



Revista CoPaLa. Construyendo Paz
Latinoamericana

E-ISSN: 2500-8870

copalarevista@gmail.com

Red Construyendo Paz Latinoamericana
Colombia

Sánchez Jiménez, Eduardo; Torres-Oregón, Fredyd; Pérez-Akaki, Pablo
El mezcal en México: las tensiones socioculturales con el agroextractivismo
Revista CoPaLa. Construyendo Paz Latinoamericana, núm. 9, enero-junio, 2020, pp. 143-
153
Red Construyendo Paz Latinoamericana

Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=668170996012>

- Cómo citar el artículo
- Número completo
- Más información del artículo
- Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

El mezcal en México: las tensiones socioculturales con el agroextractivismo

Mezcal in Mexico: sociocultural tensions with agroextractivism

Eduardo Sánchez Jiménez

Doctorante en Sustentabilidad para el Desarrollo en el Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)

Fredyd Torres Oregón

Pablo Pérez Akaki

Resumen

El mezcal es una de las principales bebidas destiladas del Agave en México, su consumo se desarrolla principalmente en territorios rurales donde su producción está ligada a su forma de vida. Debido a la globalización, el consumo aumentó de forma exponencial generando implicaciones multidimensionales como la modificación de paisajes, la sobre explotación de los ecosistemas y cambios en las formas de producción y manejo de los recursos naturales. El objetivo del presente trabajo es explicar qué factores determinaron la transformación mezcalera artesanal hacia una de carácter mercantil desde una perspectiva histórica, que permita evidenciar las tensiones socioculturales con el agroextractivismo. Los resultados muestran procesos continuos de conflictos entre identidades culturales asociados al Agave mezcal frente a una lógica mercantilista de dicha actividad que rompe con saberes tradicionales.

Palabras clave: Agave-mezcal, Agroextractivismo, Tierra Caliente.

Abstract

Mezcal is one of the main distilled drinks of the Agave in Mexico, its consumption is mainly developed in rural areas where its production is linked to their way of life. Due to globalization, consumption increased exponentially generating multidimensional implications such as the modification of landscapes, the over exploitation of ecosystems and changes in the forms of production and management of natural resources. The objective of this paper is to explain what factors determined the artisanal mezcal scale transformation towards a mercantile one from a historical perspective, which allows to highlight the sociocultural tensions with agroextractivism. The results show continuous processes of conflicts between cultural identities associated with the Agave mezcal in front of a mercantilist logic of this activity that breaks with traditional knowledge.

Keywords: Agave-mezcal, Agroextractivism, Tierra Caliente.

Recibido: 07/junio/2019
Aprobado: 25/septiembre/2019

Introducción

El uso y aprovechamiento de los magueyes o Agaves en México ha sido un proceso coevolutivo producto de la interacción de los primeros grupos humanos en el continente americano, sobre todo en el espacio geográfico denominado Mesoamérica. La relación humano-maguey se inició como un proceso relacionado con la necesidad de comer y beber. En esta búsqueda de descubrir o procesar alimentos, los primeros humanos emplearon mayormente su tiempo buscando formas de obtener alimentos y conservarlos, así como fuentes de abastecimiento natural (Farga, 1968). De acuerdo con este mismo autor, las primeras actividades que le permitieron sobrevivir a los primeros grupos humanos fueron de recolectar frutos, hojas, hierbas, raíces, granos y semillas. Posteriormente, desarrollaron las prácticas de cortar, trincar, pelar, macerar, raspar, moler, quebrar, calentar, hervir y azar trozos de carne y otras sustancias para mejorar la dieta.

La naturaleza proveía la cantidad suficiente de alimento y durante muchos años los grupos humanos fueron creciendo y la recolección de frutos y la caza de animales fue siendo cada vez más escasa. La necesidad de alimento permitió el desarrollo de la agricultura. Esta actividad originó el cultivo del maíz, frijol, calabaza, raíces, frutos, nopales y maguey. Evidencias arqueológicas encontradas en la cueva de Coxcatlán, Puebla, indican que de los primeros cultivos domesticados para la agricultura fue el maguey, por ser una planta de diversos usos, adaptación al clima y otros beneficios (McClung, 2013).

