

Generación

Alternativa

71

AÑO XIX No. 71 \$ 25.00

XIX aniversario

La era de Mezcaval

Agenda Cultural del INAH



El universo precolombino de **DIEGO RIVERA**

Exposición Temporal

Sala de culturas indígenas de México
Noviembre 2007 – enero 2008

Museo Nacional de Antropología
Reforma y Gandhi, Bosque de Chapultepec
Tels. 5553 6381 y 5553 6386



© Fernando Montiel Klint

Nirvana

Exposición Temporal

Fernando Montiel Klint
Octubre 2007 – enero 6, 2008
Martes a domingo de 10:00 a 18:00 hrs.
Entrada libre

Sala Nacho López
Fototeca Nacional del INAH
Casasola s/n, interior del exconvento de San Francisco,
Col. Centro, Pachuca, Hgo., Tel. (771) 714 3653

Obsidiana Verde: Filo del Poder Mexica

Exposición Temporal

Octubre 2007 - enero 2008



Como parte de las recientes investigaciones realizadas en el yacimiento de la Sierra de las Navajas, en el estado de Hidalgo, se presenta esta exposición que pretende mostrar un panorama general sobre la extracción de obsidiana, talla en el yacimiento, transporte, los principales talleres en Tenochtitlan y los productos finales. La obsidiana verde y sus variedades: transparente, oscura, jaspeada y dorada, son claramente distinguibles de las obsidias gris-negras del resto de los yacimientos de Mesoamérica.

Museo del Templo Mayor
Vestíbulo
Seminario 8, Centro, México, D.F.
Tel. 5542 0606, 5542 4784

Fotolibros en México

Alquimia, Núm. 29

Publicación cuatrimestral del Sistema Nacional de Fototecas

Para la elaboración de este número se contó con el apoyo de Eric Jervaise, quien proporcionó algunos datos y dio acceso a su biblioteca; el diseñador, editor y coleccionista, Gustavo Amézagca facilitó su ejemplar del Manual de fotografía (1862) de José María Cortecero, el cual, a pesar de haberse editado el mismo año, es distinto al presentado en esta edición de Alquimia; Jesse Lerner ofreció el acceso a sus libros, además de escribir sobre dos de ellos; el bibliófilo Abel Maldonado permitió consultar varios libros que aparecen en esta publicación; la directora de la Biblioteca Nacional de Antropología e Historia, Julieta Gil Elorduy, abrió las puertas del acervo fotográfico que se resguarda en el recinto; el Fondo Reservado de la Biblioteca Nacional de la UNAM fue fundamental para la realización del número 29; Carlos Vidali prestó su ayuda en la Mapoteca Manuel Orozco y Berra de la Sagarpa, institución que permitió el acceso a un álbum de Désiré Charnay.



De venta en librerías del INAH

Suscripciones: 5612 7365, 5612 9861
sub_fomento.cncpbs@inah.gob.mx

Módulos de consulta del Sistema Nacional de Fototecas (SINAFO)

Consulta el catálogo electrónico de la Fototeca Nacional del INAH



Pachuca
Casasola s/n, Exconvento de San Francisco,
Col. Centro, Pachuca. Hgo.
Horario de atención:
lunes a viernes, 8:00 a 15:00 hrs.
Previa cita con Diana Sánchez /
Olga Salgado
Tel. (771) 714 3653 ext. 104
fototecanacional@inah.gob.mx

Ciudad de México
Liverpool 123, PB, , Col. Juárez, México, D.F.
Horario de atención: lunes a viernes, 10:00 a 18:00 hrs.
Previa cita con Gabriela Núñez / Marcelo Silva
Tel. (55) 5061 9000 ext. 8318
fototeca.df@inah.gob.mx

Directorio

Director: Carlos Martínez Rentería

Consejo editorial: Edgardo Bermejo, Jorge Luis Sáenz, Ulises Castellanos, Guillermo Fadanelli, Eusebio Ruvalcaba, Felipe Posadas, Armando González Torres

