

Instituto

Mora

INSTITUTO DE INVESTIGACIONES
DR. JOSÉ MARÍA LUIS MORA

*Salvuarda del Patrimonio Biocultural del Mezcal Tradicional Poblano: Estrategias
ante los Desafíos del Desarrollo*

T E S I S
QUE PARA OBTENER EL GRADO DE DOCTORA EN
ESTUDIOS DEL DESARROLLO. PROBLEMAS Y
PERSPECTIVAS LATINOAMERICANAS

P R E S E N T A :
SHEILA ANGÉLICA GARCÍA GUEVARA

Director: Dr. Gustavo Sadot Sosa Núñez

Ciudad de México

julio de 2025.

*Esta Investigación fue realizada gracias al apoyo del
Consejo Nacional de Humanidades Ciencias y Tecnologías*





Instituto

Mora





*Para Edu,
mi ángel en esta vida*

Instituto

Mora



AGRADECIMIENTOS

Caminar con certezas en esta vida tan incierta es una gran fortuna. Por eso, no puedo más que agradecer la bendición de haber crecido bajo el cobijo del amor siempre presente de mi familia. A mi madre, Eduwigis Guevara, cuya fortaleza, inteligencia y generosidad me han dado raíces firmes que guían mi camino; gracias por ser partícipe de cada uno de mis sueños. A mi padre, Ángel García, quien, aunque no esté en este plano, me acompaña en cada paso; siempre estás conmigo. Agradezco a mi hermano Roberto, cuya cercanía ha sabido superar la distancia. Su escucha y consejos son invaluable; gracias por las largas horas de charla y las risas cuando más lo necesitaba.

También forman parte de esta familia Tíber, Nilo y Jubba, mis compañeros de cuatro patas, cuya presencia y travesuras me llenan de alegría todos los días y hacen que el tiempo pase de mejor manera. Ellos han sido parte de este recorrido y no tengo más que agradecimiento por su compañía.

A lo largo del tiempo, me han acompañado personas maravillosas con las que he tenido la fortuna de coincidir. A quienes, con su apoyo y cariño incondicional, me alentaron en esta odisea, gracias por caminar conmigo. Azucena Aguirre, Víctor Hugo Cerón, César Cárdenas, Guillermo Flores, Marco Herrera, Cynthia Moreno, Berenice Palafox, Jesús Cortés, Alejandra Quijano, Víctor Rosales, Fulgencio Torres, César Zavalza. De igual manera, agradezco a la comunidad del *Team Mexicat*, un espacio lleno de buena energía y solidaridad que se ha transformado en una amistad entrañable; gracias por celebrar conmigo cada pequeño avance. En especial, a Pablo Ávila, quien fue un gran apoyo para generar los mapas que acompañan la tesis; gracias por compartir tiempo, escucha y conocimiento.

Agradezco a Sandra Mendoza, cuyo acompañamiento en el último tramo fue luminoso y oportuno. Y por supuesto que no puedo dejar de agradecer a la Congregación de Carmelitas Descalzas, cuyo cariño y oraciones me han acompañado siempre, su presencia espiritual ha sido muy importante para mí.



Mi más profunda gratitud al Dr. Gustavo Sosa, quien asesoró esta tesis y nunca me dejó atrás. Su gran paciencia y compromiso con este trabajo fueron determinantes para que pudiera seguir avanzando. Agradezco la revisión minuciosa, la exigencia constante y, sobre todo, el haber creído en mí incluso cuando yo misma no lo hacía, algo que, en verdad, marcó la diferencia. Todo mi agradecimiento por su guía y confianza. Extiendo este reconocimiento y aprecio a quienes también conformaron el Comité Tutoral. A la Dra. Kristina Pirker, cuyas enseñanzas y aportes en cada lectura contribuyeron a la reflexión y al fortalecimiento de este trabajo. Gracias por el diálogo que enriqueció continuamente mi perspectiva, pero, sobre todo, por contagiar su inquietud y esperanza de un mundo más justo. A la Dra. Susana García Salord, quien me abrió las puertas del Laboratorio que dirige en la UNAM, lo cual representó una experiencia de aprendizaje transformadora, de esas que te interpelan para bien en todo sentido. Agradezco la lectura rigurosa y las observaciones siempre pertinentes sobre mi trabajo, así como la oportunidad de haberme nutrido de su experiencia y del conocimiento que tan generosamente comparte.

