



HAL
open science

La modernización de la tradición. Algunos apuntes sobre la producción de mezcal

Domingo García-Garza

► **To cite this version:**

Domingo García-Garza. La modernización de la tradición. Algunos apuntes sobre la producción de mezcal. Estudios Sociales, 2021, 10.24836/es.v31i57.1065 . halshs-04786841

HAL Id: halshs-04786841

<https://shs.hal.science/halshs-04786841v1>

Submitted on 16 Nov 2024

HAL is a multi-disciplinary open access archive for the deposit and dissemination of scientific research documents, whether they are published or not. The documents may come from teaching and research institutions in France or abroad, or from public or private research centers.

L'archive ouverte pluridisciplinaire **HAL**, est destinée au dépôt et à la diffusion de documents scientifiques de niveau recherche, publiés ou non, émanant des établissements d'enseignement et de recherche français ou étrangers, des laboratoires publics ou privés.

Estudios Sociales

Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional

Volumen 31, Número 57. Enero – Junio 2021

Revista Electrónica. ISSN: 2395-9169



La modernización de la tradición.

Algunos apuntes sobre la producción de mezcal

Modernizing tradition.

Some notes on mezcal production

DOI: <https://dx.doi.org/10.24836/es.v31i57.1065e211065>

Domingo García Garza*

<https://orcid.org/0000-0001-6350-2161>

Fecha de recepción: 19 de noviembre de 2020.

Fecha de envío a evaluación: 12 de febrero de 2020.

Fecha de aceptación: 25 de febrero de 2020.

*Université de Lille

Centro de Estudios en Civilizaciones, Lenguajes y Literaturas Extranjeras.

42 Rue de Paul Duez, 59000

Lille, Francia.

Tel. +33 3 62 26 90 00

Dirección: domingo.garcia-garza@univ-lille.fr

Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C.

Hermosillo, Sonora, México.



Resumen / Abstract

Objetivo: Analizar algunas de las transformaciones productivas más significativas en la cadena mezcalera en México entre los siglos XX y XXI. **Metodología:** Después de revisar la literatura especializada sobre el tema, se efectuó una investigación de campo de catorce meses repartidos en nueve años y se movilizaron diferentes métodos de investigación (entrevistas, observación participante y etnografía). Se realizaron alrededor de treinta y cinco entrevistas a productores *in situ*. En razón de la pandemia del COVID-19, estas se completaron con otras diez realizadas vía Zoom con universitarios responsables de los cursos de capacitación también llamados "asistencias técnicas". Se realizaron asimismo alrededor de cuarenta entrevistas a personas que visitaron alguna microdestilería. **Resultados:** Se identificó claramente el impacto de las asistencias técnicas en la producción tradicional. La implementación de las recomendaciones científicas explica en gran medida su éxito actual en el mercado global. **Limitaciones:** El estudio se limita a los universitarios que impartieron las capacitaciones, ya que los productores son reticentes, reservados o evasivos en la materia. **Conclusiones:** Después de dos tentativas infructuosas, la tercera tentativa modernizadora arrojó resultados positivos. El seguimiento de las recomendaciones impactó favorablemente la calidad, tanto sanitaria, como organoléptica. Sin embargo, su adopción también produjo dos efectos colaterales: la disimulación de las contribuciones científicas y la modernización la tradición.

Palabras clave: desarrollo regional; mezcal; cursos de capacitación; autenticidad; tradición; modernidad.

Objective: Analyze some of the most significant productive transformations in the mezcal chain in Mexico between the 20th and 21st centuries. **Methodology:** After reviewing scientific literature on the subject, a fourteen-month field research was conducted over nine years using different research methods (interviews, participant observation and ethnography). About thirty-five interviews were conducted with producers *in situ*. Due to the COVID-19 pandemic, about ten other interviews were conducted via Zoom or telephone with the scholars responsible to provide the training programs also called "technical assistance". On-site interviews were also conducted with about forty persons who visited a craft distillery. **Results:** The impact of technical assistance on traditional production was clearly identified. The implementation of scientific recommendations largely explains its current success in the global market. **Limitations:** This research is limited to scholars that provided the training courses, since producers are reticent, reserved or evasive on this issue. **Conclusions:** After two unsuccessful attempts, the results of the third modernization were extremely favorable. The recommendations proposed had positive impacts on quality, both sanitary and organoleptic. Nevertheless, their adoption also produced two collateral effects: the dissimulation of scientific contribution and the modernization of tradition.

Key words: regional development; mezcal; training programs; authenticity; tradition; modernity.



Introducción

El “mezcal tradicional”¹ es un espirituoso de agave elaborado en México y resulta de la modernización² de las prácticas vernáculas de producción.³ Esta reflexión se inscribe a contracorriente de la visión dominante de los estudios sobre los destilados de agave denominados *Agave Studies*, porque estos tienden en su mayoría a esencializar o naturalizar al mezcal como una bebida prístina, inmutable e inmemorial cuyo origen se remontaría a una época distante. Según esta perspectiva que lo reificó, el mezcal no habría cambiado desde su aparición en las costas del occidente de México hace casi cinco siglos (Bruman, 2000; Zizumbo y Colunga, 2008).

Para romper el paradigma que parecería mantiene prisioneros a los especialistas de su objeto de estudio y que ha dominado ampliamente el debate académico, es preciso deconstruir ese prejuicio científico. Para ello me baso en la grilla teórica que he desarrollado recientemente según la cual el mezcal está sometido a variaciones espacio-temporales (García, 2021a). El presente artículo se inspira en el marco teórico forjado por Sidney Mintz (1985) y retomado por Jeffrey Pilcher (1998) para quienes la producción y el consumo de algunos productos alimenticios (azúcar y maíz, respectivamente) han cambiado a lo largo del tiempo en diferentes espacios geográficos. Al estar condicionado por los materiales disponibles y las exigencias de la demanda, el mezcal ha evolucionado a través de los siglos y el territorio. Si hacemos una tipología han existido hasta la fecha al menos cuatro generaciones: el “proto-mezcal” que yo llamo mezcal de primera generación aparecido en la zona de Colima inspirado en la destilación del vino de coco en el Siglo XVI (Machuca, 2018); el “vino mezcal” del Occidente mexicano popularizado en el estado de Jalisco como “vino mezcal de Tequila” en el Siglo XVIII⁴ (De León, 2017) que yo llamo mezcal de segunda generación; el “tequila” (tecnificado) nacido a finales del siglo XIX hasta la fecha y el “mezcal abocado” elaborado en Oaxaca desde la segunda mitad del siglo XX que yo llamo mezcales de tercera generación; y, finalmente, el “mezcal tradicional” popularizado a principios del siglo XXI que yo llamo mezcal de cuarta generación (véase la Figura 1). En esta tipología es preciso distinguir entre la circulación de los aparatos o dispositivos y aquella de las prácticas de elaboración. El espirituoso producido en la actualidad es radicalmente diferente de aquel del siglo XVI. La diferencia entre unos y otros radica en los aparatos utilizados para su elaboración⁵ pero sobre todo en las técnicas empleadas. Su mejoramiento gracias a la aplicación de ciertos principios de la ciencia moderna ha sido un factor clave de la “invención del mezcal tradicional” que revolucionó el sector recientemente. Sobre este último aspecto me baso en la teoría de Eric Hobsbawn (2000).

El mezcal

A través del tiempo y del espacio

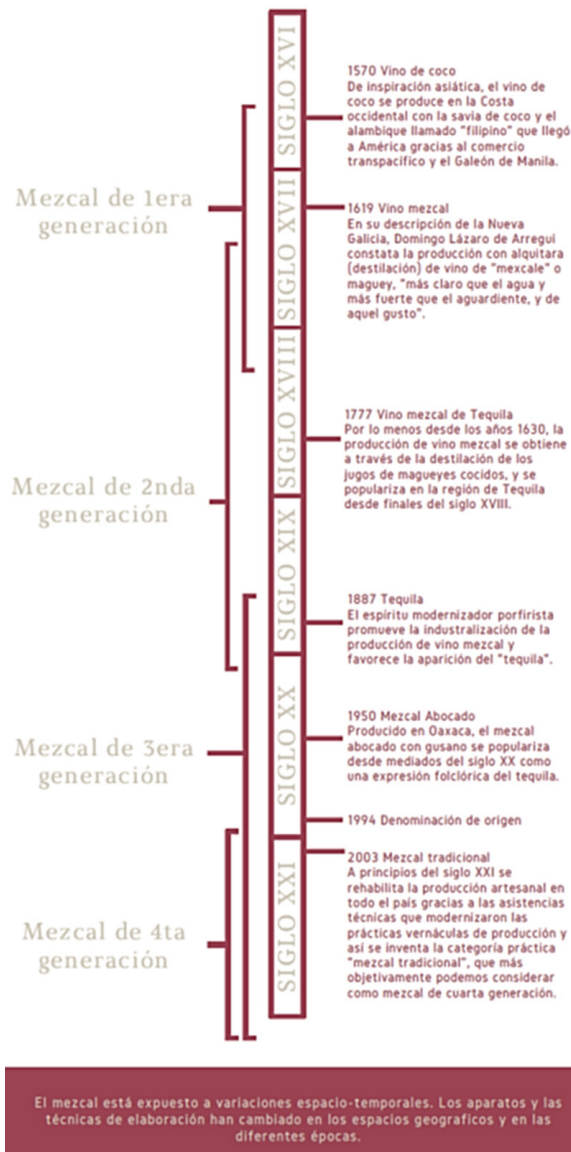


Figura 1. Línea de tiempo.
Fuente: Domingo García.

En este artículo abordaremos la manera en la que los procesos productivos se han transformado y como su modernización reinventó la tradición mezcalera. Para ello me enfocaré en un aspecto fundamental que transformó radicalmente el mezcal: los cursos de capacitación o “asistencias técnicas” impartidas a productores. ¿La evolución de la producción artesanal de mezcal hubiera sido la misma si estos no hubieran recibido los cursos de capacitación impartidos en los últimos treinta años?

