



Mercator - Revista de Geografia da UFC
ISSN: 1984-2201
mercator@ufc.br
Universidade Federal do Ceará
Brasil

THE TRADE OF THE RAICILLER

Nuño Gutiérrez, María Rosa; Navarro Ochoa, Angélica
THE TRADE OF THE RAICILLER

Mercator - Revista de Geografia da UFC, vol. 20, núm. 2, 2021

Universidade Federal do Ceará, Brasil

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273667617004>

THE TRADE OF THE RAICILLER

María Rosa Nuño Gutiérrez
Universidad de Guadalajara, México
mariar.nunog@academicos.udg.mx

Redalyc: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=273667617004>

Angélica Navarro Ochoa
Universidad de Guadalajara, México

Recepción: 01 Febrero 2021
Aprobación: 01 Febrero 2021
Publicación: 15/03/21

RESUMEN:

Resumen

El objetivo de este trabajo es analizar la actividad raicillera como un valor comunitario que motiva la movilización de actores que se esfuerzan por tener un papel y voz en la sociedad, y buscan el desarrollo sostenible de su medio ambiente y por ende, el progreso socioeconómico de sus familias y sus localidades. Desde un enfoque sociológico y con una metodología cualitativa, el estudio valorará las representaciones sociales e imaginarios de los artesanos destiladores raicilleros, permitiendo comprender sus problemáticas y vicisitudes para mantener y conservar uno de los patrimonios culturales de la región costa-sierra occidental.

PALABRAS CLAVE: Raicilla, Identidad Regional, Desarrollo Local, Representaciones Sociales, Costa-sierra Occidental De Jalisco.

ABSTRACT:

Astract

THE TRADE OF THE RAICILLER

The goal of this work is to analyze the production of raicilla, a distillate of agave, as a community value, one which mobilizes social actors who strive to maintain a role and a voice in society. They also seek the sustainable development of their environment and, consequently, the socio-economic progress of their families and communities. From a sociological perspective and using a qualitative methodology, the study assesses the representations and social imaginaries of the artisanal distillers who produce raicilla. It also allows an understanding of the problems and vicissitudes that they confront in order to maintain and conserve part of the cultural heritage of the west coast-mountain region of Jalisco.

KEYWORDS: Raicilla, Identity Regional, Local Development, Social Representations, West Coast-mountain Jalisco.

RESUMO:

Resumo

O objetivo deste trabalho é analisar a produção da raicilla, um destilado do agave, como um valor comunitário, que mobiliza atores sociais que se empenham em manter um papel e uma voz na sociedade. Também buscam o desenvolvimento sustentável do meio ambiente e, consequentemente, o progresso socioeconômico de suas famílias e comunidades. Numa perspectiva sociológica e com metodologia qualitativa, o estudo avalia as representações e os imaginários sociais dos destiladores artesanais que produzem a raicilla. Também permite compreender os problemas e vicissitudes que enfrentam para manter e conservar parte do patrimônio cultural da região serrana da costa oeste de Jalisco.

PALAVRAS-CHAVE: Raicilla, Identidade Regional, Desenvolvimento Local, Representações Sociais, Costa Oeste-montanha Jalisco.

INTRODUCCIÓN

En México desde la época prehispánica se tiene conocimiento de la elaboración de bebidas fermentadas y alcohólicas a partir de las distintas variedades de magueyes (agave spp) que crecen a lo largo y ancho del país. A la llegada de los españoles se desarrollaron destiladoras que dieron origen a una variedad de mezcales

tales como el sotol, la bacanora, el tequila, y la raicilla, entre las más conocidas. Durante la colonia y la época postrevolucionaria estas bebidas fueron objeto de estigmatización y prohibición, pues se consideraban la causa del “atraso” y “barbarie” de los pueblos (Calvo & Granados, 2002); de ahí que los gobiernos dictaran disposiciones coercitivas o campañas antialcohólicas para frenar su producción, distribución y consumo (Méndez, 2007). A pesar de lo anterior, las prácticas de destilación artesanal continuaron, y con ellas se fueron forjando actitudes y comportamientos compartidos que dieron origen a una identidad particular.

La raicilla, es una bebida destilada de la región Costa-Sierra Occidental de Jalisco,¹ cuya producción, más que responder a factores económicos –aunque no son ajenos–, es una respuesta a la continuidad de prácticas bioculturales de los habitantes de dicha región y entre ellas destaca su valor de uso, de apropiación colectiva. Toledo & Barrera-Bassols (2008), introducen el concepto de diversidad, riqueza o legado biocultural con base en tres criterios: la biodiversidad (riqueza de flora y fauna), la etnodiversidad (generalmente alude al número de lenguas) y la agrodiversidad (áreas de domesticación y diversificación de plantas y animales domesticados). Criterios que se encuentran presentes en este trabajo.

Los productores “artesanos raicilleros”, social e históricamente desacreditados junto con su bebida, han sido reconocidos tras la Declaración Universal de la Diversidad Cultural de la Unesco,² en el 2001, mediante la que se promueve la diversidad humana, los patrimonios locales y la valoración de todos aquellos oficios de herencia cultural, que han venido identificando a grupos subalternos en espacios particulares. Con esta declaración se da cabida a la inclusión de sectores marginado que cuentan con un acervo singular de saberes y prácticas que permiten la conservación biocultural,³ mismos que deben ser reconocidos como expresión identitaria, que en la actualidad podría desempeñar una función importante como motor de desarrollo económico.

Con todo, la sociedad rural mexicana vive momentos difíciles ante los procesos desarrollistas que desde los años ochenta están provocando una crisis ecológica por la sobreexplotación, la deforestación, los incendios y la contaminación entre otras. De ahí que el objetivo de este trabajo es conocer las vicisitudes por las que atraviesa un oficio tradicional, y la resistencia de los productores de la raicilla por salvaguardar una herencia que se haya integrada por un conocimiento ecológico y cultural local, cada vez más en riesgo por la presión sobre los recursos agaveros que van afectando a los sistemas naturales de las regiones de estudio. Ante el proceso de globalización nos hemos preguntado ¿cómo salvaguardar un oficio que pareciera no es rentable en la región Costa-Sierra Occidental de Jalisco? ¿Qué significados tiene para quienes participan de él?, ¿cómo se organizan los productores para conseguir sus propósitos? ¿cómo administrar los recursos naturales y el conocimiento local para un manejo sustentable? ¿la Denominación de Origen conseguirá el tan ansiado desarrollo rural?. Sabemos que todas estas preguntas son difíciles de contestar, pero forman parte del campo problemático que será abordado.

Metodológicamente el presente trabajo retoma principalmente los enfoques etnográficos y sociológicos los cuales permiten analizar aspectos socioeconómicos, culturales e ideológicos. Además se apoya en fuentes primarias y secundarias, así como en el análisis de la tradición oral que se conserva en torno a las representaciones sociales⁴ y significaciones existentes en el grupo de

EL PAISAJE AGAVERO Y LA HERENCIA BIOCULTURAL

Las poblaciones prehipánicas de Aridamérica y Mesoamérica, formaron lo que podríamos llamar la cultura del maguey, debido al conocimiento y experiencia que tenían sobre la planta, su explotación y su aprovechamiento. Diversos códigos y crónicas de los primeros españoles en Nueva España informan prolijamente acerca de la multifuncionalidad del maguey por sus usos sociales, religiosos y rituales, como alimento, fibras vegetales para utensilios, medicinas, fertilizantes o bebidas fermentadas entre otras; aprovechamiento que se ha mantenido hasta el momento actual. Desde aquí es posible comprender que

el agave conforma un patrimonio biocultural como un bien común, o lo que se ha dado en llamar “culturalidad” (Barrera, 2013).