Edición: Guillermina Escoto

Coordinador editorial: J.M. Servín

Asistente editorial: Francisco Oyarzábal

Diseño: Carolina Abúndez Félix

Fotografía: Ulises Castellanos, Jenny Jiménez

Reporteros: Gabriel Gutiérrez, Ricardo Muñoz

Asistente: Gerardo Martínez Rentería

Rock: Benjamín Anaya

Internacional: Federico Campbell Peña

Corresponsales: Chicago: Raúl Dorantes y Febronio Satarain, Indiana: Gusta-

vo Sainz, España: José Úsquiza Arauzo, Tijuana: Rafa Saavedra, Guadalajara:

David Guerrero, Monterrey: Gerzon Gomez.

Servicios Fotográficos: Cuartoscuro, Imagen-latina

Servicios de distribución: educal

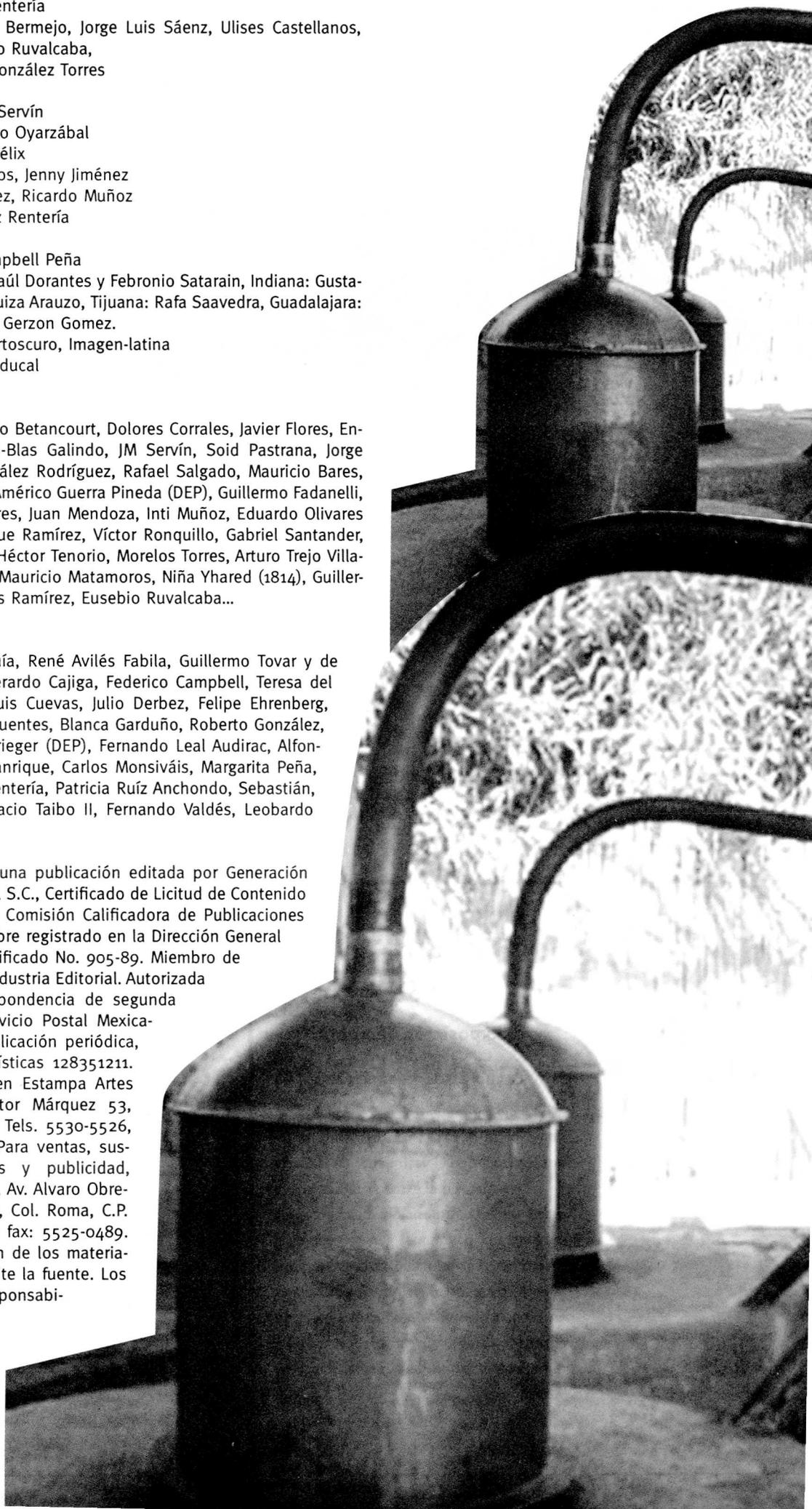
Colaboradores

Juan Carlos Bautista, Ignacio Betancourt, Dolores Corrales, Javier Flores, Enrique Franco Calvo, Carlos-Blas Galindo, JM Servín, Soid Pastrana, Jorge García-Robles, Sergio González Rodríguez, Rafael Salgado, Mauricio Bares, Armando González Torres, Américo Guerra Pineda (DEP), Guillermo Fadanelli, Jaime Magaña, Demian Flores, Juan Mendoza, Inti Muñoz, Eduardo Olivares Morales, Pachó, Luis Enrique Ramírez, Víctor Ronquillo, Gabriel Santander, Fernando Solana Olivares, Héctor Tenorio, Morelos Torres, Arturo Trejo Villafuerte, Ernesto Villanueva, Mauricio Matamoros, Niña Yhared (1814), Guillermo Samperio, Miguel Flores Ramírez, Eusebio Ruvalcaba...

Patronato