Metodología

Los resultados aquí presentados son fruto de una investigación realizada a lo largo de los últimos nueve años, a razón de dos meses en promedio por año. La investigación de campo totaliza un poco más de un año de trabajo y he presentado algunos resultados provisorios en otras publicaciones. A esto debe agregarse un periodo de cuatros meses durante los cuales se realizaron entrevistas a distancia (por la limitaciones ligadas a la pandemia del COVID), principalmente a través de Zoom, y también por teléfono. La investigación de campo consistió en visitas a las zonas productoras, principalmente a los estados de Oaxaca, Puebla, Michoacán, Jalisco y San Luis Potosí entre el 2014 y el 2019. Gracias a fuentes secundarias se consideraron también aspectos sobre la producción en Nuevo León, Tamaulipas, Durango, Guerrero, Zacatecas, Guanajuato y Sonora. Es decir, se incluyeron productores y métodos de elaboración de zonas geográficas dentro y fuera de la denominación de origen mezcal (DOM).

En esta investigación se movilizaron diferentes métodos de investigación (etnografía, observación participante y entrevistas). Las observaciones etnográficas fueron documentadas debidamente en cuadernos de campo y abarcan la objetivación de la puesta en escena de la producción (las instalaciones y los diferentes métodos de elaboración), la performatividad de los productores y comercializadores para crear los efectos de la autenticidad, y la forma en que se construye la tradición. Este trabajo incluye también algunos de los esfuerzos de invisibilización o disimulación de su modernización. Se privilegió la observación participante para dar cuenta del proceso de tradicionalización o de vernaculización de algunas prácticas productivas.

Se realizaron alrededor de treinta y cinco entrevistas *in situ* a productores. Éstas incluyen principalmente a productores de Oaxaca, pero también de Puebla, Michoacán, San Luis Potosí y Jalisco. Entrevisté a una decena de universitarios que impartieron los cursos de capacitación (en el transcurso del 2020). Para aprehender la forma en que se perciben los efectos de la autenticidad y la tradición, se realizaron asimismo alrededor de cuarenta entrevistas a extranjeros que visitaron las microdestilerías por motivos turísticos o profesionales.

Como fueron extremadamente raros los productores que admitieron voluntariamente haber recibido capacitaciones, era preciso proceder con bases epistemológicas y un enfoque científico. Si las nuevas políticas de producción son una condición necesaria éstas no fueron suficientes por si mismas para mejorar la calidad del mezcal. La implementación de una nueva disposición legal (la NOM-199) no se traduce automáticamente por cambios concretos. Si las políticas de producción producen efectos reales, es porque su modificación ejerce una influencia sobre las prácticas. Para conformar la producción con la norma era necesario modernizarlas a través de las capacitaciones o asistencias técnicas. Este razonamiento fue confirmado por algunos productores, por el mercado, y sobre todo, por las personas que impartieron las capacitaciones.

Las personas entrevistadas provienen de horizontes sociales diversos. Prefiero omitir los nombres de los productores para evitar cualquier impacto negativo sobre su actividad económica, sus espirituosos o reputaciones. La muestra abarca más de 40 productores que constituí gracias a los nombres en las etiquetas de las botellas. Después incluí otros que obtuve en discusiones en mezcalerías y sobre todo gracias a algunos productores independiente y cooperativas como Raíces Soltecas. En Oaxaca se realizaron también visitas de forma aleatoria o en función de la información recabada con los habitantes de las regiones visitadas. También beneficié del apoyo de algunos comercializadores, promotores, algunos contactos personales y otros actores del sector del turismo y de la hospitalidad.

Incluí entre los universitarios entrevistados a investigadores y académicos de diversas disciplinas. Fueron interrogados sobre el contenido de las capacitaciones llamadas “asistencias técnicas”, principalmente sobre las etapas de fermentación y destilación. Entre ellos figuran el Dr. Rogelio Prado Ramírez (destilación), la Dra. Anne-Christine Gschaedler (fermentación) y el Dr. Manuel Kirchmayr (procesos, fermentación y destilación) del CIATEJ. El Dr. Felipe Palma Cruz (biología y

procesos), la Dra. Claudia López Sánchez (biología) del Instituto Tecnológico (ITO) de Oaxaca. Consultora independiente y graduada del ITO, la Ing. Cynthia Ruiz (química, procesos, comercialización). El Ing. Julián Gómez Rodríguez exdirector del CRM (destilación y procesos) y graduado de la UNAM. El Ing. Raymundo Martínez y la Bióloga Aída Ríos Colín (agronomía, reforestación y procesos) graduados de la Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca (UABJO) y del Instituto Politécnico Nacional (IPN). Y el Mtro. Efraín Paredes (agronomía y reforestación) de la Universidad Autónoma de Chapingo.

Tuve la oportunidad de entrevistar a numerosas personas, nacionales o extranjeras, que visitaron alguna microdestilería. La mayoría de ellas realizaban visitas por motivos turísticos, aunque también, profesionales. Sus edades oscilan entre los 28 y 60 años, la mayoría poseía un título universitario y salvo dos holandesas que tomaron un año sabático, todos tenían un empleo formal. La mayoría trabajaba en el sector terciario (finanzas, cuadros gerenciales, comercio y hospitalidad) y algunos eran emprendedores o microempresarios. Todos poseían ingresos altos y un poder adquisitivo superior al nacional, en parte por su empleo, pero también por la diferencia de valor entre las divisas (euros y dólares *versus* pesos). La mayoría desea conservar el anonimato, por lo que incluí únicamente sus nombres, la inicial de su apellido paterno, su profesión y país de origen. Las entrevistas fueron formales e informales y se realizaron antes, durante o después las visitas. Estas últimas se efectuaron fundamentalmente durante el 2018 y el 2019 en el marco de visitas organizadas por comercializadores o durante *tours* guiados. Las preguntas a los visitantes concernían sus impresiones sobre el paisaje, las instalaciones, los productores y el proceso de elaboración del mezcal.

1. Algunos impasses en los estudios sobre el mezcal

La modernización de la tradición tuvo lugar después de la fuerte crisis que afectó al sector entre los años 1980 y 1990. Esta se explica por un concurso de circunstancias: el alza de los precios provocada por la escasez de agave inducida por la demanda tequilera, los efectos socio-económicos de la “década pérdida” y la adopción progresiva de “malas prácticas” de producción. La degradación de la producción se acentuó además por la migración que amenazó la existencia de los saberes llamados “tradicionales” y la manipulación del mercado operada por los intermediarios.

a. El declive de la “época de oro”

La producción de este espirituoso se concentra en Oaxaca y conoció una aguda crisis a finales del siglo XX. Si la producción artesanal comprende el periodo de 1950 a 1980, la cadena experimenta una aguda crisis a partir de los 1980 (Antonio y Terán, 2008). La estrategia de los actores dominantes del sector se enfocó en la producción de “mezcal abocado” o de tercera generación durante las dos décadas que duró la profunda crisis económica a nivel nacional a raíz de la aplicación de los programas de ajuste estructural. Dicho destilado es de color dorado como símbolo de riqueza y se comercializa generalmente con un gusano en la botella como una herramienta de mercadotecnia para seducir a los consumidores.⁶ Todo sugiere que se trata de una versión folclorizada del tequila, es decir un alcohol económico, de baja calidad organoléptica y cuya comercialización ofrecía amplios márgenes de ganancia. Durante esa época se popularizó otra variante del mezcal de tercera generación: las “cremas de mezcal” (una mezcla de mezcal, leche y azúcar). La popularidad de ambos⁷ a finales del siglo XX se explica principalmente por el aumento del turismo y la demanda de artesanías regionales.

El “mezcal tradicional” o, mejor dicho, el mezcal de cuarta generación, resurge a partir de la reactivación de prácticas rurales consideradas tradicionales y relativamente olvidadas o abandonadas que fueron recientemente modernizadas. En este sentido puede decirse que se trate de una “invención de la tradición” (Hobsbawn, 2000). La producción artesanal es realizada generalmente por campesinos mestizos, hispanohablantes y aculturados que viven en zonas rurales de México. Se efectúa en microdestilerías rústicas de manera artesanal cuyo nombre varía según las regiones: se les llama fábricas en Guerrero, tabernas en Jalisco, vinatas en Michoacán o palenques en Oaxaca. Existe, sin embargo, una tendencia a considerarlo una bebida étnica o indígena, es decir a etnificar su representación con finalidades tanto ideológicas, culturales como económicas. Su sobrefetichización participa en su transformación en etnomercancía (Escalona, 2016), al tiempo que disimula el proceso de explotación y de modernización de la que fue objeto.

Después del auge del mezcal de tercera generación (abogados y cremas) entre el 1950 y 1980, la producción sufre presiones de la industria y se tecnifica (1980). Si en los 1990 el sector entra en crisis, los métodos se renuevan y así se inventa el “mezcal tradicional” en los albores del siglo XXI.⁸ Es preciso mencionar que para algunos universitarios el sector sigue en crisis (Antonio y Smit, 2012), ya que la proporción del mezcal artesanal ha disminuido, la producción en grandes

volúmenes ha aumentado y el uso de los productos agroquímicos se ha difundido ampliamente (Antonio, 2015).⁹ Los productores adoptaron además “malas prácticas” de producción¹⁰ que fueron favorecidas por la aparición de acopiadores, la imposición de precios bajos para aumentar sus márgenes de ganancia (Monterrosa, 2005) y el aumento del precio del agave provocado por la presión de la industria tequilera.

b. Los mecanismos públicos y privados de la rehabilitación

La crisis experimentada por el sector mezcalero, la situación socioeconómica de las zonas productoras y los intereses de los principales actores explican la voluntad de regularizar su producción. La intervención del Estado y la participación de los principales interesados fueron fundamentales. Inspirada en la regulación del sector tequilero (NOM-006), la Norma Oficial Mexicana-070 para el mezcal a finales del siglo XX fue creada para tal efecto (DOF, 1994). El gobierno mexicano solicita a la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), la denominación de origen (DO) para el mezcal (DOM).¹¹ La creación del Consejo Regulador del Mezcal (CRM) coronó ese esfuerzo al garantizar su aplicación e imprimirle una cierta credibilidad a la inocuidad y a la trazabilidad gracias a la certificación.