Deseo expresar mi agradecimiento a las personas que contribuyeron en diferentes momentos con su conocimiento a expandir las ideas que aquí expongo y a considerar líneas analíticas que no había contemplado. Agradezco especialmente al Dr. Alfonso Valiente, Mtro. Juan Gallardo, Dr. José Hernández, Dr. Carlos Lucio, Biól. Fernando Reyes, Dr. Eduardo Sánchez y Dr. Ariel Vázquez, por compartir su tiempo y perspectivas. De igual manera, agradezco al Dr. Carlos Brokmann, Dr. José Medina, Dr. Juan Carlos Moreno, Dr. Jorge Traslosheros y Dr. Federico Vázquez, quienes confiaron en mí y permitieron que este camino iniciara. Espero haber correspondido a cada una de sus recomendaciones.

Agradezco el respaldo del Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (CONAHCyT) y la valiosa oportunidad que me brindó el Instituto Mora para formar parte de este programa doctoral. Asimismo, valoro el apoyo para participar en espacios formativos como el Taller de Historia Oral, el Taller de Manejo Audiovisual para la Investigación Social y el Curso Intersemestral de la UNAM del Dr. Jovani Rivera, los cuales ampliaron mi perspectiva sobre otras formas de construir conocimiento. También debo expresar mi reconocimiento al Centro de Investigación



Científica de Yucatán (CICY), al Servicio Geológico Mexicano (SGM) y a la Fundación de Investigaciones Sociales (FISAC), por su valioso apoyo al facilitarme materiales que aportaron información sustancial para el desarrollo de esta tesis.

A todos y cada uno de mis compañeros de doctorado, les doy las gracias por los momentos y espacios compartidos; fue un verdadero privilegio coincidir con ustedes. De igual manera, no tengo más que palabras de gratitud para el Dr. Mateo Crossa y a quienes conformaron el seminario de tesis, cuyas contribuciones en cada sesión ampliaron la visión para enriquecer este trabajo. Un agradecimiento especial para quienes me acompañaron de manera más cercana, con una amistad tejida desde la sororidad durante este tránsito, que en tiempos de confinamiento no siempre fue fácil, pero que, con reflexión compartida y muchas risas, supimos atravesar, incluso cuando todo parecía detenerse.

Mi mayor agradecimiento es y será siempre para las familias productoras de mezcal en Puebla y a todas las personas que generosamente aceptaron ser entrevistados. No sé si hay forma de retribuir todo lo recibido, pero me quedo con el compromiso de honrarlo siempre, este trabajo es suyo. Quedo en deuda por tanto cariño e interés en participar en esta aventura y entrelazar sus historias con la mía, dejando una huella permanente.

A todos ustedes, gracias.



CONTENIDO

PRÓLOGO	XIV
<u>INTRODUCCIÓN</u>	<u>1</u>
<u>1 CAPÍTULO I. HERRAMIENTAS TEÓRICO-METODOLÓGICAS PARA COMPRENDER LAS RACIONALIDADES DEL DESARROLLO</u>	<u>29</u>
1.1 Introducción	29
1.2 Justificación Teórica.....	30
1.3 Ecología Política: Marco para entender racionalidades en el desarrollo.....	35
1.3.1 La importancia de la Ecología Política en América Latina	39
1.4 El paradigma dominante del desarrollo	42
1.4.1 Desarrollo Sustentable ¿Redesarrollo o Sustentabilidad Ambiental?.....	44
1.5 Racionalidades en tensión-contradicción en el marco del desarrollo.....	50
1.5.1 La racionalidad del capital	50
1.5.2 Racionalidad ambiental: relación ética entre la naturaleza y el ser humano ...	52
1.6 Reconfiguraciones para una economía global	53
1.6.1 Claves en la transformación del campo mexicano	54
1.7 Naturaleza y territorio en contexto	58
1.7.1 Articulando el patrimonio biocultural	58
1.8 Justificación Metodológica.....	59
1.9 Trayectorias de vida y perspectiva centrada en actor como punto de partida....	61
1.10 Acercamiento metodológico en cinco fases.....	63
1.10.1 Especificaciones sobre el trabajo de campo.....	68
1.11 Reflexión sobre el capítulo.....	74
<u>2 CAPÍTULO II. DESTILADOS DE AGAVE: ESCENARIO DE CONTRADICCIONES</u> <u>76</u>	
2.1 Introducción	76
2.2 Biodiversidad y Agave	78
2.3 Los destilados del árbol de las maravillas	83
2.3.1 Ruta de una historia compartida	85
2.4 México y sus destilados.....	88
2.4.1 Protecciones y mercantilización.....	93
2.4.2 Brechas en las DO de los Destilados de Agave	99
2.5 Sol líquido, el mezcal.....	102
2.5.1 Regiones mezcaleras y evolución productiva.....	103
2.5.2 Territorio y Denominación de Origen Mezcal	109
2.6 Racionalidades y escenarios socioambientales	112
2.6.1 Escenario desde la racionalidad economicista	113