José Agustín, Ricardo Anguía, René Avilés Fabila, Guillermo Tovar y de Teresa, Eugenia Arenas, Gerardo Cajiga, Federico Campbell, Teresa del Conde, Elsa Cross, José Luis Cuevas, Julio Derbez, Felipe Ehrenberg, Víctor Flores Olea, Carlos Fuentes, Blanca Garduño, Roberto González, Francisco Huerta, Emilio Krieger (DEP), Fernando Leal Audirac, Alfonso Lopéz, Jorge Alberto Manríque, Carlos Monsiváis, Margarita Peña, Carlos Ramírez, Josefina Rentería, Patricia Ruíz Anchondo, Sebastián, Margarita Sierra, Paco Ignacio Taibo II, Fernando Valdés, Leobardo Sarabia.

Generación alternativa es una publicación editada por Generación Publicaciones Periodísticas, S.C., Certificado de Licitud de Contenido No. 3281, expedido por la Comisión Calificadora de Publicaciones y Revistas Ilustradas. Nombre registrado en la Dirección General de Derechos de Autor, certificado No. 905-89. Miembro de la Cámara Nacional de la Industria Editorial. Autorizada para circular como correspondencia de segunda clase otorgada por el Servicio Postal Mexicano, franqueo pagado, publicación periódica, registro 0300291, características 128351211. ISSN 1402-3349. Impreso en Estampa Artes Gráficas. Privada de Doctor Márquez 53, Col. Doctores, México D.F. Tels. 5530-5526, 5530-5289 y 5530-9239. Para ventas, suscripciones, colaboraciones y publicidad, dirigirse a: Casa del Poeta, Av. Alvaro Obregón Núm. 73, primer piso, Col. Roma, C.P. 06700, México, D.F. Tel. y fax: 5525-0489. Se permite la reproducción de los materiales siempre y cuando se cite la fuente. Los artículos firmados son responsabilidad del autor. Sólo se responde por originales solicitados. Año XIX, Tercera Época, número 71, 2007.