Uno de los objetivos principales de la NOM-070 era adecuar el mezcal a las normas de consumo internacionales.¹² La forma más sencilla para alcanzar dicho objetivo fue la adopción de la doble destilación y/o su adecuada ejecución. Esta presenta una triple ventaja: introduce o mejora la doble destilación reemplazando las “malas prácticas” de destilación popularizadas durante la segunda mitad del siglo XX, corrige los defectos del destilado, y disimula la modernización que lo transformó al tiempo que lo adecua a los estándares internacionales de inocuidad. Pero su objetivo principal era sobre todo reducir los compuestos volátiles deletreos o nocivos para la salud como el metanol que lo hacían tóxico y lo desvalorizaban. La NOM-070 define su umbral máximo en los llamados “parámetros físico-químicos”. Con el tiempo la legislación se volvió más exigente y recientemente se fijaron umbrales aún más estrictos de estos parámetros.¹³ Sin embargo, la DOM tiene la particularidad de ser altamente flexible y admite innovaciones (Valenzuela, 2015). Al definir los parámetros físico-químicos, la NOM-070 y la DOM inducen justamente lo que yo llamo la “modernización de la tradición”.

Además de los mecanismos legales, las instituciones públicas han valorizado la tradición mezcalera de otras formas. El gobierno del estado de Oaxaca, primer

productor del país, creó en 1998 la Feria del Mezcal (FDM). Dicha exposición presenta y promueve su diversidad regional, organiza debates en torno al espirituoso y ofrece oportunidades de comercialización para los productores y/o los comercializadores. Al coincidir con La Guelaguetza,¹⁴ la FDM opera también como un atractivo turístico. Organizada en *stands*, con un área gastronómica y un foro para conferencias, la FDM es, sin lugar a dudas, uno de los mecanismos más importantes de la promoción del mezcal oaxaqueño. A este evento se suman a otras manifestaciones privadas como el *Agave Fest* (AF) en el *World Trade Center* (WTC) y *Barra México* (BM). Ambos eventos son organizados cada año al final del verano en la Ciudad de México, operan como “instancias de legitimación” en el sentido de Bourdieu (1971) y son capaces de consagrar el mezcal de cuarta generación a través de sanciones simbólicas positivas (visibilidad, premios, etcétera).

Las regiones productoras también movilizan la distinción “Pueblo Mágico”¹⁵ para promover la tradición mezcalera. Desde el 2017, se escogió al 21 octubre como el “Día nacional del mezcal”, lo que contribuye a construir una tradición en todo el país. El gobierno de Oaxaca creó además la llamada “Ruta Caminos del Mezcal” en el 2015. Gracias a la distribución de mapas y la señalización en las carreteras, dichos recorridos buscan promocionarlo entre los turistas que viajan en auto como parte del repertorio de expresiones culturales regionales (véase la Figura 2).



Figura 2. Ruta del mezcal.
Fuente: Vive Oaxaca.

Los actores privados también participan activamente en su difusión y promoción. Los restaurantes difunden la cultura mezcalera como parte de la gastronomía mexicana. Si las degustaciones en las mezcalerías organizadas por los comercializadores o guías especializados son las acciones más emblemáticas, estas también se declinan en versión más íntima y personalizada (los llamados *tasting rooms* o salones de degustación). Popularizado desde 2007, el turismo mezcalero se inscribe en la misma tendencia¹⁶ y seduce particularmente a los turistas extranjeros, ofreciéndoles la posibilidad de vivir una experiencia sensorial y cultural singular. Así desarrollan un vínculo emocional con la bebida y descubren por sí mismos los efectos de lo que consideran un proceso de elaboración fuertemente anclado en la tradición y que se reclama de una cierta autenticidad. Se trata de una poderosa herramienta promocional que, con las muestras adquiridas y las experiencias vividas en las microdestilerías, los convierte en embajadores informales de las marcas en sus países de origen (García, 2021b).

c. La fabricación del estilo y la narrativa dominante

El nuevo estilo “tradicional” y de factura artesanal, así como la nueva narrativa entorno a lo “auténtico”, se alejaron progresivamente del discurso y las prácticas inspiradas del sector tequilero. La representación del mezcal se ha construido en contra de aquella del tequila cuya reputación fue cimentada como símbolo de “lo mexicano” (Gaytán, 2014). La eliminación de la categoría II de mezcal (mixto) y la creación de las categorías de “mezcal artesanal” y el “mezcal ancestral” (DOF, 2017), son emblemáticas de este parte aguas cualitativo. De esta forma un pequeño grupo de mezcaleros decidió valorizar las producciones en volúmenes endebles y prácticas consideradas como tradicionales. Para los consumidores estas características también representan símbolos de calidad, prestigio y autenticidad.

Así, la autenticidad, la tradición y la artesanidad se impusieron como las tres características icónicas del mezcal de nuevo cuño. Sensibles a la lectura de los turistas en la principal región productora (Oaxaca), algunos comercializadores identifican el interés y la seducción producida por las formas tradicionales de producción. El crecimiento progresivo de la categoría 100 % agave en el mundo tequilero, cuyo mercado principal son los Estados Unidos, fue también determinante en la redefinición de la estrategia de producción de algunos mezcaleros. Esto coincide con la emergencia de nuevos modos de consumo en Norteamérica como por ejemplo la

demanda de “productos tradicionales”, es decir orgánicos, elaborados en pequeños volúmenes y hechos a mano. Así mismo, la rehabilitación del “cóctel artesanal” en Estados Unidos (Ocejo, 2017, p. 25-49) participó decisivamente en la rehabilitación del mezcal de cuarta generación en la esfera del consumo (García, 2018). Empujados por la naturaleza de la demanda internacional, los actores del sector adoptan progresivamente este estilo de mezcal: blanco, producido artesanalmente en pequeños lotes, de alto grado alcohólico y con notas aromáticas interesantes (como las ahumadas, principalmente).

De esta forma aparecen y se difunden nuevas formas de producción y sobre todo una nueva narrativa que valoriza la autenticidad, la artesanidad, las características socioculturales de los productores y la tradición regional.¹⁷ La tendencia consiste en hacer énfasis en los métodos tradicionales y el saber-hacer de la producción para reclamar o hacer valer una cierta autenticidad. Así surge un insólito interés entre los consumidores por la historia de este espirituoso, el origen de la materia prima e incluso la taxonomía de los agaves.

Pero también nace una seducción por todos los aspectos relacionados con la producción y los productores, mejor conocidos como maestros mezcaleros desde hace unos años. En tanto que actores principales del sector, considerados encarnaciones vivientes, de una antigua tradición, los maestros simbolizan la conexión con la tierra, las raíces culturales y los saberes tradicionales transmitidos empíricamente de generación en generación. Pero esta seducción tiende a menudo a sobrevalorar su papel en lo que algunos llaman el “renacimiento” del mezcal tradicional. Lo curioso es que su celebración coincide con tres acontecimientos paradójicos: la modernización de los saberes considerados “tradicionales”, la emergencia de la figura del ingeniero químico y la aparición de nuevos intermediarios que captan la plusvalía y crean una nueva narrativa. De esta manera, su figura puede ser considerada como una de las estrategias más empleadas por el nuevo discurso para valorizar el mezcal de cuarta generación. Todo sugiere que su movilización desempeña un papel análogo a la figura del jimador del sector tequilero (Gaytán, 2014). Es decir, un vector de la cultura y de la identidad regional responsable de su imagen tradicional y auténtica. Así, la figura del maestro mezcalero hace énfasis en los aspectos más apreciables como la artesanidad, pero también oculta otros menos valorizables como la modernización.

2. La génesis de la modernización del sector mezcalero (1970-2010)

La glorificación de los maestros mezcaleros está ligada al éxito comercial de sus destilados¹⁸ y ella, desgraciadamente, ha opacado otros actores, tanto o más importantes en la invención del mezcal de cuarta generación. Nos referimos a los universitarios, investigadores o científicos. Si estos han sido eclipsados por sus contrapartes empíricas es porque su presencia aminora el mito sobre el cual yace la nueva narrativa dominante: los saberes tradicionales de los maestros mezcaleros calificados como inmemoriales. Sin embargo, los representantes de la ciencia moderna han contribuido contundentemente a reinventar la tradición mezcalera. El papel de los universitarios consistió en actuar como pasarelas de circulación de prácticas que representaron pequeñas pero determinantes innovaciones tecnológicas ajenas al sector. Si sus aportes fueron invisibilizados o pasaron desapercibidos, sus efectos son reales y su contribución fundamental para la modernización de las prácticas productivas tradicionales que mejoraron tanto la calidad como su imagen y reputación.

a. La primera ola modernizadora: el destilador LANFI

La modernización del mezcal comienza en los 1970 con el famoso destilador “LANFI” (ver foto). Donado por el gobierno japonés en el marco de la naciente cooperación científica entre los dos países,¹⁹ el destilador LANIF es probablemente el primer proyecto para modernizar la producción de mezcal en México. Su nombre proviene de la institución receptora, los Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial (LANFI)²⁰ ubicados en la ciudad de México (véase Figura 3).