Estas evidencias indican que la coexistencia de humanos mesoamericanos y las plantas de agave prevalece desde hace miles de años. Registros antiguos señalan que hacia el año 6500 a.C. los habitantes de Tehuacán, Puebla ya cultivaban distintas especies de magueyes, las cuales han sido explotadas desde entonces para la obtención de alimento, bebida, vestimenta, fibra, material de construcción, medicina, entre otros usos.

Durante la historia de los pueblos culturales mesoamericanos, desarrollaron el uso y aprovechamiento de los magueyes para muchos fines, sin embargo, esta planta fue más preciada por obtenerse dos tipos de bebidas, el pulque y el mezcal. El pulque ha sido una de las bebidas fermentadas obtenidas por esta planta y que en el periodo prehispánico fue un elemento sagrado y su consumo restringido solo para un grupo social. Después de la llegada de los españoles en 1521, el pulque se masificó y se convirtió en una bebida popular.

El mezcal, por su parte, es una bebida destilada producida a partir de la cocción de la “piña” de maguey o por alguna de sus partes (quiote o pencas). Hay escasa evidencia que indica que su fabricación se desarrolló antes de la llegada de los españoles a México. Sin embargo, hay información que expone que su elaboración fue desarrollada por grupos nahoas en el litoral del océano pacífico, así como en el altiplano central. Su consumo, en este periodo, fue aún más restringido que el pulque y solo utilizado en ceremonias y rituales, sobre todo agrícolas (Farga, 1968).

Al haber cambios en el *hábitus* (Bourdieu, 1972), el pulque y el mezcal dejaron de ser elementos sagrados para convertirse en bienes de cambio. La planta del maguey fue transfigurándose de bien natural a un bien privado y finalmente bien público. A lo

largo de las tres centurias de dominio español, surgieron nuevos territorios productivos magueyeros como Tequila en Jalisco y Llanos de Apam (Hidalgo, Estado de México, Tlaxcala, Puebla) (Payno, 1864).

Fue hasta finales del siglo XVIII cuando se empezó a despertar el interés por la alta producción más allá del uso ritual desde su génesis. Las primitivas destilerías con ollas de barro fueron denominadas "fábricas de vino-mezcal". El progreso promovido en el porfirismo y las políticas públicas posrevolucionarias incentivaron la mecanización del campo mexicano. La producción de mezcal declinó debido a la entrada de fabricación de vinos, brandis y cervezas, sin embargo, su producción continuó en las zonas rurales con presencia indígena hasta la llegada del modelo agroextractivista impulsado a través del neoliberalismo.

Esta actividad representó una nueva oportunidad para las empresas nacionales e internacionales, quienes fueron apropiándose de la planta del maguey, las pequeñas producciones y finalmente por las marcas más posicionadas. Este fenómeno de producción intensiva trajo consigo mayor presión ambiental, deterioro de los ecosistemas, marginación social, pérdida de los cultivos tradicionales y de la agrobiodiversidad, transformación de los sistemas de producción y de los saberes campesinos mezcaleros (Sánchez, 2018).

Usos y aprovechamiento de los magueyes de México

Los primeros grupos humanos que utilizaron la planta del maguey para satisfacer sus necesidades alimentarias fueron los otomíes. De acuerdo con Farga (1968), este grupo social se percató de las constantes visitas que hacía una tuza a los magueyes, raspaba y se bebía la sabia que de ella le salía. Esta práctica está relacionada con la extracción de aguamiel para la fabricación de pulque.

Después que descubrieron una fuente de hidratación en zonas áridas, los pueblos originarios descubrieron otros usos y aprovechamientos que colocaron a esta planta en alta estima y la llegaron a considerar "planta sagrada" (Farga, 1968). Los usos fueron: las pencas fueron utilizadas para techados de casas, así como para la obtención de fibras para cordeles, lazos y costales, leña, abonos, legías, agujas, hilos, punzones, calzado, vinagres, papeles (para códice), vestidos, canales para agua, redes para pesca y cercos.