Los magueyes de la región Costa-Sierra Occidental de Jalisco son plantas que modelan un paisaje distribuido en zonas montañosas o en plantaciones; éste paisaje le llamaremos cultural y constituye un objeto de estudio al ser entendido como aquel entorno físico natural al que se le atribuye una percepción particular por parte de un grupo social a través de sus usos y significados. Visto así, el paisaje es una construcción social y cultural en correlación con otras variables como las históricas, económicas y simbólicas otorgadas por el grupo social que habita en ese espacio. En dicho espacio discurren un conjunto de actores en el que se cimentan relaciones, muchas de ellas precedidas por el poder. Y dado que en este paisaje se encuentran los recursos necesarios para la sobrevivencia del ser humano, se comprende que sobre ellos se ejerzan presión y se generen conflictos por su apropiación y dominación por parte de grupos (Raffestin, 2013) que determinan y controlan las cadenas productivas y alimentarias.

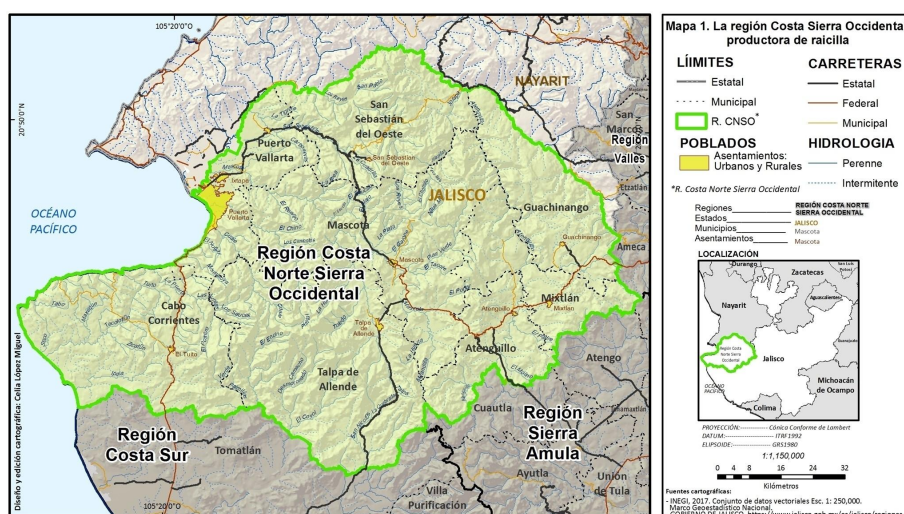
En esta dinámica, las relaciones de apropiación y dominación de los recursos han provocado la ruptura de la interacción e interlocución existente entre sociedad y naturaleza que se constituyen ahora como independientes, provocando que el valor de cambio predomine sobre el valor de uso. Al mismo tiempo, la producción se ha hecho tan uniforme que se observa la pérdida de biodiversidad, de manera alarmante y en todo este contexto entra en juego un sistema de posiciones sociales enfrentadas, el mercado y los campesinos, en las que el último parece siempre el gran perdedor. Como diría Linck: “el sistema agroalimentario hoy en día hegemónico ha venido cortando los vínculos que antaño enlazaban la agricultura y la producción de alimentos con sus territorios y sistemas productivos de origen” (Linck, 2018, p.28). El resultado es el empobrecimiento de la población rural que en muchos casos no encuentra más salida que la migración.

Las nuevas políticas públicas nacionales de desarrollo rural están apostando a favor de la planificación y ordenamiento territorial, la producción artesanal y el turismo. Ya Kayser (1990) hace más de cuarenta años hablaba de como estas dos últimas actividades se extendían en el mundo rural europeo, haciéndose atractivas en el ámbito urbano y entre su población; éstas mismas actividades hoy en América Latina y en México, se perfilan como detonantes del desarrollo económico para los campesinos por ser generadoras de ingresos que no obtienen con la agricultura.

La región de estudio se halla inmersa en los proyectos antedichos, poniendo como estrategia la revalorización del territorio como también de ciertos productos alimentarios y bebidas, en este caso, de un destilado que ha permitido a sus productores agruparse en el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR)⁶ para transitar por un largo camino que les ha conducido finalmente a la obtención de la Denominación de Origen. Este distintivo, se logró el 28 de junio del 2019 (Diario Oficial de la Federación, 28/06/2019), y les permitió identificar la bebida como un producto relacionado con un territorio particular con el que se podría estimular la demanda de un mercado (Linck & Barragán, 2018). Ahora bien, el gran dilema es que una vez conseguido el acceso al mercado, a las cadenas de valor y a la tecnologización del producto que exige hoy el modelo neoliberal, la Denominación de Origen puede poner en riesgo el patrimonio biótico y los conocimientos locales que se han mantenido vivos por herencia hasta el momento actual.

LA REGIÓN DE ESTUDIO

Como punto de partida señalaremos que si bien entre la Costa y la Sierra Occidental se observan muchas disparidades entre sí, en cuanto a la edafología y a los factores bióticos y abióticos, ambas tienen rasgos comunes como por ejemplo encontrarse ancladas a tradiciones rurales, con una economía predominantemente agrícola, aisladas de los centros urbanos y por tanto, marginadas de la economía global como seguidamente se verá.



1

Figura 1

elaborado por Celia López Miguel, CRIM-UNAM.

En la costa, el trabajo de campo se realizó en el municipio de Cabo Corrientes (cuya cabecera municipal es El Tuito);⁷ el municipio cuenta con una enorme riqueza biótica (flora y fauna) siendo un área prioritaria de conservación para la Conabio (Comisión Nacional para el Conocimiento de la Biodiversidad), la Conanp (Comisión Nacional de Áreas Protegidas), así como para otras instituciones internacionales como el Fondo Mundial para la Naturaleza (World Wildlife Fund o WWF por sus siglas en inglés). El clima de la zona es cálido subhúmedo con lluvias en verano de mayor humedad (40.15%), con dos regímenes de lluvias: la estación de secas (de octubre a mayo) y la estación de lluvias (junio a septiembre). La vegetación está formada por selva (56.05%), bosque (40.32%), pastizal (1.78%) y manglar (0.05%), mientras que el uso del suelo agrícola (1.68%) y la zona urbana (0.07%), según lo señala el Prontuario de información geográfica municipal de los Estados Unidos Mexicanos (2005).

Según el Instituto Nacional de Estadística y Geografía, el municipio de cabo Corrientes contaba con una población de 10,303 habitantes, mientras que su cabecera, El Tuito con 3211 habitantes (INEGI, 2010), encontrándose el resto de las localidades escasamente pobladas debido en gran parte a su accidentada topografía y difícil acceso. La infraestructura precaria con que cuentan ha limitado también su desarrollo y crecimiento.

El área que corresponde a la sierra occidental cuenta con un clima templado subhúmedo es una zona con un porcentaje muy alto de suelo forestal y natural, en la que se integran los municipios de Atenguillo, Mixtlán, Mascota, San Sebastián del Oeste, Guachinango y Talpa de Allende; en estos municipios se llevó a cabo el trabajo etnográfico y concretamente en las localidades como Cimarrón, Navidad, Agua Zarca, Volcanes, Rancho Maguey, Las Lajas y El Mosco, algunos de ellos fundados en el siglo XVI por contar con recursos mineros. La mayoría de estos lugares se encuentran en zonas con prolongadas pendientes, de difícil acceso por carreteras sinuosas, brechas de terracería que cruzan montañas, barrancas y pequeños valles, rodeados de bosques, lo que dificulta la conectividad entre las localidades ya que se cuenta con una escasa y rezagada red de caminos y carreteras de acceso. Lo anterior impide los servicios de educación, salud, recreación, cultura y otros, como en el caso de la costa.