2.6.2 Caminos estratégicos desde el saber ambiental	125
2.7 Reflexión sobre el capítulo	130

3 CAPÍTULO III. MEZCAL POBLANO: UNA TRADICIÓN EN TRANSFORMACIÓN 132

3.1 Introducción	132
3.2 Imágenes del pasado desde el territorio mezcalero en Puebla.....	134
3.2.1 Territorio y producción.....	135
3.2.2 Entre agaves y alambiques.....	141
3.2.3 Comercialización y consumo local.....	153
3.3 Continuando con la tradición: una historia presente.....	163
3.3.1 El mezcal como identidad productiva	164
3.3.2 De la resistencia a la incorporación de Puebla en la DOM.....	174
3.4 Mezcal poblano: de lo local a lo global	186
3.4.1 Puebla como segundo productor de mezcal.....	187
3.4.2 Definiendo el modelo productivo.....	196
3.1 Reflexiones sobre el capítulo.....	203

4 CAPÍTULO IV. EL MEJOR MEZCAL SE HACE EN PUEBLA.....208

4.1 Introducción	208
4.2 Configurando escenarios socioambientales	209
4.2.1 Nuevas coordenadas de desarrollo para el mezcal poblano	210
4.2.2 Lógicas transformadoras: tensiones socioambientales	221
4.3 Reproducir la tradición en tiempos de globalización	230
4.3.1 Diversidad de voces y agentes: articulando generaciones.....	231
4.4 Perpetuar raíces: estrategias de las familias mezcaleras	241
4.4.1 Transmisión de legado.....	241
4.4.2 Resistencia a la formalización	253
4.4.3 Adaptación y negociación	255
4.5 Reflexión sobre el capítulo	256

CONCLUSIONES.....259

ANEXOS.....265

GLOSARIO.....267

REFERENCIAS.....275



RESUMEN

Desde una perspectiva crítica del modelo de desarrollo economicista y sus impactos en el patrimonio biocultural dentro de la producción de destilados de agave, esta investigación tiene como objetivo analizar las estrategias adoptadas por las familias productoras de mezcal tradicional en Puebla tras su incorporación a la Denominación de Origen Mezcal. Desde el lente teórico de la ecología política y una perspectiva centrada en el actor, se explora cómo dichas estrategias han permitido afrontar los desafíos de un sector en transformación.

With a critical perspective on the economic development model and its impacts on the biocultural heritage of agave spirits production, this research aims to analyze the strategies adopted by traditional mezcal producing families in Puebla after their incorporation into the Mezcal Origin Denomination. Through the theoretical lens of political ecology and an actor-centered perspective, it explores how these strategies have enabled them to face the challenges of a transforming sector.



