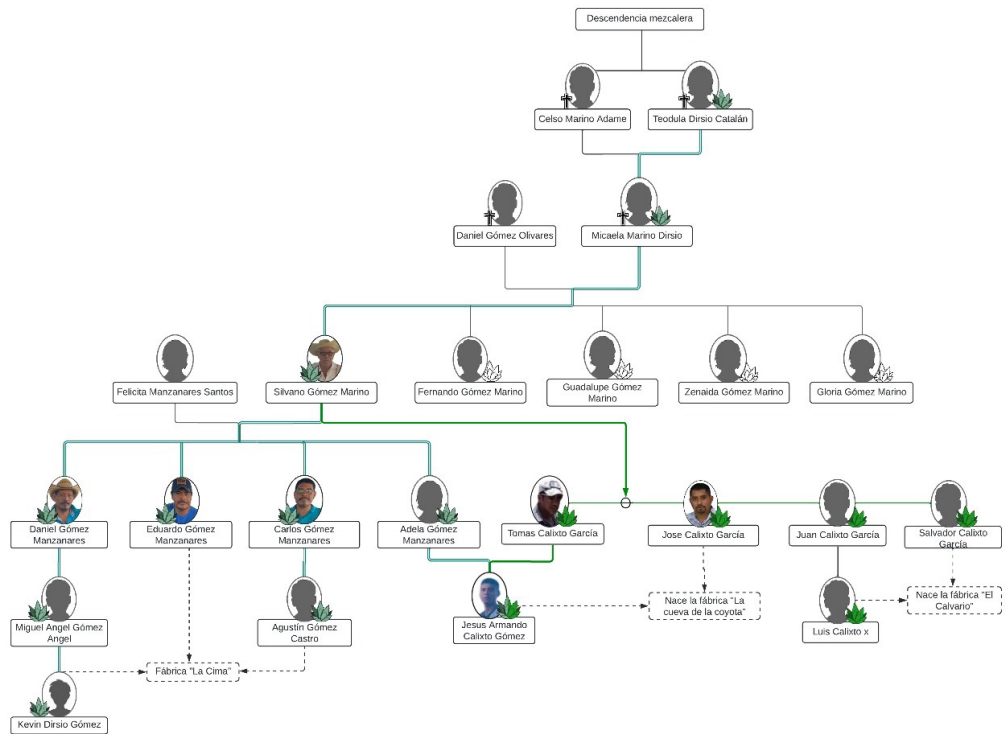
Don Silvano inició su vida mezcalera cuando cumplió ocho años de edad como ayudante en tareas simples como acarrear el burro durante los recorridos por las laderas de los cerros durante la cosecha de agaves silvestres. Por el trabajo de traslado recibía diez centavos por cabeza de maguey ya jimada, una vez que llegaba a la fábrica de mezcal. A los 20 años de edad Don Silvano ya había adquirido las habilidades y conocimientos necesarios para dirigir una fábrica de mezcal y gestionar los pormenores del proceso de producción.

La herencia mezcalera de la familia Gómez Marino llega por línea materna, específicamente por la abuela Teodula Dirsio Catalán, su abuelo Celso Marino Adame y su tío Turbino Adame. Asimismo, la madre de Silvano, Micaela Marino Dirsio, cuya familia es originaria de Chichihualco, en la que toda la comunidad se dedicaba a faenar magueyes y elaborar mezcal. Actualmente, los hijos y nietos de Don Silvano trabajan en esta misma actividad tradicional campesina en la comunidad de Mazatlán. Daniel Gómez Manzanares, el hijo mayor de Silvano, desertó de la escuela y sacrificó su educación formal para trabajar en la empresa familiar. Siente un profundo orgullo por su inquebrantable vínculo y por la manera en la que enriquece su experticia mediante el conocimiento empírico aplicado al trabajo cotidiano.