De acuerdo a la encuesta intercensal del 2015, la región Costa-Sierra Occidental cuenta con una población de 332,798 habitantes. La mayoría de las localidades de la región es menor de 2500 habitantes, a excepción de Puerto Vallarta (275,640 habitantes), Talpa (15,126 habitantes) y Mascota (14,477 habitantes) (Instituto de Información estadística y Geografía de Jalisco, 2017). La región con bajo desarrollo económico, social y humano, provoca que el fenómeno migratorio sea uno de los más altos del estado y que se haya intensificado

en las últimas décadas tanto a nivel nacional hacia Puerto Vallarta, Guadalajara como internacionalmente a los Estados Unidos (Arias, 2009). De la región, Mixtlán es el municipio más afectado por la alta intensidad migratoria, lo que implica una gran dependencia de los hogares en torno a las remesas generadas por dicho fenómeno; el 26.77% de las viviendas del municipio de Mixtlán recibieron remesas en 2010 (IIEGJ, 2010). Sin duda, la migración amenaza con la despoblación de los espacios rurales y esto se manifiesta en el crecimiento negativo que han tenido todos los municipios de la Costa-Sierra del 2000 al 2005 (Conapo, 2010), situación que desde el 2005 al 2010 viene revirtiéndose.

Otros indicadores importantes son el de pobreza multidimensional y vulnerabilidad por carencias sociales.⁸ El primero de estos indicadores señala que el municipio de Talpa de Allende es el que cuenta con mayor pobreza (74%), seguido de Cabo Corrientes (63%), Guachinango (58%) y Mascota (57%). Y el de la marginación, es superior a la media estatal en los ocho municipios de la región ya que es limitado el acceso a la educación, la residencia en viviendas es inadecuada, carecen de bienes y de la población ocupada solo el 48 por ciento cuenta con ingresos de hasta dos salarios mínimos (Conapo, 2010).

La actividad primaria, salvo en contados centros donde se cultivan granos, semillas y frutas en sistemas agroindustriales (Talpa, Mascota) que se distribuyen en mercados estatales y nacionales, en el resto de la región se vive una crisis desde hace unas décadas y de la que parece improbable salir. La agricultura ha dejado de tener la capacidad de asegurar el abasto de alimentos para las familias locales. Los motivos se deben en buena parte a la falta de apoyos y financiación, la escasa asesoría técnica para adecuar la actividad a las nuevas circunstancias medioambientales y de los problemas de suelo, así como la afectación de fenómenos meteorológicos (sequías, abundantes lluvias o heladas). Todo ello ha generado gran vulnerabilidad, incertidumbre y pobreza entre los habitantes de esta región Costa-Sierra Occidental, obligándolos a migrar (temporal o definitivamente) en búsqueda de mejores oportunidades de vida y empleo.

De ahí que Las familias de la región citada enfrentan una economía caracterizada por la diversificación de actividades productivas, lo que les ha permitido sobrevivir y permanecer en sus localidades de origen. La población ante las nuevas condiciones coyunturales y ambientales va adaptándose, tratando de mantener las actividades agropecuarias alternándolas con otras como la producción de raicilla, el trabajo en la construcción, en minas, en el comercio, en servicios o como profesionistas, entre otros. Para el 2016, la distribución de las unidades económicas de la región quedaron del siguiente modo: 0.1 por ciento para la agricultura, 7.2 por ciento para la industria, 51.3 por ciento para los servicios y 41.3 por ciento para el comercio (IIEGJ, 2017).

Las políticas del estado de Jalisco vienen impulsando el desarrollo local, privilegiando las rutas de playas y las actividades de turismo rural y de naturaleza, donde la presencia de la iniciativa privada es visible (Plan de desarrollo 2015-2025). La región Costa-Sierra Occidental cuenta con un potencial turístico variado desde centros de peregrinaje como Talpa, a pueblos de montaña como Mascota o San Sebastián del Oeste (ambos pueblos mágicos), para finalizar en Vallarta, con el atractivo de su costa. Si bien, no se ha implementado ningún programa por el gobierno estatal se empieza a trabajar en la infraestructura y aquellos pueblos que contaban con caminos de terracería hoy se pavimentan, ejemplo es el que va de Mascota a La Yerbabuena y Navidad en la Sierra, y de Puerto Vallarta a El Tuito y Maito en la Costa.

Una de las justificaciones del gobierno municipal y estatal es que los programas turísticos, como el de pueblos mágicos, tienen como fin generar otros ingresos en la región para mejorar el nivel económico de la población rural. Desde una dimensión sociocultural en la que los valores y las tradiciones locales podrían servir de base al proceso de desarrollo (Vázquez-Barquero, 2005), entre ellos estaría el de la oferta de productos típicos como el de la raicilla. La pregunta que queda por resolver es si los polos de desarrollo local, beneficiarán a la población o solamente a unos cuantos empresarios.

LA MATERIA PRIMA DE LA RAICILLA

En el mundo existen más de 200 variedades de agaves, pero 65 por ciento se encuentra en el territorio mexicano. La riqueza biótica es tan grande que cabe señalar que de ese 65 por ciento de agave, 80 por ciento se ubica en la Costa y Sierra Occidental de Jalisco (CONABIO, 2005). El maguey es una de las plantas que ha estado presente en la vida cotidiana de los pueblos de México debido a su amplio y variado aprovechamiento como ya mencionó en el segundo apartado de este trabajo.

Los agaves de la Costa son plantas silvestres endémicas que se localizan en plantaciones o bien, en las zonas montañosas a diferencia del agave azul tequilana weber que forma parte de un monocultivo. En Cabo Corrientes existen dos agaves madre que son el *Angustifolia* y el *Rhodacantha*, que se reproducen por hijuelos, por semilla, y mediante la polinización a través de insectos o murciélagos, originando unos híbridos naturales no inducidos que son coloquialmente conocidos como verde, cenizo, amarillito o chico aguiar. Todos ellos se encuentran adaptados al clima y al suelo, de ahí su gran rendimiento, ya que las cabezas de los mezcales, en especial el verde y el cenizo pueden llegar a pesar entre 400 y 500 kg. “Estas variedades son criollas de aquí y se ajustan bien y le ayuda a la planta y se emplaga menos” (Tino, El Divisadero, Jalisco; comunicación personal, 8 de agosto de 2014). No sucede lo mismo cuando se introducen variedades de otras partes, ejemplo de Oaxaca.

En la Costa, las plantas de agave se siembran en junio sobre laderas pronunciadas cuando llegan las neblinas, asegurando con ello la humedad del suelo para su enraizamiento en la tierra; a diferencia, en la Sierra se siembran en parcelas que antes estaban dedicadas al maíz o al chile. Después, el cuidado consiste en “limpiar el terreno de hijuelos y malezas, pues de lo contrario se hace zancón y deja de engordar” (Alfredo, Ixtlahuahey, Jal; comunicación personal, 30 de julio 2014).

Una vez que los mezcales se encuentran sazones o maduros, a los 6 ó 7 años de crecimiento, sale la floración o el qurote que debe ser cortado una vez que alcance un metro o dos de altura, esto se hace en la fase en que la luna este llena o casi llena. Realizada la operación se mantiene la planta durante un año o algo más, para que condense sus azúcares y quede lista para la jima, es decir, cortar las pencas del maguey y quede sólo la parte central o la llamada piña; para este proceso nuevamente se tiene en cuenta la plenitud de la luna a fin de que el agave este más dulce. Estos son conocimientos que han sido transmitidos de generación en generación y tratan de preservarse pese a la presión por la materia prima antes lograr la madurez para la elaboración del producto.

Las prácticas bioculturales no solo se centran en el saber que se ha de tener para proceder a la siembra, sino también sobre el tipo de suelo o las condiciones mejores donde han de crecer los agaves, en definitiva, todo el proceso, que llegará hasta la jima, lo que ha propiciado en el tiempo la continuidad de los recursos agrogenéticos mediante la reproducción de especies criollas de agaves, y del manejo de sistemas agroforestales. Conocimientos, prácticas y creencias que comienzan a perderse ante los nuevos desarrollos regionales que priman la productividad y rentabilidad económica (Toledo & Barrera, 2008).

En la Costa-Sierra de Jalisco, entre bosques de coníferas, encinos y robles a 1200-1800msnm crece de manera silvestre la lechuguilla (en sus tres especies maximiliana, inaequidens y valenciana), la materia prima para la producción de la raicilla. Se requiere que la lechuguilla “esté algo sombreada, en terrenos macizos, que no estén aguados, ni sean volcánicos. Muchos no saben esto, pero mire: el cerro es maravilloso. Aquí está el ocote y tiene ¡un oxígeno! [...] y vea el roble, qué especial” (Félix, Mascota, Jalisco; comunicación persol, 3 diciembre de 2012). El suelo y el clima son componentes fundamentales para el crecimiento de los agaves.