También se usaba para usos medicinales, sobre todo el maguey "tlacámetl", que, de acuerdo con Sahagún, se utilizaba la "miel" y la mezclaban con hierbas y curaban muchas enfermedades (Novo, 1979), también como fuente de alimento, mediante la cocción de las pencas y troncos (piñas) en hornos bajo tierra tipo "barbacoa". Además de utilizar algunas partes de la planta, también se aprovechan los insectos asociados a ella, por ejemplo, los escamoles (*Liometopon apiculatum* y *L. occidentale*), el gusano blanco (*Acentrocne hesperiaris*) y el gusano de maguey (*Hypopta agavis*), entre otros (Moreno- Terrazas, et.al. 2017).

Cabe señalar que la mayor parte de la utilización del maguey la hacían las mujeres, mientras los hombres se dedicaban a las faenas de campo como trasplante de hijuelos, podas y los otros cultivos que acompañaban al maguey como maíz, las legumbres y los frutales (Payno, 1864).

Orígenes de la producción y consumo de los productos del maguey: el mezcal y el pulque

De acuerdo con Novo (1979), el descubrimiento del uso del maguey para la producción de bebidas se sitúa después de la caída del sitio de Tula en el año 1057 a.C. Esta bebida se reservaba solamente a los ancianos. Por otro lado, Moreno- Terrazas (et,al. 2017) indica que los vestigios arqueológicos más recientes presentan pinturas en murales donde se observan raspadores similares a los utilizados para la obtención de pulque, por ejemplo, en Tepantitla en Teotihuacán (250-300 d.c), en la pirámide de Cholula (200 d.C) y en el patio de juego de pelota de Tajín (300-900 d.C).

Con la caída del Imperio Azteca el pulque perdió su importancia dentro de los rituales religiosos, aunque su papel como alimento, medicina y sustituto de agua no desapareció. En los primeros años de la Conquista, los españoles promovieron el consumo generalizado de pulque, que se volvió una bebida profana y popular. Durante la época colonial las ciudades de México y Puebla se convirtieron en los principales centros de consumo (Moreno- Terrazas, et, al. 2017).

Evidencias históricas muestran que no solo el pulque era la única bebida producida de los magueyes antes de la llegada de los españoles en el siglo XVI. Sobre las prácticas agrícolas de los nahoas, un pueblo seminómada del norte de México, Farga (1968), indica que ya destilaban el mezcal, incluso otros granos y plantas. Así también, los nahuas del valle de México conocían el proceso de destilación de mezcal mediante ollas de barro.

Otro dato que refuerza esta línea de investigación se encuentra en una descripción de principios del siglo XVII. Se menciona la producción de mezcal durante el recorrido que hace Hernán Cortés al valle de México en 1519. Esta bebida se hacía a partir de la cocción de pencas en hornos hechos de tierra, posteriormente les quitan la corteza y nervios, finalmente lo destilan y fabrican el mezcal (Payno, 1864).

Sin embargo, el mezcal era una bebida prohibida debido a su alto contenido alcohólico, situación que era condenada en las sociedades mesoamericanas. Durante las primeras décadas de la colonia, el licor de maguey o mezcal, así como el pulque se generalizaron. Se dictaron leyes muy fuertes que llegaron a incluir la pena de muerte como el máximo castigo para la nobleza azteca (Payno, 1864).

En 1670, se hicieron fuertes prohibiciones para la producción y consumo de las bebidas del maguey. Un momento determinante fue el año de 1693, cuando se prohíbe la producción de destilados (mezcal) y se privilegian los licores europeos, sin embargo, sus costos eran demasiado altos que la población “pobre” que continuó con el consumo de pulque y se llevó a los barrancos y montes la producción de mezcal (Payno, 1864). También en el año del 1809, se establecieron más leyes de prohibición de bebidas nativas debido al gran “degenero” que producía el alto consumo. Sin embargo, se resalta que, en 1788, se hizo el primer catálogo de bebidas prohibidas en la Nueva España (México) teniendo como resultado 78 (Farga, 1968).

En los primeros años del siglo XIX, el gobierno virreinal observó que el consumo de licores importados no generaba los ingresos esperados, que las poblaciones rurales continuaba con el consumo de bebidas fermentadas o destiladas producidas en la clandestinidad, por lo que se inició un proceso de "regulación" de la actividad agavera. De 18011 a 1821, la producción de vino-mezcal generó ingresos de 173,900 reales (Payno, 1864).