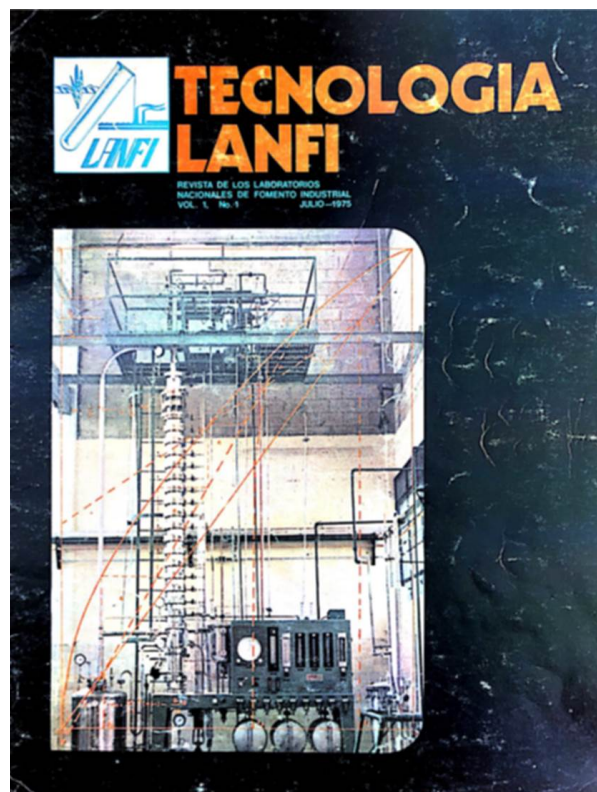


Figura 3. El destilador LANFI.

Fuente: Revista de los Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial (Lanfi). Cortesía del Ing. Julián Gómez.

El ingeniero Químico Julián Gómez fue uno de los primeros mexicanos en familiarizarse con el funcionamiento y la utilización de dicho equipo durante sus estudios en la UNAM (1974-1978). Según él, el objetivo del destilador LANFI era aplicar esa nueva tecnología al sector mezcalero. El que se convertiría en el primer director general del CRM recuerda que el destilador LANFI optimizaba el proceso de destilación y separaba las tres fracciones del destilado en una sola operación. Si los motivos de la colaboración mexicano-japonesa eran “hacer un estudio para identificar la composición de los destilados de agave”, su verdadero objetivo era influir en la agenda legislativa para “crear la denominación de origen” para el mezcal,²¹ afirma el Ing. Gómez.

Si damos fe a su testimonio, la denominación de origen sería en definitiva “el pasaporte” que el empresario Pedro Mercadé Pons buscaba para exportar su marca de mezcal (*Monte Albán*) a los Estados Unidos. Uno de los medios para obtener la DO era identificar las propiedades físico-químicas del mezcal con el destilador LANFI y un cromatógrafo de gases. Si bien el destilador no fue usado para ese fin, sus esfuerzos fueron de alguna manera coronados veinte años más tarde con la creación de la NOM-070 en 1994.

Es bien sabido que el estilo de mezcal que dominó la fase de crisis de la cadena, desde mediados de los años 1970 hasta finales de los 1990, fue el de tercera generación (mezcal abocado con gusano). El mismo que erosionó la reputación del mezcal, deterioró su imagen y contribuyó a la crisis del sector. Su producción era al parecer destinada esencialmente a los mercados asiáticos y europeos. Diversas fuentes sugieren que las marcas más representativas de esa época fueron *Monte Albán*, *Ultramine*, *Oro de Oaxaca*, *Cortijo*, *Bronca* y *Gusano Rojo* (Foote, 1996; Bowen, 2015). Las mismas que dominaron por un tiempo el gremio y cuyos representantes, como Porfirio Chagoya, deseaban promover la tecnificación de la cadena mezcalera. Fenómeno que algunos califican como la “tequilización” del mezcal. Con todo, la primera ola modernizadora no arrojó resultados cualitativos concretos.

b. La segunda ola modernización: la maquila

La segunda ola modernizadora para reactivar el sector en Oaxaca y Guerrero estaba basada en el modelo maquilador. Este consistía en la creación de asociaciones, cooperativas o sociedades rurales (Foote, 1996). El método era sencillo: acopiar el mezcal de los pequeños productores para eliminar los intermediarios, volver a destilarlo una segunda vez para corregir los defectos, homogeneizar la producción o asegurar su consistencia, ajustar el volumen de alcohol y, finalmente, embotellarlo para su exportación. La creación de estas plantas, los programas de financiamiento y el despliegue de intensas campañas publicitarias estatales estaban encaminadas a sostener dicho modelo. El programa fue también promovido a nivel nacional por la Cámara Nacional de la Industria del Mezcal A. C. presidida por Jorge Chagoya. Los intentos de modernización tuvieron lugar esencialmente en los estados de Guerrero y Oaxaca, donde existía un sector mezcalero activo; el mismo que estimuló las prácticas artesanales entre los años 1950 y los 1980. El objetivo era aprovechar la



nueva política neoliberal a principios de los 1990 que reemplazó el proteccionismo de mediados de siglo XX.

El modelo maquilador se inscribía sin embargo en un proceso de modernización económica de mayor envergadura adoptado por el gobierno mexicano a finales de la “década perdida” (1980-1990), una estrategia respaldada por el Programa Nacional de Solidaridad (Pronasol).²² Dicho modelo fue sostenido por muchos otros programas gubernamentales regionales, como por ejemplo la Oficina de Exportaciones de la Secretaría de Desarrollo Industrial y Comercial (Sedic) del estado de Oaxaca. Para impulsar el sector mezcalero también se implementaron programas financiados por los diferentes niveles de gobierno (estatal y federal).²³ Entre ellos figuran los programas del Banco Nacional de Comercio Exterior (Bancomext), el Fondo de Capitalización e Inversión del Sector Rural (Focir) y la Sociedad Exportadora de Mezcal de Oaxaca (Semo). En Guerrero, se crearon instituciones como el Instituto Nacional de Capacitación (INCA) para el sector rural, el Sistema Nacional de Desarrollo Rural (Sinder) y la Comisión para el desarrollo del aprovechamiento integral del maguey (Estrada, 2015). Entre las asociaciones que participaron en su implementación destacan la Asociación de Magueyeros de Oaxaca (AMO), la Asociación Rural de Interés Colectivo (ARIC) para el Maguey-Mezcal de Oaxaca²⁴ y la Unión de productores de mezcal Xochicalehualatl de Guerrero. Estas se complementarían con plantas homogenizadoras, como la de Chilpancingo en Guerrero y su marca emblemática *Tecuán*, así como aquellas de la AMO y la ARIC en Oaxaca cuyas marcas en los 1980 eran *Mixtlán* y *Encantado*.

Sin embargo, la mayoría de los actores del sector fueron incapaces de apreciar la evolución del mercado. En la encrucijada de los años 1980-90, la categoría *premium* se deslizó progresivamente hacia lo artesanal. Ni los líderes mezcaleros, ni los principales intermediarios leyeron atinadamente la evolución de la demanda. El éxito del mezcal de tercera generación producido de los 1980, en algunos casos “tecnificado”, pero promocionado como artesanal, reforzó por algún tiempo esta creencia. Lo que influyó en la definición del infructuoso estilo de producción semiindustrializado, la fragmentación del sector y *in fine* a su crisis.

Además, la modernización al estilo jalisciense no correspondía a las condiciones regionales de producción de los estados del sur de México (Guerrero y Oaxaca).²⁵ Rebasado por la realidad, este modelo no funcionó verdaderamente y los productores se encontraron desfasados del nuevo estilo que demandaba el mercado (artesanal). Sin embargo, los actores siguieron atrapados por algún tiempo en el

paradigma basado en la producción de bajo costo y grandes volúmenes lo que probablemente agravó su situación. Por otra parte, las medidas adoptadas por el nuevo gobierno federal de inspiración neoliberal, como la instalación de plantas embotelladoras-homogenizadoras a finales de los 1980, favorecieron la aparición de verdaderos “elefantes blancos” que se revelaron ineficaces (Foote, 1996). Estos cambios representaron el fracaso de la segunda tentativa modernizadora.

c. La tercera ola: la modernización de la tradición

La aparición del mezcal de cuarta generación fue únicamente posible a través de la modernización de la tradición que tuvo lugar de la forma más irónica posible, aunque también resultó ser la más eficaz. La estrategia adoptada por la mayoría de los gobiernos estatales fue modernizar las fases con mayor impacto sobre el resultado final. Lo que resultaba económico pues no había necesidad de modificar o reemplazar las instalaciones y equipos rústicos que súbitamente se pusieron de moda. Solo había que utilizarlos de otra forma. La tercera ola se enfocó única y exclusivamente en mejorar las prácticas de elaboración. Sus esfuerzos consistieron en capacitar a los productores modernizando las técnicas o métodos para adecuar sus destilados a las normas sanitarias y comercializarlos en el mercado (nacional o internacional). Después de la creación de la norma de producción (NOM-070) y la denominación de origen (Bowen, 2015) era necesario adecuar las prácticas de producción para conformarse a ella. De ahí la revolucionaria idea de la tercera ola que conviene llamar la “modernización de la tradición”.

Esta idea se impuso paulatinamente en los círculos de toma de decisiones del sector y entre los principales comercializadores. Si la legislación sobre la producción estuvo a cargo del gobierno federal, la implementación de los cambios necesarios para adecuarla a la realidad incumbió a los gobiernos estatales quienes concretamente promovieron la modernización de las prácticas productivas. Algunos de ellos fueron programas oficiales y otros independientes. Los primeros fueron los gobiernos de los principales estados mezcaleros, que por su estructura productiva y vulnerabilidad económica tenían interés en reactivar esta actividad (Guerrero y Oaxaca).