En la actualidad, dadas las transformaciones de las condiciones medioambientales por el calentamiento global, el agave está comenzando a escasear, siendo las causas fundamentales –según los raicilleros– la sobreexplotación, la deforestación, los incendios, así como las enfermedades de las plantas, y que además todo lo anterior trae como consecuencia la erosión y sequedad del suelo. Y es que ahora:

Se tiene que caminar largas distancias para encontrarla. La norma dice que hay que dejar el 20 por ciento de plantas en florecencia para que se repoble, pero no ha sido así. Ha sido casi un exterminio de la planta. De ahí que hoy los productores

se ven obligados a cultivarla, plantarla, y si no lo hacen, pronto estará en amenaza la producción de raicilla. Es necesario tomar cartas en el asunto para repoblar la sierra y que nuestros hijos, nietos y las nuevas generaciones la conozcan y siga la tradición de producir raicilla (Rubén, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 10 abril de 2010).

Las palabras de Don Rubén, expresidente del CMPR, resultan de gran relevancia al advertirse en ellas cómo los saberes tradicionales “evolucionan mediante una combinación de conocimiento ecológico acumulativo y de un proceso de aprendizaje que se reajusta ante los errores detectados y las situaciones de crisis” (Gómez-Baggethun, 2009, p. 2). Por otro lado, la sobreexplotación forma parte de un momento crítico desde la que se percibe la brecha entre la naturaleza como valor de uso y la naturaleza como valor de cambio, causando el deterioro ambiental en la región de estudio, pero también de la pérdida de las prácticas y conocimientos.

En estos intentos por preservar la materia prima del maguey, los productores y del CMPR tienen plantadas más de 250 hectáreas de raicilla con el objetivo de salvaguardar la biodiversidad existente en sus bosques.

En cuanto a la producción de raicilla de los 70 asociados en el CMPR, tan solo 50 producen de manera totalmente artesanal con los saberes e implementos tradicionales. El resto de los productores con intereses comerciales combinan herramientas modernas con las tradicionales. De esta forma, es posible ver la construcción de hornos, no ya de tierra, sino de mampostería, se induce la fermentación con productos químicos para acortar tiempos y los destiladores suelen ser de acero inoxidable. Así vemos la evolución del oficio y el cambio adaptativo a los tiempos en que vivimos.

Los raicilleros de mayor edad no entienden de la producción tecnificada y se mantienen apegados a lo que ellos consideran hacer un buen, “vino limpio,”⁹ que elaboran a base de agaves maduros que serán cocidos, fermentados y destilados de manera artesanal, con utensilios de madera y cobre, dando tiempo a los diferentes procesos sin acelerarlos. Y todo ello porque los componentes y características de la raicilla como su olor y sabor, provienen del propio medio en que crece el agave y que se procesan a partir de los elementos naturales como son la tierra y el agua, la leña de roble para cocer las piñas y por supuesto el saber-hacer específico para destilarlo, de lo contrario los aromas y sabores se pierden y todo por “sacar un raicilla de acuerdo a los estándares y al gusto de un consumidor poco entendido” (Alejandro, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 20 de agosto 2013).

DE LA HERENCIA Y LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DE LA RAICILLA.

La raicilla comenzó a producirse durante la colonia tras la llegada de los españoles mediante procedimientos de destilación ignorados por los naturales, pero las últimas evidencias apuntan a que ese proceso ya era conocido en época prehispánica; así lo confirman los trabajos etnoarqueológicos realizados en Xochitécatl-Cacaxtla (Serra&Lazcano, 2012). Finalmente los saberes y procedimientos para sacar provecho de los jugos de la planta del maguey y los traídos de allende los mares, lograron conformar una suerte de mestizaje del que somos hoy día herederos. Estas bebidas, aunque prohibidas por las autoridades coloniales como postrevolucionarias, fueron consumidas de forma habitual entre los trabajadores del campo y de los centros mineros, para contrarrestar las duras jornadas y terribles condiciones laborales que se imponían en la explotación de tierras y minas, además de que por su bajo costo, podían ser fácilmente adquiridas.

El destilado de la raicilla sigue un proceso de elaboración en el que el componente humano se hace relevante, pues genera, construye, mantiene, usa y transmite el saber heredado. Lo hacen a través de formas particulares, conmemorando acontecimientos, lugares donde se recuerdan, tiempos que fundan y categorías narrativas para difundirlos (Muñoz, 2009). La historia oral se convierte en una práctica discursiva fundamental que transmite las relaciones que han establecido con el entorno físico y natural, pero también con sus actividades productivas, religiosas y de convivencia con los demás, en una suerte de comunión colectiva.

Los productores tienden a narrar cómo fue esta actividad, qué peripecias o problemáticas enfrentó a lo largo de su historia, pero a su vez esa historia permite explicar cómo es hoy y cómo se vislumbra en el futuro. El

interés por “saber hacer vino” (Chalio, El Tuito, Jalisco; comunicación personal, 26 de mayo de 2012), “por ser otra vía de dónde comer” (Martín, Navidad, Jalisco; comunicación personal, 13 de enero 2013), “porque me gusta la bebida” (Oscar, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 4 de diciembre de 2012), “porque mi padre lo hacía y si yo no lo retomaba se perdía” (Felix, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 3 de diciembre de 2012), “siempre hay gente a quien vender” (Nicho, Aguazarca, Jalisco; comunicación personal, 23 de agosto de 2013), han sido motivaciones que han llevado a los productores a convertirse en raicilleros.

Producir raicilla no es tarea sencilla, porque implica gran esfuerzo físico y las nuevas generaciones no lo quieren hacer. Don Nicho afirmaba: “para realizar esto se necesita gusto y amor a la bebida y si no lo tienen, no van aguantar porque como ven se requiere mucho esfuerzo” (Nicho, Aguazarca, Jalisco; comunicación personal, 23 de agosto 2013). Sí, esfuerzo físico, pero también tenacidad para resolver la infinidad de problemas que implica producirla y colocarla en el mercado externo.

Para aprender y transmitir cómo hacer la mejor raicilla, afirmaba Don Félix: “se necesita gente obediente, que atienda lo que se le dice y no ande cambiando las cosas, porque entonces lo que haga no va a servir. Si se acepta esto, yo los enseño”. Don Félix, el raicillero más viejo miembro del Consejo, es de los pocos que producía la bebida todo el año,¹⁰ pues la mayoría sólo lo hace en la temporada que va de noviembre a junio. Al respecto afirmaba:

Hago [raicilla] todo el año y los demás, una temporadita, y es que no saben hacerlo fuera de la temporada. Yo casi me enseñé solo, bueno un tío me enseñó estas cosas, de ahí me dejó solo y comencé a experimentar, cómo salía más bueno, cómo daba más, y así comencé a trabajar.

Seguí la tradición de mi padre. Él, era de lo que vivía, bueno, de eso y del campo. Aunque a él le tocaron los tiempos duros [...], cuando era prohibido que se hiciera. Pero ¿qué hacía? era una manera de hacerse llegar qué comer, sobre todo cuando no había trabajo en la milpa. Lo hacía en el monte, lejos de aquí del pueblo, a escondidas, pues porque era ilegal. Me acuerdo una vez, veníamos del cerro con un burrito cargado de vino y nos paró un general. Era por todos sabidos que él [su papá de don Félix] hacía [raicilla], y alguien lo denunció, nos paró el general y le dijo a mi padre: ¿qué qué traía? Mi padre ni se escondió, le dijo: vino señor, qué más voy a traer de acá, ¿quiere probarlo? El general asintió y mi padre prontito le dio en un jarrito que traía. Lo probó y dijo: ¡caramba! esto sí que está bueno. Y mi padre, para que no le hiciera nada, le dio una garrafa, y el general le dijo que se fuera. El buen vino lo salvó, y el general, que le gustó (Félix, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 08 de octubre de 2011).