La génesis del agroextractivismo en México se observa a mediados del siglo XIX cuando se establece "La Rojeña", la primera destilería con alambique de cobre en Tequila, Jalisco (Farga, 1968). Las haciendas comenzaron con las plantaciones de maguey pulquero y mezcalero generando agricultura de monocultivo. El maguey comenzó a convertirse de bien natural a bien privado.

Su comercialización se realizaba en tres categorías: por su tamaño y edad en uno, dos y tres. Las estimaciones de costo se hacían por cabalgadura (425.912 hectáreas). Testimonios documentales informan que, para el año de 1794, se realizaron cuatro avalúos de una cabalgadura de maguey en diferentes lugares, la estimación de la primera fue de 1,400 pesos, la otra en 3,500 y la otra en 4,000 y 8,000 respectivamente. Estas unidades productivas, si las condiciones de terreno favorecen, tienen una capacidad de plantación de 20 a 25,000 magueyes (Payno, 1864).

Las ventas de haciendas se realizaban por la capacidad de producción de bebidas (pulque y mezcal), sin importar las tierras de labranza, agua, cercados, potreros, etc. El valor de estos bienes estaba calculado por el estado de las plantaciones, calidad del producto y capacidad productiva (Payno, 1864). Esta información brinda un panorama de lo que fue el inicio claro de un cambio en el paradigma de la concepción del uso del maguey como elemento social-cultural a un monocultivo con fines comerciales.

La industrialización de la actividad agavera y el cambio de paradigmas sobre el consumo de bebidas

El agroextractivismo tiene su primera gran etapa de expansión a finales del siglo XIX y hasta la Segunda Guerra Mundial. En este contexto histórico, la agricultura en Estados Unidos se desarrollaba a gran escala, al igual que en Europa. Este modelo se aproxima al abismo, es un eslabón fundamental de la crisis civilizatoria, por lo que la crítica que estamos adelantando no puede horadar hasta sus raíces, si antes no hacemos una fundamental deconstrucción y reconstrucción de la racionalidad moderna sobre la cual se basan las creencias que se han establecido como verdades incuestionables (Giraldo, 2018).

El agroextractivismo visto como un componente constituyente de la historia de la metafísica, bien podría caracterizarse por las anteriores creencias, las cuales, por ejemplo, son específicas de la cultura occidental, y, por lo tanto, no pueden atribuirse de manera generalizada a la historia de la agricultura de todos los pueblos del mundo. Como se ha mencionado, el uso del maguey no siempre fue con fines mercantiles sino más bien sociales, hasta la llegada de otra cultura y otras formas de pensamiento y concepción sobre los recursos naturales.

Esta otra forma de concebir los componentes naturales como recursos naturales está basada en una racionalidad económica propia del pensamiento europeo para este momento de la historia. La racionalidad económica se representa como la manifestación más radical del pensamiento metafísico y el referente más importante para mostrar cómo la cultura occidental comprende e interviene todos los aspectos del mundo moderno, mediante aquella manera de someter todo lo existente a las leyes del mercado, y de aprehender al ser humano como un agente que efectúa sus acciones motivado por el lucro. (Leff, 2004).

Según Karl Polanyi, el inicio de la transformación que devendría en la racionalidad económica que hasta hoy nos acompaña, ocurriría a finales del siglo XVIII, cuando se sustituyó el mercado regulado por un mercado autorregulado. Este autor explica cómo la transformación consistió en una formación discursiva por la cual desde entonces se aprehenderían las motivaciones personales conforme al interés de la ganancia. De esta manera, el comportamiento humano sería enunciado como si estuviera mediado por transacciones monetarias, y todos los vínculos se explicarían por la compra y venta de mercancías (Polanyi, 1975).

La industrialización del campo agavero en México tiene sus inicios a finales del siglo XVIII y principios del XIX, como se ha mencionado. La región de Tequila en Jalisco emerge mediante en la industria de los destilados de agave favorecidos por el cambio en la forma de producción. Los alambiques de cobre desplazaron a las ollas de barro, esto permitió mayores volúmenes de productos, mayor requerimiento de insumos, mayor presión a los ecosistemas y la configuración de paisajes, así como la calidad del mezcal.