ÍNDICE DE ESQUEMAS, GRÁFICAS, IMÁGENES, MAPAS Y TABLAS

ESQUEMAS

Esquema 1. Problematización salvaguarda del patrimonio biocultural del mezcal poblano.....	15
Esquema 2. Ecología política como propuesta teórica.....	34
Esquema 3. Metodología en Cinco Fases.....	64
Esquema 4. Brechas en las DO de los Destilados de Agave.....	100
Esquema 5. Estrategias de un sector en transformación.....	205
Esquema 6. Funcionalidades generacionales.....	236
Esquema 7. Estrategias desde nuevas coordenadas de desarrollo.....	257

GRÁFICAS

Gráfica 1. Entrevistas y cuestionarios por tipo de informante.....	73
--	----

IMÁGENES

Imagen 1. <i>Primer ejercicio participativo con Mezcaleros Poblanos</i>	69
Imagen 2. <i>Segundo ejercicio participativo con Mezcaleros Poblanos</i>	70
Imagen 3. <i>Invitación del Gobierno de Puebla a la entrega de la DOM</i>	185
Imagen 4. <i>Panel de invitados en entrega de DOM en Puebla</i>	186

MAPAS

Mapa 1. Territorio Mezcalero y Producción Tradicional.....	71
Mapa 2. Destilados de Agave con Denominación de Origen.....	94
Mapa 3. Municipios con Denominación de Origen Mezcal a nivel Nacional.....	110
Mapa 4. Municipios Solicitados en el Primer Expediente para DOM.....	173
Mapa 5. Municipios de Puebla con Denominación de Origen Mezcal.....	183
Mapa 6. Municipios con DOM dentro de la RBTC.....	225

TABLAS

Tabla 1. Atributos claves en las corrientes del desarrollo sostenible	48
Tabla 2. Entrevistas narrativas- trayectorias de vida	72
Tabla 3. Evolución histórica de los procesos productivos del mezcal	108
Tabla 4. Ampliación de la DOM 1994-2021	113
Tabla 5. Agave permitido para producción de mezcal	115
Tabla 6. Categorías de mezcal según la NOM-070	118
Tabla 7. Estrategias entorno a la producción y el saber	143
Tabla 8. Estrategias de comercialización y consumo de mezcal poblano	155
Tabla 9. Estrategias en la formalización y reorganización productiva	166
Tabla 10. Grupos de productores organizados y conformados legalmente	171
Tabla 11. Relación de plantaciones comerciales promovidos por la SDR	172
Tabla 12. Estrategias en la ruta para la incorporación de Puebla en la DOM	175
Tabla 13. Estrategias de reorganización y posicionamiento a partir de la DOM	189
Tabla 14. Producción de mezcal en Puebla referido a 45% Alc. Vol.	192
Tabla 15. Estrategias en la reconfiguración del modelo productivo	198
Tabla 16. Estrategias en la continuidad de un modelo de desarrollo	211
Tabla 17. Estrategias en un escenario de conflicto socioambiental	223

Instituto
Mora



LISTA DE ABREVIATURAS

AGN	Archivo General de la Nación
ANAGAVEC	Asociación Nacional de Cadenas Productivas del Penco y la Cabuya
ANP	Área Natural Protegida
BM	Banco Mundial
BUAP	Benemérita Universidad Autónoma de Puebla
CEPAL	Comisión Económica para América Latina
CIATEJ	Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.
CMMAD	Comisión Mundial sobre Medio Ambiente y Desarrollo
COMERCAM	Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal
CONABIO	Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad
CONANP	Comisión Nacional de Áreas Protegidas
CONCYTEP	Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Puebla
CRM	Consejo Regulador del Mezcal
CSRB	Consejo Sonorense Regulador del Bacanora
DGNSE	Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía
DHH	Derechos Humanos
DO	Denominación de Origen
DOB	Denominación de Origen Bacanora
DOF	Diario Oficial de la Federación
DOM	Denominación de Origen Mezcal
DOR	Denominación de Origen Raicilla
DOT	Denominación de Origen Tequila
EMC-I	Primera Estrategia Mundial de la Conservación
EMC-II	Segunda Estrategia Mundial de la Conservación
EPN	Enfoque Post Neoliberal
FAO	Organización de las Naciones Unidas para la Agricultura y la Alimentación
FMI	Fondo Monetario Internacional