El nieto de Don Silvano, Jesús Armando Calixto Gómez, hijo de Adela Gómez Manzanares y Tomás Calixto García, que también aprendió a fabricar mezcal en la vinata de La Cima. Los hermanos y sobrinos de Tomás Calixto: José, Luis, Juan, Bernardo y Salvador Calixto García aprendieron el oficio mezcalero trabajando desde la edad de 12 años y en algún momento de su formación empírica, trabajaron bajo las órdenes de Don Silvano como aprendices de fabriqueros o mezcaleros.

Ellos son los herederos de la tradición que representan la nueva línea generacional de mezcaleros mixtecos de Guerrero. Tienen entre 27 y 46 años, y actualmente dirigen y gestionan sus propios emprendimientos mezcaleros en la comunidad vecina de El Calvario. (imagen 4).

Imagen 4. Árbol genealógico de mezcaleros mixtecos.



Fuente: Elaboración propia, 2024.

Los herederos de la tradición del mezcal guerrerense, los aprendices de Don Silvano enriquecen cotidianamente la práctica de habilidades adquiridas para la producción de mezcal. Recurren, por ejemplo, al capado o poda del quioite para que la planta de agave acumule azúcares, seis meses antes de ser cosechadas. Implementan la técnica de olla de vapor durante el horneado de los tallos de agave, que consiste en agregar agua fría al horno justo antes de taparlo, para que con el calor intenso se evapore el agua, mantenga la humedad de las piñas en el horno y evita que se quemen. Perciben cambios en el clima, durante el transcurso de los años, que alteran los tiempos de fermentación natural; entonces inoculan las levaduras nativas procedentes de la fermentación natural y espontánea de los mostos de agave para disponer de asientos fermentativos que fomenten un proceso equilibrado y homogéneo en cada lote de mezcal producido.

En el proceso de mejora de procesos y optimización de los recursos naturales del ejido, el grupo de jóvenes productores de mezcal promueven acciones organizadas para enfrentar las amenazas que se ciernen sobre la comunidad y su ejido El Calvario como son el saqueo de agaves, deforestación o incendios, entre otros. Respetan y refuerzan las reglas comunitarias en el manejo agroforestal de agaves, leña y agua procedentes del bosque ejidal. Implementan un programa para la reproducción por semilla de *Agave Cupreata* y reforestación de las laderas cercanas a la comunidad, fomentan la cultura biológica para el control de plagas y el crecimiento vigoroso de los agaves silvestres.

Actualmente, Don Silvano enfrenta un grave problema de salud como es la cirrosis, que no evita el inquebrantable compromiso con el oficio, aunque no pueda probar el producto final debido a su condición médica. Durante la explicación sobre el proceso

de mezcal describe el uso de sus elementos y herramientas rudimentarias, algunas fabricadas o reparadas por él mismo. Menciona el hacha para trozar el maguey cocido y el agotador trabajo manual que implica el machacado artesanal de los mostos de agave a fermentar. Destaca el conocimiento y elementos tradicionales usados para medir el grado de alcohol y la calidad del producto, con el tacto, la vista y el olfato: La jícara y la pipeta de carrizo son los elementos necesarios para realizar la acción de venenciar el mezcal, es decir, medir el volumen de alcohol a partir de las burbujas o perlas en el líquido. Cada etapa está imbuida de historia y legado ancestral, como el uso apropiado y colocación correcta de la montera y el serpentín, partes del alambique, para garantizar la buena calidad del mezcal.

Herencia y legado

Las prácticas cotidianas imprimen identidad, continuidad y respeto mutuo entre comunidades, pero también se desvanecen una vez que pasa el tiempo y las actividades cambian. La fragilidad del patrimonio inmaterial requiere de acciones rápidas y atinadas que procuren su conservación y difusión, porque las amenazas provienen de la creciente homogenización cultural y la falta de conocimiento e interés. El patrimonio inmaterial presente en los mezcales se reproduce en “un contexto espacio-temporal preciso y limitado lo que lo liga fuertemente a la dimensión física de lugar” (Aguirre, 2007, p. 22).