Es común entre los raicilleros escuchar las historias de cuando esta bebida era prohibida, de los encarcelamientos, del despojo o destrucción de los utensilios para elaborarlo, del robo del producto desde fines del siglo XIX y prácticamente todo el siglo XX. Lo anterior puede también ser constatado en el trabajo de Méndez (2007). La producción y venta de la raicilla suponía un ingreso más porque “¿qué comíamos, si no hacíamos vino?” (Doña Isaura, El Divisadero, Jalisco; comunicación persona, 26 de mayo de 2013). Asimismo, el artesano raicillero nos remite a las difíciles condiciones en las que producían el vino tanto en la Costa como en la Sierra, y también señala las condiciones de pobreza y marginalidad que se vivía en estas zonas agrestes y “olvidadas de la mano de Dios”.

Los raicilleros han seguido una tradición al producir esta bebida, y con ella dan continuidad a una actividad artesanal ajena a los implementos industriales y a los requerimientos del mercado. La raicilla se produce en el monte, en tabernas muy rústicas, que son construcciones básicas sostenidas por cuatro postes y una techumbre de hojas de palma, de teja o de asbesto localizadas en el interior del monte, cerca de algún escurrimiento de agua, bajo la sombra de los árboles.

El raicillero recolecta los magueyes silvestres en el bosque, cuando las plantas tienen una edad entre 6 y 9 años. Ante la escasez de lechuguillas silvestres, los raicilleros, sobre todos los “grandes productores”, están extrayendo semillas de las plantas silvestres y las cultivan; algunos de ellos reforestan con la planta de lechuguilla los bosques para que siga su proceso natural de crecimiento, pero otros la están cultivando en parcelas. Existen productores que en el año 2010 sembraron hasta 20 hectáreas de raicilla.

En la Costa, una vez jimados los magueyes éstos son colocados en hornos circulados de piedra excavados en el suelo para evitar el derrumbe de la tierra; mientras en la Sierra, las piñas son puestas en hornos de barro

a modo de los que se usan para cocer pan. Los hornos son calentados con leña de encino a más 700 grados centígrados, se sellan con el fin de que no quede ningún orificio por donde escape el calor y puedan provocar que se quemen las piñas. Después de vigilar el cocimiento por 24 horas, se destapa el horno y se sacan los trozos de piña disponiéndose en una canoa o “becerro”, como la llaman los raicilleros, para ser troceados con un mazo de madera. Enseguida se coloca el bagazo en pilas (cubiertas de brea natural o cera), o en barriles de plástico para la fermentación, que dura aproximadamente entre 5 y 12 días, que se hace de forma natural, sin usar azúcar, levaduras o químicos.

Transcurrida la fermentación, el “mosto” pasa al proceso de destilación para lo que se usan alambiques contruidos por ellos mismos de cobre; estos alambiques están siendo sustituidos por ollas de acero o combinados con el serpentín de troncos de madera ahuecados (bonetes) conocidos como destiladores filipinos en Cabo Corrientes. La raicilla obtenida alcanza diferentes graduaciones que van de 50 hasta 90 grados de alcohol, lo que obliga a “domesticarlo” o destilarlo una segunda vez para que quede un producto entre 38 y 45 grados y salga al mercado. La domesticación se hace de varias formas. Cuando comienza a salir el primer destilado tiene altas graduaciones pero conforme avanza el proceso, los grados van disminuyendo, conjuntando ambos se llega a un equilibrio de alcohol; cuando no sucede esto, puede ser “domesticado” con agua destilada hasta la graduación que se requiera. De ahí pasa al embotellado, este es solo realizado por aquellos que cuentan con una mentalidad más empresarial, que han registrado su marca y su marbete; el resto lo venden a granel.

En la región la bebida es “tradicional, a diario se bebe, es decir, que se toma cada día y no se reserva solo para una fiesta” (Alejandro, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 14 de junio de 2012). Es del común escuchar que la raicilla es energética además de considerarse “un complemento cuando uno está muy cansado, pues se echa un trago y ya descansa, se relaja” (Lucio, El Divisadero, Jalisco; comunicación persona, 18 de septiembre de 2013)

La raicilla es además el “alma” de toda actividad o festividad local; esta presente en los ritos de paso y celebraciones religiosas o civiles, así como en los festejos patrios y cumpleaños. Su bajo costo, su sabor y arraigo, permiten hacerle el honor a esta bebida, y con ello se promueve su continuidad y la producción vinculada al conjunto de valores y creencias que sobre ella se centran.

Las festividades antes mencionadas se esperan con ansia, y su organización, involucra a familiares, amigos y visitas. En estas ocasiones, la raicilla interviene y es un elemento capaz de motivar que se formalicen relaciones de noviazgos, se cierren negocios, se arreglen compadrazgos, o que se establezcan o terminen amistades.

La gente de aquí sabe de vinos, les gusta la raicilla por su sabor, porque no causa malestares un día después de haberla bebido, y además, por todas sus propiedades benéficas para la salud, como curar heridas y prevenir enfermedades. La raicilla se convierte de esta forma en un patrimonio local que le da significado propio a los estilos de vida, que conforman el acervo sociocultural de los habitantes de la región, este acervo cultural es el que el CMPR trata de promocionar para darle un valor agregado a la la bebida, lo que podría ayudar a fortalecer las condiciones económicas de sus agremiados. De ahí que la denominación de origen, si bien protege al producto y a los productores frente amenazas de otras bebidas alcohólicas, también convierte este saber y conocimiento en una mercancía que pretende vender marcas, paisajes, costumbres y valores (Luna , 1991); se espera que las ganancias y beneficios queden en manos de los pequeños productores, y no suceda como con el tequila que tras lograr la DO, quienes se favorecen son las empresas extranjeras, élites y grupos con poder gubernamental y comercial, y no tanto el trabajador o productor rural.

LOS RAICILLEROS: DIFICULTADES Y CONFLICTOS

Los artesanos raicilleros pertenecen a diferentes estratos socioeconómicos, pero algo común entre ellos es la diversificación de actividades productivas para su sobrevivencia y reproducción; ninguno de ellos se dedica en exclusivo a la producción de la bebida. Así, encontramos una tipología de productores:

-Raicilleros inversionistas, cuya actividad económica principal se encuentra en el sector servicios y para quienes producir esta bebida es sobre todo por hobby y entretenimiento, aunque en el fondo también hay un sentir profundo de representaciones imaginarias y valores en torno a la raicilla. -Raicilleros que alternan diversas actividades del agro y servicios, como la ganadería y sus derivados, el cultivo de granos básicos, la explotación de madera o la construcción de viviendas. -Profesionistas, servidores públicos e investigadores que tienen o han tenido interés en un proyecto productivo de la raicilla porque le ven futuro. Muchos de ellos fueron fundadores del Consejo, pero la mayoría de ellos no eran productores y acabaron por salirse. -Raicilleros, para quienes la producción del destilado es sólo un complemento a su jornal, al cultivo de granos básicos o de otras actividades del sector servicios.

Estos raicilleros enfrentan problemáticas diversas para producir y colocar en el mercado la bebida, especialmente los tres primeros, y aún así son apasionados productores que viven su oficio con satisfacción, porque como cuentan “la vida de raicillero es mágica”. Estos mismo son parte del CMPR y siguen sus requerimientos legales, a excepción de los últimos que han decidido mantenerse al margen. Las diferencias entre los últimos y los miembros del Consejo son de diversa índole, pero, sobre todo, existe una falta de convencimiento de que este organismo pueda apoyarlos para lograr una mayor y mejor producción, así como que pueda ofrecer apoyos en la búsqueda de mercados para el destilado.

Algunos raicilleros pertenecieron al Consejo durante algún tiempo pero desistieron de él, pues según ellos solo “era pagar cuotas y cuotas, pa’ registros, permisos, viajes de los directivos, pa’ la construcción de la taberna muestra; que botellas y botellas para fulanita y zutanito, que pa’ regalar en la feria [...] y no veíamos ningún beneficio. Y el vino no da pa’ tanto” (Martín, Navidad, Jalisco; comunicación personal, 13 de enero de 2013).