GEP	Gobierno del Estado de Puebla
GIZ	Agencia de Cooperación Alemana
IEPS	Impuesto Especial sobre la Producción y Servicios
IMPI	Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial
INADEM	Instituto Nacional del Emprendedor
INEGI	Instituto Nacional de Estadística y Geografía
IPN	Instituto Politécnico Nacional
IVA	Impuestos sobre el Valor Agregado
MISI	Modelo de Industrialización por Sustitución de Importaciones
MN	Modelo Neoliberal
MORENA	Movimiento Regeneración Nacional
MPE	Modelo Primario Exportador
NOM	Norma Oficial Mexicana
ODS	Objetivos de Desarrollo Sostenible
OMPI	Organización Mundial de la Propiedad Intelectual
PAN	Partido Acción Nacional
PCB	Protocolos Comunitarios Bioculturales
PED	Plan Estatal de Desarrollo
PESA	Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria
PN	Instituto Politécnico Nacional
PNUMA	Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente
PROCEDE	Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares
PROFEPA	Procuraduría Federal de Protección al Ambiente
PT	Partido del Trabajo
PVEM	Partido Verde Ecologista de México
RBTC	Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán
Red Mocaf	Red Mexicana de Organizaciones Campesinas Forestales
S. de R. L. MI.	Sociedad de Responsabilidad Limitada Micro Industrial
SADER	Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural
SAGARPA	Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación

SB	Secretaría de Bienestar
SDR	Secretaría de Desarrollo Rural
SDRSOT	Secretaría de Desarrollo Rural, Sustentabilidad y Ordenamiento Territorial
SE	Secretaría de Economía del Estado de Puebla
SECTUR	Secretaría de Turismo del Estado de Puebla
SECULTUR	Secretaría de Cultura y Turismo
SEMARNAT	Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales
ST	Secretaría de Trabajo del Estado de Puebla
TFJA	Tribunal Federal de Justicia Administrativa
TLC	Tratado de Libre Comercio
TN	Toneladas
UICN	Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza
UMMEZ	Unión Mexicana de Productores de Mezcal
UPAEP	Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla
UTT	Universidad Tecnológica de Tehuacán



Instituto

Mora



PRÓLOGO

*Ti Kachro mé chóna jnko nkehe tsochronka*¹
El agave tiene una historia que contar

A partir de una línea crítica al modelo de desarrollo predominante y sus impactos en los sistemas de producción de las comunidades rurales, esta tesis se centra en conocer las estrategias de las familias productoras de mezcal en Puebla, para comprender su relación y lógica con la racionalidad economicista que sustenta dicho modelo, y que constituye una de las condiciones de existencia en las que se configuran sus experiencias cotidianas.

Desde aquí, es posible acercarse al texto desde dos aproximaciones principales. La primera, centrada en los agentes sociales, resaltando la importancia de su agencia en la construcción de alternativas al desarrollo. La segunda, enfocada en la dinámica en la que se encuentra la producción de destilados de agave, a su vez inmersa en las contradicciones propias del sistema capitalista.

Recordando que *el mezcal no se busca, te encuentra*, espero que este trabajo encuentre a quienes tengan oportunidad de leerlo y los interpele tanto como a mí, despertando reflexiones en torno a la salvaguarda del patrimonio biocultural, que generen estrategias que apuesten por la vida misma.

¹ Desde el pensamiento Ngiva (Popoloca) todo en la naturaleza tiene corazón y espíritu; son seres vivientes entre los humanos. Las plantas y los animales adquieren un carácter sagrado y místico, el agave ocupa un lugar especial dentro de las plantas en donde habitan las deidades. Kachro: (ka) “planta”, (chro) “habla”. Es decir, el agave es una planta que tiene la capacidad de hablarnos, de contar las historias de las que ha sido testigo a lo largo del tiempo. Desde la cosmovisión Ngiva del Valle de Tehuacán, el agave tiene brazos, pies, cabeza y, sobre todo, un corazón (Juan Xítjōahnko, comunicación personal, 2023).