Los mezcales guerrerenses del ejido de Mochitlán son ampliamente estudiados y descritos en el trabajo de Sánchez Jiménez (2017). Desde un enfoque multidisciplinario que combina técnicas de análisis químico con estudios históricos y recurre a herramientas etnográficas que le permiten explicar cómo los factores culturales y ambientales de Mochitlán afectan las características únicas del mezcal elaborado en la comunidad. Su investigación reconoce la experticia de los maestros mezcaleros ya retirados de la actividad, o que ya fallecieron y se encuentran presentes en la memoria de los productores actuales. Los conocimientos heredados se revelan en las prácticas agrícolas y de destilación tradicional, y contribuyen a conocer, revalorar y preservar la herencia cultural de los campesinos mochitecos en la faena y aprovechamiento de las plantas de agave. Explica las complejidades involucradas en las dinámicas campesinas y describe los desafíos que enfrentan los maestros mezcaleros y las comunidades que buscan participar del mercado y preservar su identidad.

Destaca el trabajo de Cárdenas (2023) sobre la historia de vida de una mujer mochiteca que entregó su vida para preservar los agaves y la actividad mezcalera en el ejido. Desde la perspectiva del feminismo comunitario, la investigadora explica cómo nace y se alimenta la conciencia política desde el caso de Doña Gau y su epopeya para transformar la realidad y establecer los fundamentos de la organización comunal de los productores mezcaleros en defensa de sus recursos, lograr el reconocimiento de la actividad, buscar formas de acceso al mercado formal y contribuir al desarrollo de este sector en la comunidad de Mochitlán, Guerrero.

Un amplio estudio en la región Pacífico Sur de México explicó el contexto socioeconómico y etnográfico del sector agave mezcalero y las características productivas de sus aprovechamientos. A partir de un exhaustivo trabajo de campo en los estados de Oaxaca, Guerrero y Chiapas, el estudio explica las relaciones familiares que imperan en el sector productivo mezcalero y destaca que el valor del trabajo no siempre se remunera con dinero. Las mujeres, hijos, jornaleros y maestros mezcaleros intercambian fuerza de trabajo y aportan horas de trabajo al proceso productivo en una forma de contribución no

monetaria. Tecnologías apropiadas basadas en saberes locales y conocimiento empírico transmitido durante generaciones (Vázquez, 2023).

La investigación antropológica sobre la producción de mezcal en la comunidad de Villa Sola de Vega, en Oaxaca plantea las contradicciones que surgen en un entorno sociocultural en el que se cuestionan los procesos de producción y comercialización de mezcal, y enfrentan los dilemas morales de la relación desigual entre la mercantilización y la preservación del patrimonio inmaterial presente en cada botella de mezcal. Con información recabada mediante entrevistas realizadas en 19 palenques de la localidad Sola de Vega, el autor explica las relaciones familiares y comunitarias que persisten en el sector productivo del mezcal oaxaqueño, en un contexto muy competitivo donde este producto goza de fama mundial y está plenamente integrado al mercado global. Los maestros mezcalilleros soltecos enfrentan problemas como la escasez de materia prima y las disputas territoriales en la región, pero sus relaciones mezcateras están guiadas por una economía moral basada en valores culturales y saberes heredados que revaloran (monetariamente) sus productos en el mercado de bebidas destiladas de agave (Zamora, 2021).

En Michoacán se realizaron diversos estudios exploratorios destinados a respaldar la solicitud de participación de esta entidad federativa de la protección legal de la DOM entre 2008 y 2012. La participación de 29 municipios michoacanos en la Denominación de Origen Mezcal inició en el año 2012, lo que significó un merecido reconocimiento a la herencia y tradición mezcatera de las comunidades rurales y marcó el inicio del desarrollo formal de este importante sector productivo. El trabajo *Mezcal y otros usos del maguey en Michoacán, México, 2010* (Iglesias y Moreno, 2021) comenzó como el primer registro de maestros mezcateros de la entidad y resultó en un estudio descriptivo de productores, vinatas y regiones productoras de mezcal michoacano.