No obstante, los raicilleros no renuncian al oficio, siguen produciendo la bebida por infinidad de razones porque: “Es algo que me enseñó mi padre y como dejarlo perder” (José, Cabo corrientes, Jalisco; comunicación personal, 26 de mayo 2012), “Me saca de apuros; a veces, con ella llega la Providencia” (Martín, Navidad, Jalisco; 13 de enero de 2013), “Desde que hago raicilla no tendré dinero, pero qué tal amistades” (Pedro, Cabo corrientes, Jalisco; comunicación personal, 26 de septiembre de 2013), “Me gusta la raicilla y le busqué hasta que aprendí a hacerla” (Oscar, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 4 de diciembre de 2012), “No me haré rico, pero cómo la disfruto” (Roberto, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 30 de noviembre de 2010), “Más que pa’ vender, es pa’ tener en la casa y [para lo que] se ofrezca” (Rubén, Mascota, Jalisco; comunicación personal, 3 de diciembre de 2012), “La disfruto, y por eso la sigo haciendo” (Tino, El Divisadero, Jalisco; comunicación personal, 27 de mayo del 2012), entre otras. Entre estas razones encontramos las motivaciones que los “artesanos raicilleros” tienen para seguir en el oficio. Su producción es limitada, y pocos artesanos tienen una alta producción; su principal dificultad se encuentra en la distribución y en la venta del destilado.

Mientras que en su mayor parte los productores de raicilla narran el valor de uso por lo tradicional de esta bebida, en los últimos tiempos se observa cómo ésta se va incorporando en nuevas cadenas de valor que los insertan en la vorágine del dinero y del mercado. Los productores que quieren modernizar las condiciones de su producto han tenido que buscar préstamos y con ello, han adquirido grandes deudas. Así lo explicó Roberto:

Un tío de nosotros hacía y fue él que nos enseñó; él hacía, este cabrón vino, aquí en la región, ¡y bueno! no chingaderas, como los que andan por ahí. Pero ¡está cabrón hacerlo!, cuando yo inicié en esto, saqué un préstamo de 80 000.00 [pesos] al año, ya debía más de 100 000 por los réditos[intereses], ahorita pa’ que les cuento. Y apenas este año trabajé y saqué la primera destilada. ¡Hijo de la chingada! y luego que no vendes más que un litro a la semana de \$100 pesos, ni pa’ comer y luego la droga [del adeudo] sin poder pagar, de dónde chingados saco pa’ pagar (Mascota, Jalisco; comunicación personal, 30 de noviembre de 2010).

A lo anterior se agregan otras problemáticas, como la escasez de maguey, la merma del producto destilado, el precio, los costos de impuestos y de registro de la marca, entre otros, que generan desaliento entre los productores. Afirmaba Salvador:

Tenemos que pagar casi el 50 ó 60 por ciento del costo de la bebida en impuestos, en el registro de marca, envase, etcétera, y el precio de la raicilla es bajo aquí. En Vallarta, hay lugares que se vende para los gringos, y la que aquí cuesta 250 [pesos] a ellos se la dan en 1000. Y ahí sí les va bien, pero a nosotros ¡cuándo! Damos el blanco en 200 y 250, el reposado es bajo, no se produce porque hay mucha pérdida, se evapora el proceso de añejarlo y no se paga más. Y si me pongo a hacer cuentas no sale, porque tengo que pagar el IEPS (Impuesto especial de producción y servicios), más el IVA. Es casi el 66 por ciento del gasto, esto se lleva la ganancia, el resto es nuestro trabajo mal pagado. Si tú ganas 10 000, 6 000 van al gobierno (Mascota, Jalisco;

El raicillero inversionista tiene que enfrentar esta situación, pero la sobrelleva porque puede vender la raicilla en restaurantes o negocios particulares en Puerto Vallarta o en Guadalajara. Su producción también suele ser mayor, debido a que tiene instalaciones más industriales, puede pagar empleados, y cultivar su materia prima. Esta circunstancia es diferente para los raicilleros cuya producción es solo una actividad complementaria a otras, como la ganadería, la agricultura o del sector servicios. Este último productor, si bien puede tener ingresos que invierte en la producción del destilado, difícilmente puede recuperarlos. Es el caso de Chalio, que en la temporada 2010-2011 produjo cerca de 10 000 litros de raicilla, invirtió sus ahorros en la compra de un alambique de acero para 10 000 litros, y barriles de madera para conservar y añejar la bebida, pero cuatro meses después no había logrado vender ni 400 litros de raicilla, y el destilado colocado en los barriles de madera se estaba evaporando; de un barril de 100 litros, tres meses después solo conservaba 40 por ciento de la bebida. Chalio no tiene mercado para distribuir su producto, y le preocupa no poder recuperar la inversión hecha y el trabajo realizado tanto por él como por sus hijos.

El artesano raicillero duda en darse de alta en el Servicio de Administración Tributaria (SAT) por la recaudación impuesta por este organismo; produce raicilla tradicional y evita los añejamientos para ahorrarse pérdidas; no registra marcas por el costo que implica, tampoco cumple con los estándares y normas de calidad que exige todo producto. En fin, un conjunto de inconvenientes en detrimento del raicillero, que si no observa estos requerimientos, difícilmente extenderá su mercado, quedando reducido al local.

El CMPR ha logrado dar a la raicilla un reconocimiento como bebida tradicional de Jalisco desde julio del 2000 con el apoyo de la Secretaría de Promoción Económica estatal y en conjunto con el Instituto Mexicano de Protección Industrial (IMPI), tras cumplir con las normas de calidad de la bebida y la autorización de uso de la marca colectiva “Raicilla Jalisco”, protegiendo la bebida y la zona de origen. A lo anterior se sumó la obtención de la denominación de origen (DO), algo que podrá ayudarlos en la apertura de mercados. El Consejo y los raicilleros tienen un gran camino por recorrer para vencer los obstáculos que hasta aquí se han mencionado, así como convencer a los productores reunentes, ya mencionados, de sumarse al Consejo para regularizar y mantener los requerimientos de calidad que exigen las normas oficiales, lograr el registro de marcas y cumplir con los requerimientos del SAT.

Muchos de estos requerimientos son incompatibles con lo artesanal y pueden convertir a la raicilla en un producto genérico dentro de las cadenas de valor una vez que se incremente la demanda y la producción, induciendo a la industrialización de los procesos en detrimento del producto final como ha sucedido con el tequila. Paulatinamente, este último ha deteriorado su calidad debido a la demanda creciente, originando la adulteración del producto por el uso de agaves enfermos, la jima de plantas jóvenes que no han alcanzado la madurez, la mezcla de diferentes tipos de agaves, la utilización de agroquímicos, la aceleración de la fermentación química y sobre todo, el incremento de alcohol y azúcares sin que por ello la Norma Oficial se lo impida (Hernández, 2015)

Es necesario procurar un desarrollo que ofrezca las condiciones para la sustentabilidad, tanto del cultivo y la explotación de la materia prima bajo los conocimientos y saberes locales así como del proceso productivo. Se necesitan estrategias de planeación, tratamiento, promoción y mercado que equilibren los intereses de los raicilleros, del Consejo Promotor y los organismos legislativos y recaudadores, pero todo depende de las negociaciones que los actores sociales lleven a cabo y entre sí.

OTRAS CONTROVERSIAS ENTRE LA PRODUCCIÓN TRADICIONAL Y LA MODERNA.

Hacia principios de los años cincuenta la expansión de la cerveza restó mercado a la raicilla, y aún más con el tequila. A esto se sumaron las críticas de que esta bebida artesanal era de mala calidad:

En esa guerra también se difundió que la raicilla estaba alterada y que había que rebajarla. En ese entonces empezaron a requisarse las damajuanas, a pagarse multas, a destruir tabernas, y nosotros esa situación no la entendimos nunca, porque siendo el tequila un producto más caro, además de adulterado, la gente les compra y no vienen por acá (Isaura, El Divisadero, Jalisco; comunicación personal, 18 de septiembre de 2013).