La modernización de la tradición en Oaxaca se remonta a la década de los 1980. Un grupo pluridisciplinario elaboró un diagnóstico cuya recomendación pregonaba la “recuperación de la tecnología tradicional” (Sánchez, 2005). Efectivamente, modernizar únicamente los métodos de producción para mejorar la calidad del mezcal era la estrategia más práctica y además generaba un fuerte impacto sobre la calidad. Esta era la condición indispensable para hacerlo exportable. De esta forma aparecieron años después los cursos de capacitación para productores. También llamados “asistencias técnicas”, estos se concentraron en las fases más importantes de la producción: la fermentación y la destilación.²⁶ Dichas capacitaciones se popularizaron bajo el esquema del “extensionismo” desarrollado por el danés Ian Christoplos (2010) para fomentar la innovación, el conocimiento, la tecnología y la información a través de la interacción entre diferentes actores involucrados en el medio rural.²⁷

Los cursos de capacitación eran generalmente impartidos por investigadores, *seniors* o *juniors* o bien estudiantes en los últimos años de su formación universitaria. Entre ellos figuraron hombres y un elevado número de mujeres. Algunos/as incluso eran extranjeros/as. La recepción de las asistencias técnicas no siempre fue evidente. Quizás en parte por la distancia social entre estos y los productores. Por el desfase educativo entre ellos o por razones idiosincrásicas de los productores (reticencia al cambio, machismo, desconfianza hacia la ciencia, etc.). Independientemente, los formadores pueden clasificarse en tres grupos. El primero apareció en Oaxaca en los años 1980 y en él figuraban los doctores en ciencias médico-biológicas Felipe Palma Cruz y Claudia López Sánchez,²⁸ y la doctora en biología Ana Valenzuela. El Ing. Julián Gómez, quien fungió como director del Instituto de Capacitación y Productividad para el Trabajo (Icapet) de Oaxaca es una de las figuras principales del segundo grupo en los 1990.²⁹ En el tercer y último grupo figuraban principalmente los doctores en biotecnología Anne-Christine Gschaedler, Rogelio Prado Ramírez y Manuel R. Kirchmayr del CIATEJ, entre 1997 y el 2016.³⁰ Los miembros de esta última institución construyeron un modelo de trabajo que consistía de tres etapas: un diagnóstico de prácticas, una parte teórica y una formación técnica. En la primera se evaluaba la situación, en la segunda se compartían nociones científicas básicas y en la tercera se presentaban “áreas de oportunidad” para “mejorar” las prácticas vernáculas locales. En este tercer grupo³¹ podemos incluir al Ing. Efraín Paredes³² investigador de la Universidad de Chapingo, así como al Ing. Raymundo Martínez³³ y la bióloga Aída Carmen Río Colín³⁴, graduados del Instituto Politécnico Nacional (IPN).

No obstante, la modernización de la tradición también se llevó a cabo en otros Estados como por ejemplo en San Luis Potosí (a finales de los 1990) y Guerrero³⁵ (en los 2010). En este último Estado podemos mencionar el trabajo pionero de la bióloga Catarina Illsley que promovió el mejoramiento del manejo de agave desde finales de los 1990 (por lo que ella podría incluirse en el segundo grupo). Los mezcaleros guerrerenses también beneficiaron de la asistencia del Instituto Nacional de Investigaciones Forestales, Agrícolas y Pecuarias (INIFAP) para establecer parcelas de cultivo (Estrada, 2015). Dichos programas promovían también mejoras en la fermentación y la destilación³⁶ (Kirchmayr et al., 2014). Fue esta tercera ola modernizadora la que arrojó resultados favorables.

3. Algunos efectos de la modernización de la tradición

El proceso de modernización de la tradición impactó al sector, al producto y a la narrativa empleada para valorizarlo. La adopción de buenas prácticas productivas se tradujo inevitablemente por una mejora de la calidad, lo que convirtió literalmente al espirituoso en un producto distinto, conforme a los estándares internacionales e interesante desde el punto de vista organoléptico (García, 2019). El mejoramiento fue tal que podemos hablar de una verdadera revolución mezcalera que desembocó en la invención del mezcal tradicional o de cuarta generación (García, 2021a).

a. Los estándares sanitarios y la mejora de la calidad

El primer efecto de la transformación experimentada por el sector productivo fue la adecuación del mezcal a los estándares sanitarios y el segundo fue una evolución cualitativa positiva. No es azaroso que las recomendaciones, como la adopción de medidas de higiene y la adecuada ejecución de la doble destilación, no solo permitieron cumplir con la regulación sanitaria nacional e internacional, sino que también ofrecieron la posibilidad de obtener propiedades organolépticas interesantes.

Cuando las recomendaciones y asesorías eran bien aplicadas produjeron resultados casi inmediatamente y no solo transformaron el mezcal sino que también modificaron la relación de los productores con él. El mezcal de antaño era además distinto al que se produce actualmente. Para los campesinos este era una fuente pragmática y económica de alcohol. Sin embargo, su consumo no se basaba forzosamente en la apreciación de sus características aromáticas. Todo sugiere que el objetivo de su consumo era llegar lo más rápidamente posible al “éxtasis”. El mezcal de antaño poseía por lo general una alta graduación alcohólica (entre los 50 y 60° GL) y era esencialmente consumido para alcanzar un estado de excitación, euforia o catarsis (Mitchell, 2004). De ahí que uno de sus usos sociales clásicos haya sido principalmente como estimulante o psicotrópico. Razón por la cual hace parte importante de festividades comunitarias y se le atribuyen significados culturales y simbólicos (Gross, 2014).

Como lo sugieren los expertos, la relación que productores con el mezcal era también distinta. Según la Dra. Anne-Christine Gschaedler, no había forzosamente entre ellos “una búsqueda de la parte fina, aromática, que es lo que los consumidores buscan actualmente”.³⁷ Se trataba de “otro tipo de consumo” y obviamente de otro tipo de mezcal. El Dr. Rogelio Prado del CIATEJ recuerda que [el CIATEJ] proponía a los productores destilar “mezcales para otro público, mezcales más suaves”. Para ello proponían “limpiar el producto” que muchas veces “era amarillo y con turbidez”. Sin mencionar el hecho que prácticamente ninguno de los mezcales de antaño cumplía con la nueva norma. Para adecuar sus productos a la nueva normatividad era imperioso “controlar lo más posible la fermentación y ejecutar correctamente la segunda destilación”,³⁸ asevera el Dr. Prado.

La modernización de la tradición, en el sentido del mejoramiento de las prácticas de producción, fue la forma más adecuada de reactivar el sector ya que los pequeños productores no eran forzosamente conscientes de lo que representaba la nueva norma ni su significado o alcance, como lo sugiere la ingeniera Química bióloga Karina Abad Rojas (Torres, 2020). Las recomendaciones impartidas en los cursos de capacitación clarificaron muchos aspectos del proceso y permitieron cumplir con los parámetros físico-químicos estipulados en la norma. Esto tuvo además un impacto positivo en las propiedades sensoriales.

b. La creación de una ilusión de autenticidad

La modernización de la tradición participa, además, en crear una poderosa ilusión de autenticidad aunque también disimula las relaciones de producción, ya sea económicas, sociales o ecológicas. Según Ocejo (2017, p. 69), la “autenticidad es una construcción social y las personas en el negocio se apoyan en las condiciones de producción para reclamarla”. Para el caso del mezcal, esto sucede muchas veces por carecer de otras opciones. Por razones técnicas, culturales o económicas, los cambios no implicaron en ningún momento una modificación radical de las microdestilerías. Las instalaciones rústicas operan precisamente como dispositivos que participan en la construcción de la ilusión de autenticidad o permiten reivindicar una cierta idea de lo que debe ser la autenticidad en el mundo del mezcal.

La modernización de la tradición se funda en la creencia según la cual el mezcal es un producto original, genuino y verdadero: un espirituoso que no habría cambiado desde épocas inmemoriales. Esto se explica por el hecho de que las instalaciones rústicas permanecieron prácticamente intactas y la modernización únicamente comprendió las prácticas productivas.³⁹ Efectivamente para mejorar la calidad no era necesario modificarlas ni reemplazarlas. Los expertos coinciden en el hecho que técnicamente es posible “mejorar sustancialmente” el destilado con instalaciones precarias. Porque la “bondad y la versatilidad de los destiladores rústicos permiten fácilmente extraer los compuestos volátiles”, declara el Dr. Rogelio Prado. Según él, es técnicamente posible incrementar el perfil cualitativo de los destilados con estos aparatos, pero a condición de modificar las prácticas empíricas empleadas tradicionalmente. Esta es la razón por la cual los cursos de capacitación fueron fundamentales para reinventar la tradición mezcalera. Pues no solo “limpiaron” visualmente el producto, sino que lo conformaron con la norma sanitaria e hicieron posible la manifestación de algunas propiedades sensoriales interesantes. El gran mérito de la adopción de ciertos procedimientos fue precisamente separar lo inocuo de lo peligroso (Douglas, 1966). La alquimia social de este proceso consiste en producir artesanalmente destilados, tradicionales pero “modernos”, de una cierta inocuidad⁴⁰ en instalaciones rústicas o precarias. Estas y las prácticas tradicionales modernizadas son las que transformaron la calidad intrínseca del mezcal. Al ser invisibles para el público también contribuyeron a disimular la modernización de la que fueron objeto y así participaron en crear una fuerte ilusión de tradición y autenticidad. Pero con ello también cambian la percepción social que se tiene del espirituoso. Ya sea directamente en las “visitas



guiadas” o gracias a la difusión de una imagen que vehicula valores ligados a una cierta idea de la autenticidad y la tradición de la producción a través de los medios de comunicación, documentales y redes sociales.