A partir de un cuestionario estructurado sobre el proceso de producción tradicional de mezcal, se implementaron una variedad de herramientas etnográficas que evolucionaron en diseño y funcionalidad, y ajustadas a los objetos de investigación desarrollados en distintas regiones mezcateras de Michoacán. Además de entrevistas semiestructuradas para recuperar historias de vida, detalles del proceso de producción, dinámicas socioeconómicas o datos más precisos sobre volúmenes, cantidades y medidas, se recurrió a la observación participante, asistencia a foros, encuentros, conferencias y ferias mezcateras, visitas recurrentes a las vinatas y largas pláticas con los maestros mezcateros, exhaustivo registro fotográfico y audiovisual, y bitácoras de trabajo de campo para registrar encuentros y experiencias con personas, comunidades, paisajes y procesos del mezcal tradicional de Michoacán (Iglesias, 2021).

La investigación enfocada en recuperar las historias de vida de los maestros mezcateros más ancianos de la región de JalMich (Moreno e Iglesias, 2018) mediante el registro audiovisual de cada entrevista aplicada arrojó datos e información privilegiada sobre los cambios y continuidades en los procesos de producción, trabajo, familia, plantas de agave y el entorno natural, propiedad y comunidad de los maestros mezcateros.

Las relaciones mezcateras michoacanas (Iglesias, *et. al.*, 2021) se plantean como una forma disruptiva de dinámicas sociales precapitalistas en la elaboración tradicional de mezcal. Como resultado de una adaptación al entorno natural y al territorio, en las familias mezcateras persiste una estructura social distinta a la predominante en el régimen capitalista y la producción de mezcal responde a dinámicas de trabajo familiar en el que se alternan diferentes actividades económicas propias del estilo de vida rural. La producción de mezcal artesanal inició durante la dominación colonial y actualmente

transita hacia la extinción.

El patrimonio inmaterial contenido en el sector productivo agave-mezcal se manifiesta en las distintas expresiones que surgen desde las regiones más aisladas del territorio mexicano. La historia de vida y la experticia de Don Silvano son el reflejo de otras expresiones que se replican en otros palenques, vinatas o fábricas de mezcal. La tradición mezcalera se teje con los saberes ancestrales de las comunidades, la humanización de las plantas de agave, las múltiples dimensiones de la economía rural del México profundo, e inspira el respeto por la artesanía líquida llamada mezcal.

Conclusiones

La transmisión vertical y consanguínea de conocimientos se aprecia en todas sus variantes: de padres a hijos, abuelos a nietos y tíos a sobrinos. El trabajo cotidiano despliega los saberes ancestrales en el proceso del mezcal artesanal de Guerrero y manifiesta, además, una transferencia vertical hacia otros personajes que conforman la tribu mezcalera y aprendieron con Don Silvano la alquimia del mezcal. Asimismo, se revela una transferencia horizontal de conocimientos y saberes ya que los productores más jóvenes, herederos de la tradición comparten: procesos de trabajo colaborativo y asociaciones comerciales desde sus propias vinatas, reglas comunitarias para el manejo de agaves, e intercambio de habilidades y conocimientos aplicados al proceso de producción de mezcal.

La cultura del consumo masivo de bebidas destiladas de agave impacta negativamente en el ejercicio de los saberes tradicionales y la conservación de la biodiversidad ambiental. Los valores patrimoniales representados por la tradición mezcalera se ven amenazados por los cambios en los usos de suelo y por las transformaciones en las costumbres y necesidades de las comunidades. Los maestros mezcaleros envejecen, pero sus herederos continúan la tradición mezcalera, el espíritu de los saberes se ejercita de manera cotidiana y en los mezcales resultantes se reproducen y preservan los valores.

La continuidad de la tradición mezcalera en la familia Gómez Marino está garantizada por la actividad de la nueva generación de mezcaleros que han asumido la responsabilidad de mantener viva la herencia. Al combinar el respeto por las técnicas tradicionales con una apertura a nuevas formas de mejora continua del proceso y adaptarse a las reglas y demandas del mercado, trabajan con ahínco para perdurar y prosperar el legado de Don Silvano.