Ante el inminente crecimiento de la industria de los destilados, la demanda de producción aumentó y trajo consigo otras externalidades negativas como la transformación en las propiedades organolépticas y calidad del mezcal. Este cambio se observó luego de la sustitución ollas de barro para la destilación por alambiques de cobre, cueros de res para la fermentación por barricas de roble. Los primeros destilados industriales no tuvieron mucho arraigo porque decían que cambiaba su color y sabor, costó mucho dinero al principio por las pérdidas, pero después la gente se fue acostumbrando a estas nuevas bebidas (Payno, 1864).

En otro espacio geográfico, surgía otra región agavera que comúnmente fue denominada “Llanos de Apam”. Esta región comprende los estados de Hidalgo, Tlaxcala, Estado de México y Puebla. De acuerdo con Payno (1864) en el año de 1858 Fernando Pontones y Melquiades Chousal, ricos hacendados iniciaron el proceso agroextractivista agavera en esta región de México. Su principal objetivo era la producción exclusiva de azúcar mediante la extracción de aguamiel de los agaves pulqueros nativos, así como la concesión única de denominar a su producto “aguamiel”, es decir, iniciaron un proceso de patentizar y monopolizar esta práctica que tiene sus orígenes en la propia agricultura mesoamericana.

Los campesinos y comunidades inmersas en esta región iniciaron una resistencia y oposición al proyecto monopolizador agavero que se estaba gestando al mismo tiempo que el agroextractivismo en el mundo. A raíz de este conflicto, el Gobierno Supremo

del presidente Benito Juárez instruyó una comisión especial para atender lo relacionado al maguey. Se hicieron los primeros estudios químicos para determinar la cantidad de azúcares a la planta y al agua miel contrastados con el azúcar de caña. Los resultados fueron que no hay mucha diferencia en la cantidad de azúcares, por lo que la comisión determinó recomendar el cultivo del maguey como un cultivo que podía agregarse a la lista de cultivos aprovechables para la obtención de endulzantes (Payno, 1864).

Posterior a ello, se inició la producción de aguamiel, pero sobre todo con la producción de mezcal en esta región. A decir por los informes de Payno (1864), este destilado era comparado con la Ginebra de Holanda. Sin embargo, el aprovechamiento de los magueyes para la producción de azúcar no tuvo mayor desarrollo debido a los altos costos de producción, falta de infraestructura adecuada y ciclos productivos prolongados debido a la maduración de los magueyes. La opción productiva que continuaron en la región de Lanos de Apam fue la de producción de pulque y vino-mezcal.

El mezcal: las disputas entre la tradición campesina y el agroextractivismo

La producción de mezcal en México ha sobrevivido al menos estos 500 años a partir de la dominación española y el cambio en la concepción de esta bebida ritual a mercancía. Se ha desarrollado en apartados anteriores el uso que se hacía al maguey por parte de los pueblos originarios de México, la producción de destilados a partir durante la colonia y los primeros albores del agroextractivismo en México.

Durante las primeras décadas del siglo XX y hasta el último tercio, la producción de mezcal estuvo afectada por los constantes movimientos armados, políticos y sociales que cuyas dinámicas afectaron la producción y consumo de esta bebida. Durante la etapa armada de la lucha campesina de 1911-1919, el mezcal en Guerrero fue utilizado como producto generador de recursos económicos para la compra de "parque y papel" en zonas con presencia zapatista (Sánchez, 2017). En los años de 1960, el gobierno mexicano impulsa la industria del vino y de los brandis.

El consumo de esta última bebida se masificó en la mayor parte del territorio nacional. Diez años más tarde, se estableció la Denominación de Origen Tequila (DOT) con la finalidad de impulsar este destilado, pero sobre todo para marcar una clara diferencia entre el mezcal y el tequila, ambas bebidas destiladas de la misma planta, el maguey. En los años de 1980 y 1990, las políticas fiscales se endurecieron en contra de la clandestinidad de los hacedores del mezcal, sobre todo en las zonas rurales. Sin embargo, la producción de mezcal se arraigó en las zonas con presencia de los pueblos originarios y campesinos. Los mezcaleros fueron perseguidos, algunos incluso desaparecidos y las destiladoras destruidas como el caso del mezcal caxcano en Aguascalientes y Zacatecas (Sánchez, 2017).