Instituto

Mora



INTRODUCCIÓN

Sol líquido es el mezcal. Elaborado con el bien llamado árbol de las maravillas², se ha colocado en el gusto nacional e internacional por la complejidad de su esencia derivada del gran patrimonio biocultural contenido en cada gota. La diversidad de magueyes y de grupos productores, así como las historias regionales, explican la variedad del mezcal (Illsley, 2010: 24), donde los saberes y las tradiciones de quienes lo elaboran juegan un papel fundamental, tanto en el manejo de recursos naturales como en las tecnologías utilizadas en las diferentes formas de producción. La dimensión de la riqueza de este destilado queda muchas veces en la aproximación de la imaginación, pues considerando que México cuenta con una gran diversidad de especies y ecosistemas con una alta tasa de especies endémicas, además de ser un país pluricultural, las posibilidades entre las combinaciones que se podrían encontrar resultan infinitas. Así, el alto valor de esta bebida ha conquistado el mercado global en las últimas décadas, pasando de ser una bebida meramente local a tener un lugar bien posicionado entre los destilados del mundo.

Esta inmersión en la esfera internacional se debe, en buena medida, a la visión de desarrollo impulsada por las políticas de apertura comercial de la década de los noventa. En este contexto, se apostó a la producción dentro de la zona de protección con Denominación de Origen Mezcal (DOM), la cual ha experimentado en las últimas décadas un crecimiento exponencial, provocando impactos contradictorios. Aunque estas protecciones fueron diseñadas para proteger la autenticidad de los productos, en la práctica han generado un sin número de contradicciones que impiden que cumplan con tal propósito.

La flexibilidad normativa con la que se han manejado las DOM ha facilitado la generación de diversas brechas, lo que posibilita la instauración de un modelo donde

² Joseph de Acosta menciona, en la *Historia natural y moral de las Indias*, en 1590: “El árbol de las maravillas es el maguey, de que los nuevos o chapetones (como en Indias los llaman) suelen escribir milagros, de que da agua y vino, y aceite y vinagre, y miel, y arropo e hilo, y aguja, y otras cien cosas. Él es un árbol que en la Nueva España estiman mucho los indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno o algunos de este género para ayuda a su vida, y en los campos se da y le cultivan” (Acosta, 2008: 125).



las nuevas formas de producción, distribución y consumo, sumado a las características de la DOM, apunta “más bien a la pérdida de la diversidad de los magueyes y mezcales, así como al desencadenamiento de procesos que empujan de nuevo a los pequeños productores a la clandestinidad y hacia una vulnerabilidad económica mayor” (Illsley, 2010: 26), ya sea por no incorporarse al nuevo esquema productivo, o por hacerlo de manera precaria y subordinada al escalón más bajo de la cadena como jornaleros.

Esto implica perder el control de las formas de producción y el manejo de recursos naturales, “lo que conlleva a una organización social desposeída de los saberes y prácticas culturales acumuladas y de valía -degradación del trabajo artesanal-” (Forslin, 1991, en Hernández López, 2014: 23), imponiendo una lógica productivista al sector y disminuyendo o anulando, en muchos casos, la capacidad de agencia de los productores sobre su propio modo de vida, y, por lo tanto, una participación diferenciada en los beneficios que una protección como la DOM podría llegar a ofrecer.

Así, el enfoque de desarrollo tradicional ha generado una complejidad dentro y fuera de estos territorios, donde impera un modelo que ha puesto en juego el patrimonio biocultural. Por lo tanto, las familias se ven obligadas a buscar estrategias que les permitan adaptarse y operar dentro de este sistema altamente complejo, estrategias que constituyen el objeto de estudio de esta tesis, ya que en éstas reside la salvaguarda del patrimonio biocultural asociado a la producción tradicional mezcalera, que enfrenta actualmente un escenario general de conflicto socioambiental digno de ser examinado con profundidad.

La oportunidad de reflexionar sobre este tema se presentó en el marco del Doctorado en Estudios del Desarrollo. Problemas y Perspectivas Latinoamericanas, un espacio de diálogo que me permitió llevar a cabo la presente investigación. Sumado a los conocimientos adquiridos durante el periodo de cátedra, pero especialmente desde el Seminario de tesis *Perspectivas Críticas del Desarrollo en el Horizonte Latinoamericano* fui construyendo una propuesta desde una perspectiva crítica al desarrollo, en búsqueda de una alternativa esperanzadora, particularmente en un caso



tan específico como el del mezcal poblano, que se encuentra en un momento decisivo para el futuro del sector.