El conflicto entre tequileros y raicilleros se ha mantenido desde entonces hasta la actualidad, con diferentes picos de intensidad, como sucedió en la década de los ochenta cuando las empresas tequileras con el apoyo estatal iniciaron un proyecto de mercadotecnia para lanzar al tequila como un patrimonio cultural de México con proyección internacional. Esto generó un espacio de lucha de diferente orden en el que la correlación de fuerzas fue y es en extremo diferencial entre un y otro productor. Nos encontramos frente a una asimetría entre un Goliat (representado por los tequileros) inmerso en una economía capitalista en la que prima, como dirían Toledo y Barrera-Bassols: “la competencia, la especialización, la tecnología y la uniformidad, orientándose a la acumulación que son las que conforman las fuerzas principales de destrucción biológica y cultural” (Toledo & Barrera, 2008, p. 37); frente a un David que se mantiene dentro de la tradición, descapitalizado y preservando una actividad que le ayuda a su sobrevivencia.

Es importante tener en cuenta que entre la élite del tequila se moviliza un gran capital que genera relaciones de poder y dominación económica. No menos importante son los recursos simbólicos y discursivos de superioridad que circulan a través de los medios de comunicación de forma persuasiva, produciendo una serie de categorías gramaticales duales entre nosotros/ellos, donde quedan suscritas las relaciones, representaciones sociales e imaginarias: unas de orden positivo de lo que somos nosotros, los tequileros, quienes se definen como superiores, al ser capaces de significar al país y al mundo a través de un producto particular. En oposición, surgirá la representación negativa de lo que son ellos, los raicilleros, a quienes censuran su oficio y producto, partiendo de su inferioridad. Una inferioridad que descalifica a los productores como personas de bajos conocimientos, así como a la bebida que producen. En el decir de los tequileros, aquellos no cuenta con las medidas higiénicas suficientes, y por tanto, la bebida es nociva para la salud, además de que no se adecúa a los valores de la Norma.¹¹ En este sentido y para fatalidad de los raicilleros, en su contra intervienen también las instituciones reguladoras de las bebidas de mezcal quienes son totalmente permisivas con los tequileros y poco tolerantes con las bebidas artesanales de agave.

En otras palabras, desde las instituciones, actores sociales y medios de comunicación, se “define cuáles bienes son superiores y merecen ser conservados, también disponen de medios económicos e intelectuales, tiempo de trabajo y de ocio, para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento” (García, 1999, p. 18). En la contienda, subyace una situación que procede de tiempos atrás y que está relacionada con una ideología clasista, discriminatoria y etnocéntrica por parte de los grupos hegemónicos con respecto a los raicilleros, por lo que estos últimos se defienden alegando que:

La raicilla no va a ser una competencia [para el] tequila o el mezcal, simplemente es una opción [para el] consumidor. El tequila como el mariachi, forman la identidad de Jalisco, pero también sabemos que hay otra tradición en el occidente de Jalisco, y es la raicilla. La raicilla es el mezcal de Jalisco. En el caso de la raicilla ya dimos origen a su palabra que es centenaria de por sí y tiene un valor (Jorge, San Sebastián del Oeste, Jalisco; comunicación personal, 18 de febrero de 2012).

La raicilla forma parte del arraigo de los pobladores de una región, y de un territorio -considerado un espacio fundamental y multidimensional para la creación y recreación de las prácticas socioculturales y económicas- que vive cada día la acometida de la modernidad, del capitalismo, que puede llevar a la pérdida de conocimientos bioculturales, mercantilizando la naturaleza y a los seres humanos en sus relaciones. A

pesar de las circunstancias, es importante observar la resistencia de los raicilleros ante tales embates, que se manifiesta en asertos como el siguiente:

[...]asociamos ciertos sabores, olores, a un momento de nuestras vidas; se queda(n) en tu mente y por eso cuando vuelves a tomar eso, es volver a algo que te resultó agradable y dices: este platillo es igualito y me recuerda a... pues [pasa] lo mismo con la raicilla (Toni, El Divisadero, Jalisco; comunicación personal, 18 o con la raicilla).

La raicilla, más allá de ser un recurso económico, es un elemento identitario, y los miembros del CMPR lo saben y están aprendiendo a capitalizarlo, aprovechando las políticas estatales que pretenden la expansión económica de la región Costa-Sierra Occidental, a partir del turismo y de promover los paisajes culturales y naturales junto con otros patrimonios como los productos artesanales y la gastronomía. Todos ellos se vuelven apropiados para el consumo de masas, y se abren como oportunidades para la población local.

Con la recién estrenada denominación de origen, los raicilleros se encuentran satisfechos, con ella pretenden resguardar su patrimonio, aunque coloca al producto y a los productores en un dilema: desarrollar un proyecto que responda a tentaciones inmediatas como la capitalización para la obtención de mayores dividendos o mantenerse en la producción artesanal sin tantas ganancias. Si tomaran el primer camino dejarían de recolectar magueyes silvestres para cultivar otros criollos, en plantaciones que a corto plazo podrían emplagarse, como ocurre con la variedad tequilana Weber, y también se haría necesario la implementación de tecnología que llevaría a industrializar la raicilla y aumentar sus costos.

CONCLUSIÓN

La viabilidad y permanencia de la raicilla como destilado tradicional y orgánico sólo podrá mantenerse si se conservan los reservorios de germoplasma, si sus productores siguen custodiando el saber-hacer entorno al destilado tradicional, más allá de normas oficiales y de las denominaciones de origen. En definitiva, los raicilleros tendrán que repensar el camino a seguir, que sin duda habrá debería ser una combinación entre la preservación de la memoria biocultural (Toledo & Barrera, 2008) de la que son portadores, y por otro lado, la cultura empresarial, las normas oficiales y la globalización, ya que estos últimos parecen formar parte de los cambios adaptativos, insoslayables para los productores.

También habrá que pensar en la necesidad de superar el proceso desarrollista implementado desde los años setenta y que ha relegado a la marginalidad a muchos (Gómez-Baggethun, 2009), a fin de que las experiencias de los agroindustriales y raicilleros puedan compartirse y aprender mutuamente de forma conjunta sin petulancias. Así al menos lo afirmaba Rubén Cachua (Mascota, Jalisco; comunicación personal, 10 de diciembre de 2010):

Si dejamos de hacerlo de forma artesanal, le vamos a quitar la esencia a nuestra bebida. Es una herencia de los padres, abuelos, amigos, tíos, y es lo que vale [...], hay que saber vender ese conocimiento como característica de nuestra bebida, la vamos hacer. Y hay que darle prioridad a esto, y no al valor económico, que este llegará después.

Un valor económico que debería establecer una ganancia justa para el destilador, con un precio razonable para el consumidor, sabiendo éste último que está adquiriendo un producto local, ecológico de calidad y sin riesgos para la salud, que es de temporada, con una limitada producción que evitará la sobreexplotación de la materia prima. Solo así creemos que será posible que el productor de raicilla consolidará un nuevo modelo de desarrollo rural, mediante el cual siga protegiendo el patrimonio de su región, en el que se inserta el paisaje y la cultura.