CONTENIDO

4 Editorial

5 **Ficus** › Gerardo de la Torre

6 **Presentación** › Guillermo Hernández

9 **Origen cultural del mezcal** › Graciela Ángeles Carreño

11 **¿Otro chorrito?** › Emiliano Pérez Cruz

13 **Lo artesanal: una piedra en el zapato** › Abraham Téllez

15 **Tractatus Mezcalario** › Ulises Torrentera y Phillip Sidney

17 **Lo agarró el mezcal** › César Rito Salinas

18 **Con M de Malcolm y de Mozart** › Eusebio Ruvalcaba

20 **Actualidad y origen de una bebida** › Mari Carmen Serra Puche y Jesús Carlos Lazcano

22 **Lowry: morir tocando el ukelele** › Hugo Vargas

26 **Reinventando un aguardiente** › Jorge Quiroz Márquez

28 **Promoviendo el mezcal desde su sede oaxaqueña** › Neil Pyatt

30 **Logia de los mezcólatras...** ›

32 **... y sus 10 mandamientos de la logia** › Cornelio Pérez

33 **Saborear lo tradicional** › Logia de los Mezcólatras

34 **El tequila y el príncipe azul** › Ana Valenzuela

36 **Estados alterados** › Cornelio Pérez y Gustavo Contreras

39 **Regalo de México para el mundo** › Alberto Sánchez López

41 **Mezcalito oaxaqueño, letra y música** de Alberto Sánchez López

42 **Historia de un fetiche agavero** › Dámaso Delgadillo

46 **La producción del "Minero"** › Familia Ángeles Carreño

48 **Rescate del Tobalá** › Luis Méndez

50 **El gusto histórico : Ejutla** › Cornelio Pérez

52 **Papalometl de San Luis Atlotitlán, Puebla** › América Minerva Delgado Lemus

55 **Guerrero y su producción sustentable** › Catalina Illsey Granich

59 **Cómo empezó Del Maguey** › Ron Cooper

61 **El mito del origen del Tequila** › René de León Meza

63 **Odisea 2001: una memoria oblonga** › Gastón Alejandro Martínez Saldierna

65 **París, Mezcal** › Sergio Cabrera

67 **Cenizo de Durango** › Gustavo Contreras, El Dioseño



Portada: Héctor Vázquez

Editorial

La era del mezcal

De una manera silenciosa pero contundente, desde hace poco más de un año el mezcal se ha convertido en la bebida de moda en México. Han aparecido nuevas marcas, sofisticadas botellas, mezcalerías, boticas mezcaleras, agrupaciones artesanales y degustaciones por todos lados. Se elucubra que sus orígenes son prehispánicos y desde el falso lugar común turístico se asegura que es una bebida exclusiva de Oaxaca cuando se produce desde tiempos inmemorales en varias regiones del país. También existe la leyenda de que contiene mezcalina (esa sustancia alucinógena atribuida al peyote). Que tiene propiedades afrodisiacas y que “para todo mal mezcal y para todo bien también”... Así podrían enumerarse decenas de anécdotas y teorías en torno a este aguardiente del que se ocupa esta nueva entrega de la revista **Generación**. Este proyecto inició, como debe ser, en una cantina, para más señas el Covadonga y simultáneamente en el bar Mestizo en donde nos encontramos con frecuencia a Guillermo Hernández y Abraham Tellez con su pandilla de mezcolatras. Siempre nos ofrecían un trago de su propio mezcal “Aroma de la tierra”, alguna vez vimos su documental y finalmente les lanzamos el reto de armar un número dedicado al mezcal artesanal y los riesgos de su comercialización descabellada. Guillermo aceptó la propuesta y durante tres meses reunió el material aquí publicado. La mayoría son textos realizados por especialistas que van de la academia a la experiencia auténtica del productor, así como algunos autores que abordan el tema desde la creación literaria como Gerardo de la Torre, Emiliano Pérez Cruz, César Rito y Eusebio Ruvalcaba, sin faltar otros colaboradores impíos propuestos por Generación con la intención de que este no sea un número que parcialice la perspectiva del fenómeno hacia una sola postura. Pero esperamos que quede claro para los lectores de la revista que la intención fundamental es ofrecer una perspectiva lúdica pero a la vez profunda y sustentada de esta bebida, señalando los riesgos y ventajas que ofrece LA ERA DEL MEZCAL. Sin pretender conclusión alguna sólo nos basta decir ¡Salud!