Mi interés por el mezcal y por el estado de Puebla tiene raíces profundas que se han consolidado con el tiempo. En cuanto al mezcal, mi familia, de procedencia oaxaqueña, siempre me inculcó su valía, pues en el pueblo de San Lorenzo, además del trabajo en el trapiche para la molienda de la caña como principal fuente de ingreso, mi bisabuelo trabajaba el agave junto con sus hermanos, y hacía mezcal para vender en una pequeña tienda en Tamazola. A diferencia de otros parientes, tanto en Oaxaca como en Puebla, que continuaron con la elaboración intermitente del destilado, con una producción pequeña para consumo familiar, mi abuelo aprendió el oficio, aunque, como muchos, no lo continuó por migrar para estudiar y más tarde convertirse en maestro. Todos ellos me enseñaron lo que sé sobre la planta y la producción.

En cuanto a este último aspecto, es relevante mencionar que soy partícipe en una pequeña marca de mezcal poblano, la cual decidí no continuar durante el periodo del programa doctoral. Sin embargo, tener el registro me dio la oportunidad de acceder a espacios que, de otra manera, difícilmente hubiera podido explorar durante el trabajo de campo.

Años más tarde, el mezcal decidió cruzarse en mi camino de manera contundente, cuando tuve la oportunidad de trabajar en programas de desarrollo en Puebla. Lo conocí de una manera diferente, más cercana, y supe principalmente de las necesidades y problemáticas compartidas por un sector que yo conocía, pero no dimensionaba de manera regional y conjunta. Empecé entonces a involucrarme de la mano con quienes me hacen sentir afortunada al considerarme su compañera, trabajando para lograr un cambio que impactara significativamente la vida de cada una de las familias productoras.

En el camino comprendí que el futuro del sector se estaba forjando de manera acelerada y que la relación con la naturaleza podría ser desequilibrada si se atendían únicamente los intereses del mercado. Contar con Denominación de Origen abrió la puerta a proyectos en cuyo diseño nunca se consultó a las familias mezcateras.

En particular, el anuncio del megaproyecto para instalar en el estado la destiladora más grande de América Latina como proyecto estratégico de desarrollo

marcó un punto de inflexión. Lo que se convirtió en el principal motor para tomar la decisión de realizar la presente investigación.

Me pareció fundamental ahondar en esta iniciativa que, dada su magnitud, y planteamiento inicial presentado en una breve reunión, sugería que el reconocimiento del sector se centraba únicamente en el producto final. Esto parecía desdibujar la relevancia de las comunidades, las familias productoras y, por supuesto, la riqueza del patrimonio biocultural relacionado con la producción y consumo del mezcal poblano.

Y aunquenalmente no se concretó el proyecto, sí resultó ser un detonante, tanto de políticas dirigidas al sector, como de la reflexión interna de lo que las familias mezcaleras querían para su futuro.

Teniendo en cuenta lo anterior, el grado de involucramiento en el tema de la investigación es considerable. El reto principal al que me enfrenté fue realizar una constante vigilancia epistemológica para no perder rumbo y que mis perspectivas personales no me alejaran de los objetivos de investigación. Formar parte del universo en el que se centra la investigación me exigió una perspectiva crítica permanente, lo que implicó enfatizar mi rol como investigadora “dentro del proceso, en una secuencia de ritmos en el tiempo y en el espacio que incluyó acercarse y distanciarse por turnos del sector, acción y reflexión” (Fals Borda, 2015: 263).

Esta perspectiva y compromiso me llevó también a realizar un trabajo en cercanía con las familias productoras, concepción influenciada también por mi formación como cooperante y especialista en derechos humanos, en la que se reconoce la importancia de integrar a las comunidades en todo tema o proceso que les involucre directamente, por lo que me quedaba claro desde el inicio que elegiría una investigación de corte participativo.

Al respecto, y coincidiendo con Greenwood (2016), centrar el foco en la participación resultó esencial para comprender la complejidad de los problemas del entramado social que requiere del conocimiento y la experiencia amplia de los agentes sociales. De manera coincidente, Fals Borda (2015) subraya la importancia de reconocer y valorar el peso del saber popular, el sentido común y la cultura de las comunidades, como elementos fundamentales en la generación y construcción de conocimiento. Estas concepciones me convocaron en todo momento a buscar el mayor

nivel de participación posible en espacios de diálogo constante para obtención de información, que se mantuvieron durante el proceso gracias a los lazos de confianza que se han fortalecido a lo largo de los años.