REFERENCIAS

- ARIAS, P. (2009). Del arraigo a la diáspora. Dilemas de la familia rural. México: Universidad de Guadalajara-Porrúa, 2009.
- BARRERA, N. La Disputa por la Vida: Memoria biocultural, culturales y territorios en rivalidad.
- BOEGE, E. El patrimonio biocultural indígena de México. México: Instituto Nacional de Antropología e Historia / Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas, 2008.
- CALVO, I.; GRANADOS, M. S. La ciudad en cuarentena, Chicha, patología social y profilaxis. América Latina hoy: Revista de Ciencias sociales, 33 (1), Bogotá, 2002.
- CONSEJO NACIONAL DE POBLACIÓN (CONAPO). (2010). Consejo Nacional de Población.
- CONFERENCIA INTERNACIONAL SOBRE DIVERSIDAD BIOLÓGICA Y CULTURAL (2010). -Informe Diversidad para el desarrollo- desarrollo para la diversidad. En Conferencia Internacional
- COMISIÓN NACIONAL FORESTAL (2012). Informe de evaluación social, México: Comisión Nacional Forestal. En: https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/53978/Informe_de_Evaluacion_social.pdf, 2012
- COMISIÓN NACIONAL PARA EL CONOCIMIENTO Y USO DE LA BIODIVERSIDAD (CONABIO). (2005) OMBRE DEL DOCUMENTO QUE ESTA REFERENCIADO, DATOS EN APA, 2005.
- GARCÍA, N. Los usos del patrimonio cultural. En Aguilar E. (Coord.) Patrimonio etnológico. Nuevas perspectivas de estudio (16-33). España: Consejería de Cultura-Junta de Andalucía. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/libro?codigo=1525>, 1999.
- GÓMEZ-BAGGETHUN, E. Perspectivas del conocimiento ecológico local ante el proceso de globalización. Papeles de relaciones ecosociales y cambio global, 107, pp. 57-56, recuperado en <http://navarrof.orgfree.com/Docencia/FSC/ConocimientoEcologicoLocalGlobalizacion.pdf>, 2009.
- HERNÁNDEZ, J. Cultivar mezcal tequilero en tiempos de bonanza. En J. Vera y Fernández R. (comp.). Agua de las verdes matas. Tequila y Mezcal (147-156). México, Conaculta, 2015.
- INSTITUTO DE INFORMACIÓN ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA DE JALISCO. Censos y conteos nacionales 2010-2015 . En <https://www.inegi.org.mx/>, 2017.
- INSTITUTO DE INFORMACIÓN ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA DE JALISCO. (2010). Censo de Población y vivienda. En <https://iieg.gob.mx/general.php?id=4&idg=45>, 2010.
- INSTITUTO DE INFORMACIÓN ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA. Censo de Población y vivienda. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2010/>, 2010.
- INSTITUTO NACIONAL DE ESTADÍSTICA Y GEOGRAFÍA. Censo de Población y vivienda. México: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2005/>, 2005
- KAISER, B. Renacimiento Rural. Sociología del campo en el mundo occidental. Francia: Colin, 1990.
- LINCK T.; BARRAGÁN, E. ¿Calificar los quesos tradicionales? Los dilemas de la apropiación y valor de los recursos cognitivos. En Pérez Akaki P., A. A. González & W. Picado (COORD). Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica (325-346). México: Universidad Nacional Autónoma de México-Facultad de Estudios Superiores de Acatlán, 2018.
- LINCK, T. (2018). ¿Constituyen las denominaciones de origen palancas para la implementación de um desarrollo territorial sustentable y justo? En Pérez Akaki P., A. A. González & W. Picado (COORD). Saberes de origen. Experiencias de México y Centroamérica (27-39). México: Universidad Nacional Autónoma de México-Facultad de Estudios Superiores de Acatlán, 2018.
- LUNA ZAMORA, R. La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes, 1991.
- MÉNDEZ, J. De crudas y moralidad: campañas antialcohólicas en los gobiernos postrevolucionarios (1916-1931). En E. Sánchez. Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas en México y América Latina, siglos XVII-XX (243-269). México: Instituto de investigaciones Dr. José María Luis Mora, 2007.

- MUÑOZ, Ó. Permanencia en el tiempo. Antropología de la historia en la comunidad purhépecha de Sevina. Zamora: El Colegio de Michoacán, 2009.
- PRONTUARIO DE INFORMACIÓN GEOGRÁFICA MUNICIPAL. INEGI: Jalisco, 2005.
- PLAN DE DESARROLLO DE LA REGIÓN COSTA-SIERRA OCCIDENTAL 2015-2025. Guadalajara: gobierno de Jalisco- Planeación, administración y Finanzas. En file:///C:/Users/27-b100la/Downloads/09_Plan_Regional_de_Development_Región_Costa-Sierra_Occidental.pdf, 2015.
- PUCHE, M. C. S. ; ARCE, J. C. L. El mezcal en Xochitécatl-Cacaxtla, Tlaxcala. Arqueología Mexicana, 114 (19), pp. 44–51, 2012.
- RAFFESTIN, C. Por una geografía del poder. Zamora: El Colegio de Michoacán, 2013.
- SANTOS, M. La Naturaleza del Espacio. Técnica en el tiempo. Razón y emoción. Barcelona: Ariel, 2005.
- SECRETARÍA DE GOBERNACIÓN. DIARIO OFICIAL DE LA FEDERACIÓN. México, 2019.
- TOLEDO, V. M.; BARRERA-BASSOLS, N. La memoria biocultural: La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. Barcelona: Icaria Editorial, 2008..
- VÁZQUEZ-BARQUERO, A. Las nuevas fuerzas del desarrollo. Barcelona: Antoni Bosch, 2005.

NOTAS

- 1 En el 2015, el gobierno de Jalisco reestructuró la regionalización administrativa del estado con la finalidad de equilibrar e impulsar el desarrollo económico. Desde entonces, la región costa norte y la región sierra occidental se fusionaron en la ahora llamada región Costa-Sierra Occidental, integrada por ocho municipios: Atenguillo, Cabo Corrientes, Guachinango, Mascota, Mixtlán, Puerto Vallarta, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende.
- 2 Según la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (Unesco, por sus siglas en inglés) el patrimonio biocultural se refiere a la multitud de formas en que los seres humanos han interactuado con su entorno natural a partir de sus valores culturales y espirituales. Su coevolución ha generado el conocimiento local y unas prácticas ecológicas que abarcan desde los recursos genéticos hasta los paisajes que crean y por las que las sociedades gestionan sus recursos.
- 3 Sobre patrimonio biocultural véase también el trabajo de Ekart Boege sobre los pueblos indígenas en México (Boege, 2008).
- 4 Cuando se habla de representaciones sociales nos referimos a la multiplicidad de sujetos que intervienen en un proceso social o problemática, y del cual se tiene una concepción o un significado. En este caso son los sujetos que intervienen en la producción de raicilla.
- 5 La Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación (FAO por sus siglas en inglés) en sus últimos informes advierte de la reducción alarmante de la flora y fauna a nivel mundial y de las graves consecuencias de la misma.
- 6 El Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR) es una asociación civil compuesta en la actualidad por 80 miembros, con 23 marcas registradas, además de la existencia de 15 cooperativas independientes localizadas en distintos lugares de los municipios de Cabo Corrientes, San Sebastián, Mascota, Talpa, Tomatlán, Cocula, Chiquilistlán, Mixtlán y Atenguillo, todos ellos en Jalisco. Según el ingeniero Jorge Dueñas, fundador del CMPR, el objetivo principal de la asociación es “integrar a los productores, transformadores y comercializadores de raicilla para capitalizarla bajo ciertos estándares de calidad” (Comunicación personal, 20 de septiembre del 2015).
- 7 En especial sobre diez localidades: Paulo, El Cono, La Gorupa, Guácimas, El Divisadero, Chacala, El Refugio Xuchitlán, Ixtlahuahuey, Saucedo y Malpaso. Todas ellas han sido y siguen siendo los principales centros de destilación de la raicilla, lo que no significa que no existan otros puntos de interés.
- 8 De acuerdo a la nueva metodología de Coneval, la pobreza puede medirse no solo por los ingresos sino también por las carencias sociales tales como el rezago educativo, acceso a la salud, a la seguridad social, así como a los servicios básicos y la vivienda.
- 9 En la sierra occidental es frecuente que mucha gente hable de vino, en referencia a la raicilla
- 10 Don Félix, un año después de entrevistarle murió a la edad de 83 años
- 11 La Raicilla se rige por normas de calidad establecidas dentro la Marca Colectiva así como por la NOM-142- SSA1-1995 y por las Reglas de Uso de la Marca Colectiva “Raicilla Jalisco”.