Mis observaciones etnográficas y los testimonios de todas las personas entrevistadas que visitaron una microdestilería coinciden en un punto: las instalaciones ofrecen una imagen “tradicional” y “auténtica”. Si algunos evocan la “sencillez”, la impresión de presenciar algo “primitivo” o “muy elemental”, casi ninguno es capaz de identificar una fecha, época o el origen de las instalaciones o de las prácticas (véase Fotografías 1 y 2). Pero todas afirman que efectivamente se trataba de “algo antiguo”, “tradicional” o “quizás ancestral”. Si la cocción subterránea del maguey permite a algunos establecer un vínculo con prácticas precolombinas, otros pueden tener la impresión de que se trata de una práctica muy antigua o ancestral. Para los turistas europeos⁴¹ como Laudine K. (holandesa, consultora, 26 años), Pauline B. (francesa, manager, 27 años) y Serge O. (francés, maestro, 34 años) que visitaron la localidad de Santa Catarina Minas (Oaxaca) la destilación en ollas de barro es muy distinta a las técnicas y aparatos usados en Europa (véase Fotografía 1 y 2). Laudine K. se sorprendió de la “ausencia de maquinaria [moderna]” en su visita a San Lorenzo Albarradas (Oaxaca). Pauline B. confiesa que “todo se realiza al aire libre, en función de las condiciones meteorológicas”. Para Serge O. se trata a todas luces de “instalaciones proto-industriales y prácticas tradicionales”.





Fotografías 1 y 2. Microdestilería.
Fuente: Domingo García.



Fotografía 3. Destilación en ollas de barro.
Fuente: Domingo García.

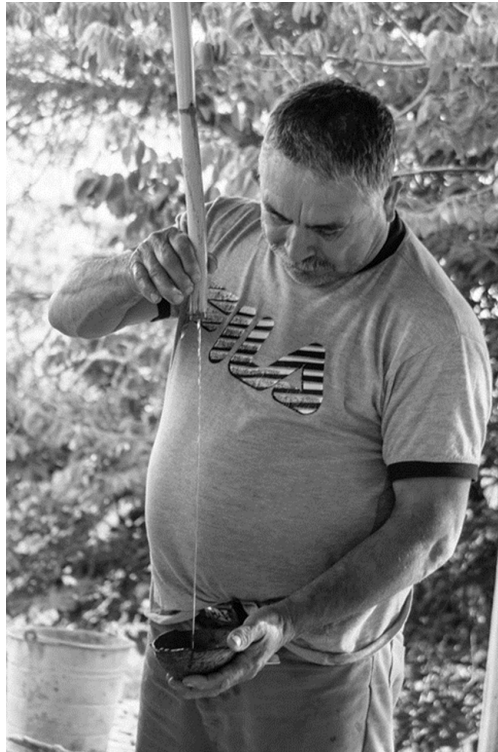


Si la sencillez de las instalaciones contrasta con aquellas de países desarrollados, las prácticas de producción también permiten crear la ilusión de autenticidad. Para León G. (francés, chef, 30 años), que visitó el poblado de Ixcatlán, la fermentación en “cueros de vaca” es “impresionantemente” y ofrece la impresión de ser “ancestral” (véase Fotografía 4). También considera la forma de destilar en “ollas de barro” como algo “súper tradicional, antiguo, arcaico, quizás”. El hecho de “destilar casi al aire libre, sin electricidad, a la luz de la vela... no hay nada más auténtico”. En el mismo sentido, Serge O. afirma que efectivamente, la “destilación en ollas de barro es muy original”. Aunque para él es difícil saber si esa “práctica es precolombina o tradicional”.⁴² Para Ophélie L. los métodos de producción parecen “haber evolucionado poco, todo es muy artesanal, las instalaciones son muy rústicas, elementales”. Sin embargo, lo más sorprendente para ella es el “uso de la venencia”. Es decir, la práctica empírica utilizada para calcular el grado alcohólico del mezcal a partir de las burbujas o “perlas” creadas por el choque del mezcal con un recipiente al dejarlo caer con un carrizo (véase Fotografía 5). Aunque el Ing. Julián Gómez sugiere que esta resulta más bien la “vernaculización” de los consejos técnicos impartidos en los cursos de capacitación, y participa sin duda en crear la ilusión de una auténtica tradición.



Fotografía 4. Fermentación en cueros de vaca.

Fuente: Domingo García.



Fotografía 5. productor con la venencia.
Fuente: Domingo García.

El éxito de la modernización de la tradición es eficaz en parte por la opacidad de ciertos aspectos de la producción. Es, efectivamente, difícil identificar o situar el origen de algunos de ellos pues la mayoría de las microdestilerías mezclan técnicas y prácticas sincréticas que reenvían a diferentes tradiciones geográficas y épocas. Si la cocción subterránea y la fermentación eran efectivamente empleadas en la época precolombina, la destilación es una práctica colonial. Al combinar instrumentos y prácticas del viejo y del nuevo mundo, las microdestilerías ofrecen un espectáculo singular pero indescifrable o misterioso. Pues, en efecto, crean la impresión de concentrar un bagaje cultural rico, diverso y antiguo. Para el visitante es imposible distinguir lo precolombino de lo colonial o de lo sincrético sin conocer el origen de los aparatos o las técnicas empleadas. No obstante, como dice Serge O., el resultado que se le hace ver a los turistas “se inscribe en la continuidad de cultural mexicana” y permite adoptar innovaciones diversas que le imprimen “toda su vitalidad”.

c. La modernidad disimulada

La modernización de la tradición mezcalera se inscribe perfectamente en el discurso “gastronacionalista” (DeSoucey, 2010). En él encontramos posturas que defienden la cultura, el patrimonio y la identidad nacional, pero que también ocultan los impactos negativos de la globalización como las desigualdades sociales, los ataques a las conquistas laborales y los impactos ambientales.⁴³

Desde principios del siglo XXI la tendencia en la producción de espirituosos giró hacia la elaboración artesanal. Pero las viejas y rústicas microdestilierías son lo suficientemente capaces para conformar la producción con los estándares sanitarios. Lo que parecía una labor gigantesca, fue en realidad una tarea relativamente fácil y económica. En lugar de invertir masivamente en infraestructura moderna, los actores privados y públicos promovieron esencialmente la modernización de las prácticas productivas. Curiosamente la publicidad a dicha capacitación no recibió tanta atención como aquella que recibieron la autenticidad, la tradición y la experiencia atribuida a los productores.

Los programas de formación se apoyaron en una gran diversidad de expertos, profesionistas e investigadores.⁴⁴ Su labor consistía en sensibilizar a los campesinos sobre la manera de producir correctamente mezcal de factura artesanal. La intención era sustituir el antiguo alcohol que se producía y consumía localmente, por un destilado de mejor calidad sanitaria susceptible de ser comercializado fuera de las regiones productoras. Sin embargo, el aporte de la ciencia moderna y las innovaciones productivas fueron sabiamente veladas. Este aspecto es por lo tanto álgido en la renovación de la producción y la invención del mezcal tradicional. Su reactivación a principios del siglo XXI y el nuevo dinamismo del sector son por lo tanto tributarios de la modernización de la tradición.

Otro efecto del gastronacionalismo en el sector mezcalero es la disimulación de los impactos ecológicos y biológicos. Si bien algunos productores promueven la ecología o la agro-ecología, ya sea como prácticas o discursos, la mayoría tiende a minimizar los impactos ambientales; cuando sabemos que la producción requiere recursos abundantes.⁴⁵ La presión del mercado sobre el germoplasma disponible amenaza la diversidad del género *Agave*, pues se privilegia la monoproducción de especies de alto rendimiento⁴⁶ y esta provoca a largo plazo su erosión genética. Además, se sobreexplotan algunas especies silvestres, se fragiliza la biodiversidad y prácticamente no se respeta la legislación en materia ambiental.⁴⁷ Por último, las medidas de reforestación son a todas luces insuficientes.

Constatamos que el poderoso discurso gastronacionalista tiende a velar la revolucionaria modernidad que transformó el sector. Esta se halla, sin embargo, oculta bajo el halo de aquello que se construyó como tradicional. La observamos por ejemplo en el aprovechamiento del maguey,⁴⁸ en la reorganización del espacio en las instalaciones en las microdestilerías y en el mejoramiento de los procesos productivos. O en la búsqueda de regularidad y reproductibilidad de destilados para alcanzar una cierta consistencia. La constatamos también en las nuevas prácticas de producción cuya finalidad es garantizar la inocuidad. La rentabilidad, los rendimientos, el cálculo de costos y la organización son del mismo modo nociones modernas. Así como el enfoque racional del trabajo y la optimización de recursos. Casi todos los aspectos del nuevo estilo de producción revelan una relación moderna con la producción y con el espirituoso. No obstante, todos estos aspectos son velados por la narrativa que insiste sobre lo ancestral, lo auténtico y lo tradicional.

Resultados y discusión

Nuestra investigación sugiere que la modernización de la tradición es un proceso social a través del cual las prácticas productivas consideradas tradicionales fueron mejoradas sustancialmente. Este proceso que empezó hace aproximadamente treinta años sigue en curso actualmente y uno de sus efectos principales es la optimización de la calidad (sanitaria y organoléptica). Si este es el resultado de un diálogo entre el empirismo tradicional y la ciencia moderna, también fue la respuesta a la profunda crisis de la cadena mezcalera en los 1990. En él intervinieron actores tanto públicos como privados (nacionales y extranjeros) que crearon una narrativa en adecuación con las exigencias del mercado como las virtudes de la producción artesanal, empírica e inmemorial. Esto ofreció ampliamente la posibilidad de satisfacer las aspiraciones de consumo de individuos de sociedades secularizadas en busca de fuentes de autenticidad, tradición y distinción social.

La evidencia empírica recabada indica que la tradición modernizada no fue automática ni espontánea, sino que resultó de un proceso histórico que conoció numerosos reveses, accidentes y frenos culturales. La profunda transformación que experimentó el sector mezcalero fue de hecho la tercera tentativa de modernización iniciada hace ya cuarenta años. Ella no hubiera sido posible sin un concurso de factores, y actores, endógenos como exógenos. Descubrimos que la regulación que surgió a finales del siglo XX y el mejoramiento de las prácticas de elaboración

revolucionaron las formas históricas de producir mezcal artesanalmente. Observamos que las mejoras alcanzadas no solo se reflejaron en el plano sanitario, sino que también impactaron positivamente las propiedades organolépticas del espirituoso lo que aumentó su potencial económico.