Conocer, revalorar y sistematizar el conocimiento empírico y los saberes ancestrales que se manifiestan en las actividades económicas campesinas y la producción artesanal de mezcal, la cultura local y los estilos de vida rurales es fundamental para desarrollar estrategias de participación en el mercado e influir positivamente en el debate nacional sobre normativas y regulaciones referentes a las bebidas destiladas de agave y su reconocimiento legal.

Independientemente de la participación o no de las regiones productoras de bebidas destiladas de agave de la protección de la DOM, es urgente registrar, sistematizar y recuperar el conocimiento y los saberes de los productores expertos y las maestras destiladoras, con el fin de implementar acciones que contribuyan a la democratización en el acceso a los mercados. Asimismo, reconocer, revalorar y preservar la cultura ancestral en el aprovechamiento de los agaves en todo el territorio de México y la herencia fundamental que ejerce la producción de bebidas destiladas de agave.

Los estudios etnográficos relacionados a la producción de agave-mezcal, el estilo de

vida rural y las historias de vida de los productores ofrecen numerosas posibilidades para descubrir y ahondar en los paisajes mezcaleros, la historia regional y las tradiciones de las personas. Además, facilitan el abordaje investigativo desde múltiples perspectivas disciplinarias, al complementar explicaciones y realizar aportes a la construcción del patrimonio biocultural.

El capital cultural contenido en estas expresiones irrepetibles, encarnadas en maestros mezcaleros, productores jóvenes, familia y comunidad es invaluable. Representa el patrimonio inmaterial de los mexicanos y es urgente la sistematización, gestión, preservación, reproducción y protección de los saberes, prácticas, técnicas y adaptaciones inherentes al proceso tradicional de producción de mezcal.

Más que una bebida artesanal, el mezcal guerrerense es una expresión cultural de México, un símbolo de identidad y un legado que los maestros destiladores preservan con orgullo. El patrimonio vivo de México reside en los paisajes mezcaleros que enmarcan las comunidades y son el escenario de trabajo de los maestros destiladores, que imprimen personalidades únicas en los aromas y sabores de los mezcales.

Referencias

- Aguirre Arias, B. (2007). Del concepto de bien histórico-artístico al de patrimonio cultural. DU&P. *Diseño Urbano y Paisaje*, IV(Nº11), p.22. https://dup.ucentral.cl/pdf/11_bien_historico_artistico.pdf
- Appadurai, A. (ed.) (1991) *La vida social de las cosas. Perspectiva cultural de las mercancías*. Grijalbo.
- Avendaño Arrazate, Ch., Iracheta Donjuan, L., Godínez Aguilar, J.C., López Gómez, P., y Barrios Ayala, A. (2015). Caracterización morfológica de Agave cupreata, especie endémica de México. *Phyton* 84 (1), 148-162. http://www.scielo.org.ar/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1851-56572015000100022&lng=es&tlng=es.
- Barandiaran, J. M. (1984) *Guía para una encuesta etnográfica*. Navarra: Ed. Eusko Ikaskuntza-Sociedad de Estudios Vascos. <https://www.eusko-ikaskuntza.eus/es/publicaciones/guia-para-una-encuesta-etnografica/art-10933/>
- Bourdieu, P. (2008). *Capital cultural, escuela y espacio social*. Siglo XXI.
- Campos Reyes, O. (2003) Del Paisaje a la ciudad. *Bitácora Urbano Territorial* 1, (7), 44-52. <https://revistas.unal.edu.co/index.php/bitacora/article/view/18779/19673>
- Cárdenas Marcelo, A. L. (2023, 28 feb). Doña Gau, cuidadora de la cultura del mezcal mochtileco. (1.3) En Mezcal. *La otra historia*. Sánchez Jiménez, E. https://open.spotify.com/episode/3UsbzaE28czTvE3yN3QEIU?si=0TVvbEF2S_6CFSvZ8Cn-VwQ&nd=1&dlsi=3034cce9003f4362
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2017). NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones. *Secretaría de Gobernación*. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5472787&fecha=23/02/2017
- Guber, R. (2011) *La etnografía: Método, campo y reflexividad*. Siglo XXI.
- Iglesias, E. (2021, 19 nov.) Comunidades adaptativas en la producción tradicional de mezcal. En *Aventureros del Mezcal*. Villalobos, C. <https://fb.watch/sFS1mQ-Ivq1/>
- Iglesias, E., Covarrubias, F. y Cruz, G. (2021) Relaciones sociales en la producción tradicional de mezcal en Michoacán en Arredondo, C. (Coord.) *Paisaje y territorio en el occidente michoacano* (1ªed., pp. 187-214). UNAM. https://www.researchgate.net/publication/359879177_RELACIONES_SOCIALES_EN_LA_PRODUCION_DE_MEZCAL_TRADICIONAL_EN_MICHOACAN