En el año de 1994, se establece la Denominación de Origen Mezcal (DOM), en esta regulación de la actividad solamente quedan integrados Guerrero, Oaxaca, San Luis Potosí, Zacatecas y Durango. A partir de este momento, el gobierno mexicano y las políticas agrarias se enfocan a fortalecer la producción de esta bebida. Como primera acción fue la creación de una organización productiva de acuerdo con las políticas

neoliberales, se constituyó el sistema producto Agave-mezcal.

La organización de los productores se estableció bajo el esquema sistema-producto. Dicha organización se había logrado consolidar como política gubernamental a través de la cual algunas dependencias oficiales (Secretaría de Agricultura, Ganadería, Pesca y Alimentación, SAGARPA; Comisión Nacional Forestal, CONAFOR, entre otras) promueven dicha actividad como estrategia para arraigar a la población en sus comunidades y como un cultivo alternativo del que pueden obtener ingresos para mejorar sus condiciones de vida (Calva. 2012).

Sin embargo, esto significó la penetración del capital a territorios campesinos donde se tenían dinámicas tradicionales en sus modos de producción y concepción de la agricultura tradicional, como lo era la del mezcal. Sucesivamente, de 1994 a 2018, la zona de denominación de origen se amplió y actualmente se encuentran los estados y algunos de sus municipios de Oaxaca, Guerrero, Zacatecas, San Luís Potosí, Durango, Tamaulipas, Guanajuato, Puebla, Michoacán, Estado de México, Morelos y Aguascalientes.

La ampliación de la DOM se debe principalmente a la alta demanda del mercado internacional por el gusto del mezcal. De acuerdo con fuentes periodísticas, compañías internacionales como Bacardí, Pernod Ricard y Diageo, que han adquirido marcas para aprovechar el boom de este mercado en el país y expandir la categoría en Estados Unidos, Canadá y países de Europa. Así, a partir de 2011, se observó la incorporación de grandes marcas de bebidas al mundo del mezcal. Diageo adquiere la marca “Pierde almas”, Bacardí hace lo propio con “Ilegal” y Pernod Richard con “Del maguey”, las tres marcas representaban el éxito del mezcal oaxaqueño después de la declaratoria de la DOM en 1994, ahora están en manos de corporaciones transnacionales (Economíahoy.mx).

El fenómeno que estremeció al mezcal como elemento sociocultural fue la aparición de Mezcalifornia, un proyecto de “rescate” de la tradición agavera en California, Estados Unidos que inició en 2015 y en 2019 se dio a conocer al mundo. Craig Reynolds, un agricultor de California se dio a la tarea de recolectar agave azul o tequilana en Yolo, California. El objetivo es reproducir las poblaciones de agave nativo para la producción de destilados que puedan competir con el tequila y el mezcal mexicanos (punchdrink.com).

La “moda” de las bebidas espirituosas de agave ha llegado a Sudáfrica e India, Australia y Estados Unidos. Reynolds trabajó en México trabajando en una ONG, ayudó a generar “Dos volcanes” una marca de estilados, de ahí obtuvo el conocimiento necesario para iniciar su proyecto en California. Este proyecto pretende crear la primera “economía de agaves” donde se integrarían otros agricultores cuyos cultivos han sido afectados por diversos factores o que ya no representan alternativa económica, además de estilar bebidas también se interesan por la producción de pulque (punchdrink.com).

Este proyecto, sin lugar a duda, es un claro ejemplo de despojo biocultural y agroextractivista. El material genético fue sustraído de México, así como el conocimiento campesino en torno a la destilación y fermentación de bebidas como el mezcal y el

pulque. Aún no existe normativa mexicana que proteja la agrobiodiversidad, tampoco el conocimiento campesino y las prácticas culturales, estos elementos deberían que estar presentes en una Denominación de Origen. En este contexto, surge la iniciativa de "Ley federal del mezcal tradicional", en el cual diversas organizaciones mezcaleras, ejidos, comunidades y académicos se organizaron para crear este proyecto que proteja los territorios, el conocimiento, las formas de producción y los productos como el mezcal basados en los manejos agroecológicos para un sistema de producción sustentable (González, 2019).