Otro de nuestros hallazgos es que la modernización disimula la aportación de la modernidad porque ésta se esconde bajo la narrativa de la artesanidad, la tradición y la autenticidad. Inscrita en el discurso gastronacionalista, la tradición modernizada oculta también una nueva relación con la producción, los impactos negativos sobre la biodiversidad, la ecología y el medio ambiente. No obstante, la producción artesanal es una de las fuentes del encanto del mezcal entre los consumidores y también uno de los factores de su éxito en el mercado global. De esta forma constatamos que el mezcal de cuarta generación es una tradición inventada recientemente. Esta última es producto de la modernidad que, lejos de amenazarla, la preserva y perpetúa. Al transformar su calidad intrínseca, la modernización de la tradición revolucionó el mezcal y lo catapultó al mercado global.

Notas al pie:

¹ El “mezcal tradicional” es una categoría práctica creada por un grupo informal de entusiastas en ambos lados de la frontera, fue retomada por otros y se impuso como una evidencia en el mercado. Esta incluye las categorías oficiales de “mezcal artesanal” y “mezcal ancestral” (DOF, 2017).

² Entiéndase por “modernización” el mejoramiento de las técnicas vernáculas de producción gracias a recomendaciones basadas en la ciencia moderna para garantizar su inocuidad, lo que no significa ni su industrialización ni la generación de grandes economías de escala.

³ La palabra “mezcal” significa etimológicamente “maguey cocido” u “horneado” y proviene de los vocablos náhuatl, *metl* (maguey) e *ixcalli* (horneado). En la actualidad, la palabra “mezcal” es empleada como nombre genérico para designar a todos los espirituosos de agave mexicanos. Estos son bebidas destiladas a partir de azúcares de agave fermentados. En México encontramos 150 de las 200 especies de este género de plantas de las cuales el 75 % son endémicas de este país (García, 2007). El proceso de producción incluye cuatro fases: el cocimiento del agave, la molienda del agave cocido, la fermentación del agave molido y la destilación del agave fermentado. El mezcal se puede catalogar en dos grandes grupos: el mezcal certificado y el mezcal sin certificación. Según la legislación, el grado alcohólico del segundo puede oscilar entre 35 y 55° GL.

⁴ Este nombre fue popularizado ulteriormente como “tequila” a secas.

⁵ Estos pueden ser instalaciones rústicas que efectivamente reenvían a otra época.

⁶ El uso del gusano participó a mistificar el mezcal abocado y fue el soporte de todo tipo de fantasías (alucinógeno, afrodisíaco, buena suerte, etc.). Este truco de mercadotecnia tenía una triple función: simbolizar un destilado de alta calidad al resaltar su pureza, ocultar la factura industrial de un espirituoso comercializado como artesanal y satisfacer el deseo de exotismo y alteridad de los turistas extranjeros. Este mezcal de tercera generación fue sin embargo víctima de su propio éxito pues con el tiempo estigmatizó y desvalorizó la categoría.

⁷ En la actualidad ni una ni otra gozan de la aceptación de los consumidores más juiciosos. Dicho de otro modo, su forma de apreciación ya no es válida forzosamente entre los consumidores.

⁸ Sobre la cronología sobre el auge, crisis y recomposición productiva del sector mezcalero coincido con la postura de Antonio y Terán (2008).

⁹ Entrevista a Juan Antonio Bautista, 3 junio de 2020.

¹⁰ Además de la adulteración y la falsificación (Antonio y Terán, 2008), algunas otras “malas prácticas” de destilación consisten en el uso de sulfatos de amonio, la adición de azúcares de caña, alcohol de caña de azúcar, fermentaciones incompletas o pasadas, una sola destilación, la incorrecta realización de “cortes” en la segunda destilación, etc.

¹¹ Las DO son indicaciones geográficas, es decir signos distintivos para valorizar o distinguir productos tradicionales o regionales en el mercado. Son herramientas comerciales para proteger a los productores contra falsificaciones de otros países y garantizarles una renta de monopolio.

¹² Tal tendencia no solo continúa, sino que, incluso, se acentúa. La reciente Ley de Infraestructura de la Calidad (DOF, 2020) traduce una voluntad de adecuar los productos mexicanos a la arquitectura del mercado internacional en aras de promover su exportación.

¹³ Con la última modificación a la norma (DOF, 2017), la tasa de alcoholes superiores pasó de 400 a 500 mg/100ml y el umbral mínimo de metanol de 100 a 30mg/100ml. En el 2016 se agregaron otros parámetros como el furfural, los aldehídos, el plomo y el arsénico. Y suprimió la variable acidez.

¹⁴ La Guelaguetza es la principal celebración oaxaqueña. Es una fiesta que mezcla el folclor y el sincretismo cultural y religioso de la región. Tiene lugar una vez por año en el mes de julio.

¹⁵ Dicha apelación es una distinción elaborada por un programa del gobierno federal creado en el 2001 para fomentar el turismo a través de la valorización de la riqueza cultural de algunas localidades en México.

¹⁶ Los orígenes del turismo mezcalero se remontan a las primeras visitas guiadas a las microdestilerías a Santa Catarina Minas (Oaxaca) a finales de los años 2000. Entrevista con Cynthia Ruiz, agosto de 2020.

¹⁷ Otros estados como Michoacán aprovechan la coyuntura para reclamar su inclusión en la DOM y valorizar la especificidad de sus métodos de producción y el estilo de sus destilados. Entrevista a Emilio V., Morelia en julio de 2018.



¹⁸ El éxito del mezcal y los destilados de agave puede medirse gracias a las estadísticas disponibles, ya sea públicas (Secretaría de Economía) o privadas (CRM). Según las estadísticas del Sistema de información comercial vía internet (SIAVI) y reportadas por la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (Sagarpa) y el CRM, las exportaciones literalmente explotaron en los primeros años del siglo XXI. Entre 2011 y 2019, aumentaban ya en un 629 % según el CRM. Según el informe estadístico emitido por este último organismo y publicado en el 2020, las exportaciones pasaron de 647,989 litros en el 2011 a 4,700,987 litros en el 2019 (CRM, 2020). Sin embargo, según el SIAVI las exportaciones de mezcal representan 5,769,321 litros para la fracción arancelaria 22089005 (mezcal) en el 2019. Sería interesante comprender el origen de esta discrepancia.

¹⁹ La cooperación con este país asiático inició durante el gobierno del presidente Luis Echeverría (1970-1976). En 1973 se firmaron los primeros acuerdos con la futura Agencia de Cooperación Internacional del Japón (JICA) creada en 1974.

²⁰ Los Laboratorios Nacionales de Fomento Industrial (LANFI) fueron creados en 1948 con la intención de fomentar el desarrollo industrial y agrícola del país, mediante la investigación científica, particularmente en el área química, disciplina que se encontraba en ciernes. En 1976 los LANFI se fusionaron con el IMCE (Instituto Mexicano de Comercio Exterior) y el Conacyt (Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología) para fundar el CIATEJ.

²¹ Entrevista a Julián Gómez, mayo de 2020.

²² El programa social para amortiguar los efectos sociales de las medidas neoliberales del gobierno de Carlos Salinas de Gortari (1988-1994).

²³ La Sagarpa destinó entre el 2005 y el 2010 alrededor de 490 millones de pesos al sector mezcalero, a los siete estados con territorios incluidos en la DOM (Chagoya, 2012).

²⁴ Cuyo presidente fue Valeriano Martínez Orozco.

²⁵ Un Estado de derecho relativamente endeble e incapaz de hacer valer los contratos en las zonas rurales, regímenes de la tenencia de la tierra específicos, la reducida dimensión de las explotaciones agrícolas, la rehabilitación multicultural del sistema de usos y costumbres y la ausencia de infraestructura hacían difícil reproducir el modelo tequilero.

²⁶ Lo más relevante de estas dos etapas es eliminar las malas prácticas o inadecuadas e introducir “buenas practicas” o adecuadas como por ejemplo la limpieza del material y equipo. Sin embargo, en la fermentación se insiste por ejemplo en la importancia de la inoculación y en la destilación se hace énfasis en la segunda o doble destilación; pero sobre todo en el fraccionamiento. Es decir “el corte” adecuado del ordinario en la primera destilación, y de las llamadas “puntas” y “colas” para separar el “cuerpo” en la segunda destilación. Para mayor información sobre los aspectos técnicos de los cursos de capacitación ver García (2021a).

²⁷ Para el caso de México ver Aguilar et al. (2015). Algunos de sus principales promotores en Oaxaca son Vinicio H. Santoyo (exrector de la Universidad de Chapingo) y Manrrubio Muñoz (CIESTAAM/Chapingo). Uno de sus ejemplos más emblemáticos es la distribución de las desgarradoras de agave gracias al Programa Especial para la Seguridad Alimentaria (PESA) desde principios de los años 2000 a través de la Sagarpa.

²⁸ Entrevista a Felipe Palma y Claudia López, abril 2020.

²⁹ En sus principales acciones podemos destacar el Jardín Demostrativo, el palenque-escuela, el mapa de la región mezcal, la primera semana cultural del mezcal y el primer censo del sector mezcalero en 1999.

³⁰ El CIATEJ impartió curso de capacitación en Zacatecas (1998), San Luis Potosí (1998) y Oaxaca (2000). Y más tarde en Puebla (2012), Morelos (2012), Guanajuato (2013) y Guerrero (2015). En años recientes también se beneficiaron los Estados de Morelos, Estado de México y Aguascalientes (2016). Prácticamente todos los Estados dentro de la DOM, o aquellos reconocidos recientemente en la DOM (2017), han beneficiado a un momento u otro de la asesoría multidisciplinaria del CIATEJ.

³¹ En tanto actor privado, el CRM se integra tardíamente a este tercer grupo.