Actualidad y origen de una bebida

Por: **Mari Carmen Serra Puche*** y **Jesús Carlos Lazcano Arce **** | Imágenes: **Proyecto Ruta del Mezcal**

Durante mucho tiempo, se pensó que la única bebida embriagante conocida por los pueblos prehispánicos de Mesoamérica era el pulque, obtenido de la savia del maguey. No obstante, los datos obtenidos en las excavaciones del sitio de Nativitas, localizado al este de los asentamientos monumentales de Xochitécatl y Cacaxtla en el estado de Tlaxcala parecen indicar que en estas tierras se destilaba mezcal antes de la llegada de los españoles.

Al excavar unidades habitacionales correspondientes al periodo Formativo medio y tardío (400 a.C. al 200 d.C.) y otras pertenecientes al Epiclásico (650-950 d.C.), se hallaron varias casas junto a las cuales había hornos hechos de tierra y otros más con paredes de piedra. Con base en los estudios de laboratorio sabemos que dichos hornos eran instrumentos de cocción y tenían la función de modificar física y químicamente las cabezas o piñas de maguey.

El análisis de los hornos excavados y del contexto en que se encuentran sugiere que nos encontramos con un complejo de artefactos creado para producir el mezcal.

Con el objeto de comprobar la validez de esta idea se abrieron cuatro líneas de investigación, entre las que destaca el proyecto etnoarqueológico La Ruta del Mezcal. Combinando los procedimientos de análisis de la etnología (el estudio de la variabilidad cultural humana) y de la arqueología, hasta ahora se han estudiado y registrado varias decenas de unidades de producción de mezcal en los estados de Oaxaca, Tlaxcala y muchas otras partes del país, con el fin de establecer similitudes y diferencias entre los instrumentos y modos de producción actual con los hornos arqueológicos, y reconocer las relaciones sociales involucradas en la producción de esa bebida.

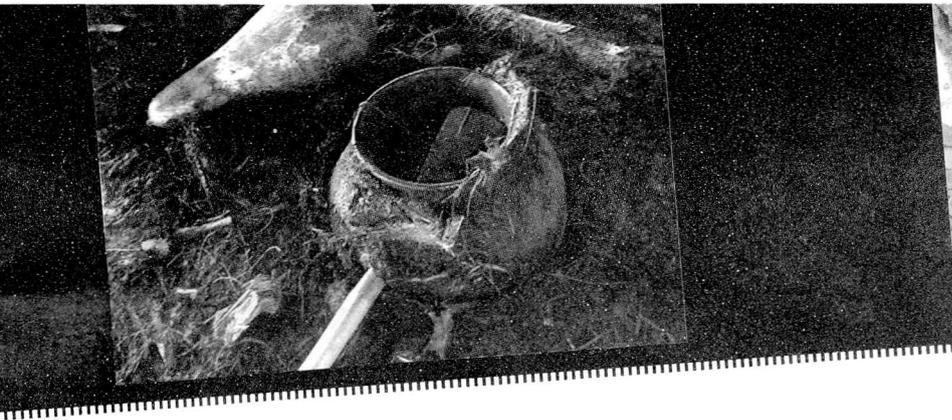
Indígenas y mezcal

Resultados preliminares de los estudios etnoarqueológicos indican que, en casi todo el país, el maguey ha sido utilizado ampliamente para elaborar dos bebidas destiladas: el tequila y un producto todavía más puro, el mezcal, además de otros bienes. Esos mismos resultados apuntan a que el proceso de destilación para la producción del mezcal —que había sido considerado un aporte técnico llegado de Europa en la época de la Colonia— pudo haber sido conocido desde antes en las comunidades prehispánicas.

Uno de los objetivos primordiales del proyecto La Ruta del Mezcal ha sido conocer cuántas comunidades indígenas producen todavía esta bebida. Nuestro estudio revela que son todavía muchas las sociedades de origen prehispánico que producen mezcal de una forma no solamente artesanal sino muy rústica.