En el marco de estas tensiones político-administrativas, surgen al interior del corazón mezcalero de México iniciativas de resistencia campesina que están luchando por el reconocimiento de los saberes tradicionales, por la autonomía en la toma de decisiones, por la protección de las semillas, por la cultura y por la vida. Estas iniciativas se encuentran en contextos en conflicto socioambiental como Oaxaca y el proyecto LAM, así como los trabajos comunitarios por el Centro de Agricultura Sustentable "Tierra Prieta" y Biofertilizantes y Servicios S.P.R de R.L en la zona de interfase periurbana de la Ciudad de México, Puebla, Aguascalientes y Morelos.

Conclusiones

El pulque fue la primera bebida que se obtuvo de los magueyes, su consumo y producción era exclusivamente del tipo ritual y medicinal. Su consumo en exceso estuvo prohibida y penada en las sociedades mesoamericanas. Existen evidencias históricas que indican un posible origen del mezcal, bebida destilada a partir de la fermentación y vaporización de mostos, antes de la llegada de los europeos al continente americano. Su posible consumo se relacionó a los rituales y ceremonias de las fiestas importantes del panteón mesoamericano.

Durante las tres centurias de dominio español, el pulque y el mezcal se generalizaron y su consumo se masificó a todos los estratos sociales provocando una evidente desviación cultural sobre su naturaleza. Debido a este proceso de popularización de las bebidas del maguey, incrementaron los incidentes por embriaguez y se dictaron diferentes leyes prohibitivas.

Los inicios del agroextractivismo en el campo agavero en México se observaron a mediados del siglo XIX en dos regiones altamente productivas de pulque y mezcal, Tequila en Jalisco y Llanos de Apan en Hidalgo, Tlaxcala, Estado de México y Puebla. La tecnología fue un factor importante para incentivar el cambio de paradigma en cuanto a la producción de destilados. Con la llegada del alambique de cobre se incrementaron los volúmenes, se eficientó la producción y se generó un mayor dinamismo en los flujos de energía y de fuerza de trabajo regional.

La producción de pulque decayó a medida que se incentivaba la producción de otras bebidas como el vino o los Brandis, sin embargo, el mezcal continuó vigente y se arraigó a principios del siglo XX en las poblaciones originarias y rurales, la geografía de los territorios montañosos favoreció la vigencia y continuidad en la clandestinidad para la producción de este destilado.

En 1994 se crea la Denominación de Origen Mezcal (DOM), este mecanismo se instruye como política agrícola para la incentivación económica de un sector que emergía y que había resistido persecuciones y sobrevivido en la clandestinidad durante varias décadas o incluso siglos. Ahora, el Estado mexicano motivado por los acuerdos comerciales internacionales implementaba modelos como el agroextractivista para la producción masiva de mezcal, bebida que poco a poco se colocaba en los mercados internacionales.

Ante esta alta demanda de mezcal, corporativos internacionales iniciaron un proceso de captación de productos, materias primas y de conocimiento. El capital internacional fue penetrando en zonas donde el mezcal era un elemento sociocultural de los campesinos para fines religiosos y sociales. La apropiación de espacios productivos y de medios de producción despojaron a muchos de los mezcaleros y fueron convertidos en asalariados y trabajadores en sus propios contextos donde alguna vez fueron los dueños. Así, se corre el riesgo de perder las raíces culturales y biológicas de estas bebidas, cediendo paso a paso al dominio de los capitales internacionales y la gran distribución, bajo la promesa del desarrollo capitalista.

Durante la primera década, a partir de la constitución de la DOM, se descuidó el marco normativo para regular la actividad mezcalera, pero sobre todo por mantener el arraigo territorial. El crecimiento fue exponencial que no se tuvo el cuidado de proteger los territorios, los procesos, los recursos genéticos y los conocimientos. En el año 2015, surge el proyecto Mezcalifornia, una iniciativa cuyo objetivo fue despojar de los recursos fitogenéticos agaveros de México y los saberes tradicionales para la elaboración de mezcal en California, Estados Unidos.