³² Entrevista con Efraín Paredes, mayo 2020.

³³ Entrevista a Raymundo Martínez y Aída Río, junio 2019.

³⁴ También fundadores de la *Cooperativa Raíces Soltecas* y cuyas intervenciones se desarrollaron en la Zona Sur de Oaxaca, particularmente en los distritos de Miahuatlán y Sola de Vega.

³⁵ Entrevista a José Luis C., un productor de mezcal guerrerense (Tlacotepec), junio 2020.

³⁶ Entrevista a Manuel Kirchmayr, mayo 2020.

³⁷ Entrevista a Anne-Christine Gschaedler, abril de 2020.

³⁸ Entrevista a Rogelio Prado, mayo de 2020. Sobre los aspectos técnicos de las recomendaciones propuestas por los investigadores ver García (2020a).

³⁹ En muchas ocasiones las innovaciones son frenadas por intermediarios (económicos o culturales) para no rebasar el umbral tecnológico que garantizaría la autenticidad y el encanto reclamados por el mercado y algunas fracciones de la sociedad. Para mayor información ver García (2021a).

⁴⁰ La inocuidad significa que el destilado no es tóxico o cuyo consumo no crea efectos deletéreos para la salud. El mezcal, como cualquier otro alcohol apto para consumo humano, es un psicotrópico. Fue gracias a la legislación (NOM-070), la certificación y las nuevas prácticas de producción inducidas por estas disposiciones que fue posible garantizar su inocuidad; al menos aquella impuesta por la norma de producción y que permite al mezcal ser exportado. Se considera más particularmente que la limitación de metanol y alcoholes superiores a un umbral relativamente bajo son los garantes de la inocuidad del mezcal (aunque estos sean arbitrarios y muy inferiores a aquellos de otros países).

⁴¹ Entrevistas a Laudine K., Pauline B., Serge O, León G., entre julio y agosto de 2019, Oaxaca, México.

⁴² Aunque para él esta sea muy seguramente de una práctica colonial, tal y como lo pudo observar en el Museo del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) de Oaxaca.

⁴³ Los impactos negativos principales son ecológicos y biológicos. Los más visibles son la presión sobre el medio ambiente como la deforestación, la erosión de los suelos, la contaminación del agua por el desecho de vinazas y el bagazo o fibras (García, 2018, p. 253). Es imposible negar las amenazas a la diversidad y supervivencia de algunas especies silvestres de magueyes mezcaleros, así como la erosión genética de las especies de agave de mayor rendimiento. Lo anterior aumenta la sobreexplotación de recursos, prácticas agroextractivistas (Tetreault et al., 2021), la vulnerabilidad del género *Agave* y la fragilización de la cadena mezcalera (García, 2019, p. 49).

⁴⁴ Muchos de ellos eran ingenieros forestales, ingenieros químicos, biólogos y doctores en biotecnología.

⁴⁵ Según Palma et al. (2016), para producir artesanalmente un litro de mezcal se emplean en promedio 20 litros de agua, 8 kilos de madera y 10 kilos de maguey.

⁴⁶ Como el *Agave angustifolia* Haw. llamado comúnmente “espadín”.

⁴⁷ Principalmente la NOM-012 de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), la Ley General de Desarrollo Forestal Sustentable (LGDFS), la Ley General de Equilibrio Ecológico y de Protección al Ambiente (LGEEPA), la Ley General de Vida Silvestre (LGVS) y la Ley de Desarrollo Rural Sustentable (LDRS).

⁴⁸ Como en la identificación de las diferentes especies, el dominio de las técnicas de cultivo, el manejo de plagas, etcétera.

Referencias

- Aguilar, J., Santoyo V. H., Muñoz M., Aguilar N., Martínez E. G. (2015). Agencias de gestión de la innovación para el desarrollo de proveedores en México. En R. Compés et al., *Redes de innovación y desarrollo local en el medio rural*. Madrid, España: Ministerio de agricultura.
- Antonio, J., Orozco, S. y Terán E. (2015). La disminución de la producción artesanal de mezcal en la región del mezcal en Oaxaca. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 6(6), pp. 1291-1305.
- Antonio, J. y Smit, M. A. (2012). Sustentabilidad y agricultura en la “región del mezcal” de Oaxaca. *Revista Mexicana de Ciencias Agrícolas*, 3(1), pp. 5-20.
- Antonio, J. y Terán, E. (2008). Estrategias de producción y mercadotecnia del mezcal en Oaxaca. *El Cotidiano*, 23(148), pp. 113-122.
- Bourdieu, P. (1971). Le marché des biens symboliques. *L'année sociologique*, 22, pp. 49-126.
- Bowen, S. (2015). *Divided Spirits. Tequila, Mezcal and the Politics of Production*. Berkeley, EUA: University of California Press.
- Bruman, H. J. (2000). *Alcohol in Ancient Mexico*. Salt Lake City, EUA: University of Utah Press.
- Christoplos, I. (2010). *Como movilizar el potencial de la extensión agraria y rural*. Roma, Italia: FAO.
- CRM (2020). *Informe Estadístico*, Oaxaca, México: Consejo Regulador del Mezcal.
- DeSoucey, M. (2010). Gastronationalism: Food Traditions and Authenticity in the European Union. *American Sociology Review*, 75(3), pp. 432-455.
- De León, R. (2017). Reflexiones en torno al origen tardío de la producción del tequila en el pueblo de Tequila. *Fronteras de la historia*, 22(1), pp. 38-68.
- DOF (2020). *Ley de Infraestructura de la calidad*. México, Diario Oficial de la Federación.

- DOF (2017). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. México, Diario Oficial de la Federación.
- DOF (2006). *Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005. Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones*. México, Diario Oficial de la Federación.
- DOF (1994). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2005. Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. México, Diario Oficial de la Federación.
- Douglas, M. (1966). *Purity and Danger: An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Londres, Inglaterra: Routledge.
- Escalona, J. L. (2016). Etnomercancía y sobrefetichización. Ensayo de mirada etnográfica. *Relaciones Estudios de Historia y Sociedad*, 148, pp. 259-288.
- Estrada, T. R. (2014). *El mezcal de Guerrero. Potente elixir de espíritu animoso de los caminantes del maguay*. Puebla, México: Altres Costa-Amici.
- Foote, W. F. (1996). The resurrection of Oaxacan Spirits. *ICWA Letters*, 31 agosto, pp. 1-15.
- García, D. (2021a). *La revolución mezcalera. Los destilados de agave y la invención del mezcal tradicional*. Zamora, México: Colmich.
- García, D. (2021b). Visitas guiadas a microdestilerías de mezcal. Notas etnográficas sobre el agaveturismo en México. *Cultura y representaciones sociales*.
- García, D. (2019). *Mezcal. Un espirituoso artesanal de clase mundial*. Oaxaca, México: 1450 Ediciones.
- García, D. (2018). *Le Mezcal. L'enfant terrible du Mexique*. Tours, Francia: PUF.
- García, A. J. (2007). Los agaves de México. *Ciencias*, 87, pp. 14-23.
- Gaytán, M. S. (2014). *¡Tequila! Distilling the Spirit of Mexico*. Stanford, EUA: Stanford University Press.
- Gross, T. (2014). Mezcal and mexicanness: The symbolic and social connotations of drinking in Oaxaca. *Folklore: Electronic Journal of Folklore*, 59, pp. 7-28.
- Hobsbawn, E. (2000 [1983]). Introduction: Inventing Traditions. En E. Hobsbawn y T. Ranger (Ed.). *The Invention of Tradition*. Cambridge, Inglaterra: Cambridge University Press, 2000.
- Kirchmayr, M. (Ed.). (2014). *Manual para la estandarización de los procesos de producción del mezcal guerrerense*. Guadalajara, México: CIATEJ/FPDG.
- Machuca, P. (2018). *El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el Siglo XVII*. Zamora, México: Colmich .
- Mitchell, T. (2004). *Intoxicated Identities. Alcohol's Power in Mexican History and Culture*. Nueva York, EUA: Routledge.
- Monterrosa, C. (2005). *Ayer y hoy del mezcal. Breve historia del mezcal en Lua' (Oaxaca)*. Oaxaca, México: Conocimiento Indígena.
- Ocejo, R. E. (2017). *Masters of Craft. Old Jobs in the New Urban Economy*. Princeton, EUA: Princeton University Press.

- Palma, F., Pérez, P. y Meza, V. (2016). *Diagnóstico de la Cadena de Valor Mezcal en las Regiones de Oaxaca*. Oaxaca, México: Coplade.
- Sánchez, A. (2005). *Oaxaca, tierra de maguey y mezcal*. Oaxaca, México: Instituto Tecnológico de Oaxaca.
- SIAVI (2019). Estadísticas. México, Secretaría de Economía, *Sistema de Información Comercial Via Internet*.
- Tetreault, D., McCulligh, C. y Lucio, C. (2021). Distilling agro-extractivism: Agave and tequila production in Mexico. *Journal of Agrarian Change*, 21(2), pp. 219-241.
- Torres, A. (productor) (2020). Tres preguntas a los expertos (Karina Abad Rojas), *Mezcal del Bueno*, [Audio podcast], n° 19, 17 de junio, disponible en: <https://podbay.fm/p/mezcal-del-bueno/e/1592428206>
- Valenzuela, A. (2015). Raicillas, mezcales artesanales de Jalisco. En J. L. Cortés, y R. Fernández, (Ed.). *Agua de las verdes matas: tequila y mezcal*. México D. F., México: Artes de México.
- Valenzuela, A. y Gaytán, S. M. (2012). Sustaining biological and cultural Diversity. Geographic indications and traditional mezcal production in Jalisco. *Revue d'ethnoécologie*, 2.
- Zizumbo, D. y Colunga, P. (2008). Early coconut distillation and the origins of mezcal and tequila spirits in west-central Mexico. *Genetic Resources and Crop Evolution*, 55(4), pp. 493-510.