- Iglesias Mancera, E. y Moreno Jiménez, K. (2021). *Mezcal y usos del maguey en Michoacán*, México, 2010. https://issuu.com/emmaflash/docs/ilovepdf_merged
- Moreno Nava, I. e Iglesias Mancera, E. (2018) Los mezcales en el tiempo. Investigación sobre el patrimonio inmaterial en la Sierra de Jalmich y la Ciénega de Chapala. UCEMICH. <https://issuu.com/emmaflash/docs/chapalico3>
- Mata Olmo, R. (2008) El paisaje. Patrimonio y recurso para el desarrollo territorial sostenible. Conocimiento y acción pública. *Arbor Ciencia, Pensamiento y Cultura*, CLXXXIV (729). <https://doi.org/10.3989/arbor.2008.i729>
- Palacios Rodríguez, O. A. (2021). La teoría fundamentada: origen, supuestos y perspectivas. *Intersticios sociales* (22), 47-70. http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-49642021000200047&lng=es&tlng=es.
- Patrón Esquivel, C. A. (2015) Mezcal. En Víctor Manuel Rojo Leyva (coord.). *Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas*. <https://www.inpi.gob.mx/investigacion/mezcal-alimentos-bebidas-pueblos-indigenas.pdf>
- Plano, C. y Querzoli, R. (2003) *La entrevista en la historia de vida*. Algunas cuestiones metodológicas. Scribd. <https://es.scribd.com/doc/57606485/La-entrevista-en-la-historia-de-vida-Algunas-cuestiones-metodologicas>
- Plascencia de la Torre, M. F., & Peralta Gordon, L. M. (2018) Análisis histórico de los mezcales y su situación actual desde una perspectiva ecomarxista. *Revista de Desarrollo Económico Territorial* 14, 23-42. <https://doi.org/10.17141/eutopia.14.2018.3579>
- Sánchez-Jiménez, E. (2017). *Propuesta de organización y aprovechamiento de Agave cupreata para productores de mezcal en el ejido de Mochitlán, Guerrero, para la Certificación Agroecológica Participativa*. Tesis de Maestría, Universidad Autónoma de Guerrero.
- Vázquez Elorza, Ariel. (2023) Situación etnográfica socio-productiva del sector agave mezcalero. En Olvera, Vázquez y Aguilar (coords.) *ADESUR: Conocimiento Tradicional sustentable. Análisis social, económico y ambiental de las cadenas productivas del Pacífico Sur de México*. Ed. Tirant Humanidades. www.tirant.net/index.php/editorial/procedimiento-de-seleccion-de-originales
- Zamora Reyna, Raúl (2021) *El mezcal de Villa Sola de Vega, Oaxaca: Proceso de producción, comercialización y economía moral*. Tesis de maestría en Antropología. El Colegio de San Luis. <https://colsan.repositorioinstitucional.mx/jspui/bitstream/1013/958/1/El%20mezcal%20de%20Villa%20Sola%20de%20Vega.pdf>