Por ejemplo, en la comunidad de los Pai Pai, en el norte del estado de Baja California, se reconoce la elaboración de hornos para producir una bebida fermentada, el tepache, y la utilización desde tiempos ancestrales (cuando eran todavía cazadores-recolectores) de las piñas de maguey (localmente llamado lechuguilla). En las sociedades tribales y clasistas prehispánicas, cuyo sustento era la agricultura, la producción del mezcal era local, pero diferían en los agaves y los instrumentos de trabajo, como ocurre actualmente en la comunidad nahua de Zitlala, en Guerrero, en algunas comunidades zapotecas en Oaxaca y con los huicholes de la comunidad de Guadalupe Ocotlán, en Nayarit.

* Investigadora del Instituto de Investigaciones Antropológicas-UNAM.



En el caso específico de esta última, no solamente nos ha sorprendido la técnica de producción, sino también sus motivos para producirlo y los instrumentos de trabajo, en especial el utilizado en el proceso de la destilación. El alambique de los huicholes se fabrica con la corteza de un árbol y zacate, y consta de una serie de anillos de 40 cm de diámetro, colocados uno sobre otro hasta alcanzar una altura de 80 cm; después el alambique es cubierto con lodo. En el interior se coloca una pequeña escurridera de madera que conduce los alcoholes que se producen por la condensación de maguey ya fermentado hasta un recipiente colocado en la parte de abajo del destilador. La escurridera también se encuentra unida a un carrizo que atraviesa la pared del destilador, que permite la salida del mezcal para ser recolectado en una olla o guaje.

Variedades del mezcal

Con excepción de algunos estados de la República, como Aguascalientes e Hidalgo, este último preferentemente productor del pulque, hemos comprobado que en todos los demás se elabora mezcal, incluyendo aquellos que conforman las penínsulas de Yucatán y Baja California. Asimismo, hemos descubierto la existencia de una importante variedad de mezcales, aunque con nombres locales, como el llamado bacanora, que se produce en Sonora. Casi todos los mezcales son puros (esto es, no se le agregan químicos ni levaduras de forma artificial) y tienen un alto grado de alcohol. No obstante, la mayoría se siguen produciendo para ser consumidos durante las festividades propias de la comunidad.

Sin lugar a dudas, la gran variedad de sabores del mezcal está relacionada con los instrumentos que se utilizan en su producción y, sobre todo, con las diversas especies de agaves que existen en nuestro territorio. Algunas de las plantas más utilizadas son angustifolia, salmiana, maximiliano, tequilana, cupreata, potatorum, karwinskii, y el agave americana, entre otras. En varios estados el mezcal se deja reposar y añejar, por lo que adquiere los sabores y aromas de las diferentes maderas de las barricas donde se almacenan.

El mezcal más conocido en nuestro país se produce en Oaxaca y se elabora en instalaciones llamadas “palenques”, de forma todavía artesanal. Los mezcaleros de Oaxaca producen principalmente cuatro variedades: de pechuga (durante la fase de destilación se colocan varias pechugas de pollo en el alambique para que sus jugos se mezclen con los alcoholes del agave), el de frutas, el tobalá (que es producido con un agave silvestre) y el de ollas, este último elaborado con agaves silvestres o cultivados, pero destilado en ollas. Este último procedimiento, aunque se encuentra en proceso de desaparición, resulta fundamental para nuestras investigaciones debido a que parece haber una asociación directa con las ollas y hornos encontrados en las excavaciones arqueológicas del sitio de Nativitas.

Cabe reiterar que, como decíamos, el mezcal no es exclusivo de Oaxaca y hay muchas otras variedades que se producen en estados del norte y sureste de la república mexicana.

Consideraciones finales

El conocimiento sobre la elaboración de esta bebida ha pasado de generación en generación de manera empírica, y son muchos los hilos conductores que nos llevan a establecer que el procedimiento de destilación era conocido ya en el mundo prehispánico. La investigación etnoarqueológica continúa y sus resultados se sumarán a los de las investigaciones etnohistóricas, arqueológicas y químicas, con el fin de determinar con certeza la existencia del mezcal en el sitio de Nativitas durante el periodo Formativo medio (400 a.C.), mucho antes de la llegada de los españoles. ☺