A principios del año 2019, surge un espacio de resistencia campesina y se formula la iniciativa de Ley federal del mezcal tradicional, promovida por diversas organizaciones de mezcaleros, ejidatarios, comuneros y académicos que construyeron mecanismos para la protección del mezcal tradicional teniendo como eje principal la producción agroecológica para un sistema de producción sustentable del mezcal.

Aún quedan temas pendientes, hace falta más investigación sobre los efectos al medio ambiente en los nuevos escenarios de ampliación de la DOM. Así como estudios sobre la dependencia globo alimentaria en los territorios altamente productores de mezcal, así como el impacto económico que genera el mezcal en lo local. Será importante retomar estas líneas de investigación para conocer el estado actual del mezcal.

Referencias

- Bourdieu, P. (1972). *Esquisse d'une theorie de la pratique*. Francia. Droz. Genève.
- Giraldo, O. (2018). *Ecología Política de la Agricultura. Agroecología y posdesarrollo*. El Colegio de la Frontera Sur. México. 211 p.
- Leff, E. (2004) *Racionalidad ambiental. La reapropiación social de la naturaleza*. México D.F.: Siglo XXI Editores.
- McClung de Tapia, E. (2013). "El origen de la agricultura", *Arqueología Mexicana* núm. 120, pp. 36-41. México.

Moreno-Terrazas, R., Escalante A., Verdugo-Valdez, A.G., De la Rosa, M., Ortiz Basurto, R.I., Orantes-García, C., PalafoxGonzález, L., Castro Díaz, A. S., Lappe-Oliveras, P. (2017). *Sección I. Bebidas refrescantes y alcohólicas de Agave en Panorama del aprovechamiento de los Agaves en México*. CONACyT- CIATEJ. 293 p.

Novo, S. (1979). *Cocina mexicana o historia gastronómica de la ciudad de México*. Editorial Porrúa. México. 359 p.

Payno, M. (1864). *Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos*. Sociedad mexicana de Geografía y Estadística. México. 182 p.

Polanyi, K. (1975) *La gran transformación*. México D.F.: Juan Pablos Editor.

Sánchez, E. (2017). El mezcal durante la revolución en Guerrero. Recuperado el 26/06/2019 de: <https://mezcologia.mx/mezcal-durante-la-revolucion/>

_____, (2017). "El mezcal caxcano y la lucha por su reivindicación". Recuperado el 26/06/2019 de: <https://mezcologia.mx/mezcal-caxcano/>

_____, (2018). *Modelo de organización y producción de mezcal para grupos campesinos*. Editorial Académica Española. 212 p.

Calva, J. (2012). *Políticas agropecuarias, forestales y pesqueras. Análisis Estratégico para el Desarrollo*. Volumen 9. Consejo Nacional de Universitarios. México. 465 p.

Gonzáles, S. (2019). "Productores piden recategorizar Denominación de Origen del Mezcal". Recuperado el 26/06/2019 de: <https://www.jornada.com.mx/ultimas/2019/05/20/productores-piden-recategorizar-denominacion-de-origen-del-mezcal-9658.html>

Farga, A. 1968. *Historia de la comida en México*. (México). Litográfica de México, S.A

"Bienvenidos a Mezcalifornia2. Recuperado el 26/06/2019 de: <https://punchdrink.com/articles/welcome-mezcalifornia-tequila-agave-production-california-usa/>

Eduardo Sánchez-Jiménez

mayor_sanchez@hotmail.com

Doctorante en Sustentabilidad para el Desarrollo en el Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable de la Universidad Autónoma del Estado de México (UAEMex)

Fredyd Torres-Oregón

zancamx@yahoo.commx

Profesor-investigador. Centro de Estudios e Investigación en Desarrollo Sustentable. Universidad Autónoma del Estado de México

Pablo Pérez-Akaki

ppakaki@gmail.com

Profesor-Investigador. Facultad de Estudios Superiores Acatlán. Universidad Nacional