En este sentido, no sólo el compromiso social, y por lo tanto la ética inherente a toda investigación, fueron ejes fundamentales del trabajo; el compromiso fue mayor debido al vínculo de confianza y, en muchos casos, de amistad, lo que reforzó mi responsabilidad con los datos obtenidos. Al respecto y respondiendo a lo que Wood (2011) presenta como la “ética de no hacer daño”, tomé diversas decisiones, entre éstas la de garantizar la confidencialidad de las fuentes.

Por esta razón, el consentimiento informado fue clave en cada entrevista, en la cual explicaba el proyecto de investigación y el manejo confidencial que se haría de los datos. Si bien la mayoría de los entrevistados consideraban que no era necesario o pedían incluir su nombre, me pareció que la protección de los datos, así como la selección de la información a tratar, fue crucial, sobre todo en un contexto de división del sector tras el cisma en el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM), que marcó en general un cambio de escenario a uno conformado por diversos liderazgos en tensión, generando efectos negativos en la cohesión y que ha permeado en la política pública en el estado.³ De esta manera, los nombres de las personas entrevistadas han sido cambiados detalles que puedan sugerir su identidad.

Los agentes participantes e involucrados en el análisis fueron seleccionados de manera estratégica considerando los puntos concretos en el tiempo en el que sus trayectorias convergen con los eventos relevantes para el estudio. La delimitación temporal parte del año 2015, cuando se integró a Puebla la zona de protección de la DOM, al año 2023, lapso en el que se han generado proyectos estratégicos dirigidos al sector que marcan su futuro con importantes transformaciones, tanto a nivel productivo como organizacional.

³ El COMERCAM vivió una crisis interna en 2021, cuando se expusieron tensiones acumuladas. La disputa por la dirigencia derivó en diversas asambleas paralelas y la elección de presidentes distintos, mientras que las acusaciones por prácticas monopólicas y conflictos de interés dejaron a los asociados en una situación de incertidumbre jurídica, sin claridad sobre sus procesos de certificación (Pérez, 2021). Como resultado, se crearon nuevos organismos certificadores y la división entre los mezcaleros de todo el país se hizo más evidente. En Puebla, el respaldo a los diferentes liderazgos condujo a una fragmentación, principalmente cuando el gobierno estatal implementó programas de apoyo al sector en coordinación con el COMERCAM bajo su nueva dirigencia.

Por otra parte, la construcción de la investigación en el contexto de la pandemia de COVID-19 fue retador, especialmente por el corte participativo que para mí es tan importante. Las restricciones de movilidad durante el confinamiento, las medidas de salud, así como la incertidumbre, limitaron las posibilidades de realizar el periodo de trabajo de campo como lo había planeado inicialmente; esto me obligó a replantar el proyecto especialmente en la fase de trabajo de campo, adaptando las estrategias para la recolección de información, particularmente las entrevistas vinculadas a las trayectorias de vida, para garantizar el cuidado y protección de todos.

A pesar de las limitaciones, los trabajos participativos resultaron especialmente productivos, aportando guía al desarrollo de la investigación. Las entrevistas fueron realizadas progresivamente, ajustándome siempre a las recomendaciones y protocolos de salud. A medida que la situación sanitaria mejoraba, fue posible ajustar el proyecto e incorporar una fase de profundización y verificación en la metodología, con la intención de adaptarlo a las nuevas condiciones.

Durante todas las fases correspondientes al trabajo de campo, realicé visitas cortas en cada uno de los municipios seleccionados, en los que siempre conté con una familia anfitriona, de modo que, además de hacerlas entrevistas y recolección de datos, pude involucrarme en las dinámicas cotidianas de todos ellos. A pesar de conocerlos y, en muchos de los casos, no ser mi primera visita, mirar bajo un lente teórico fue muy revelador sobre sus prácticas, perspectivas y miras hacia el futuro. Considero que ambas partes tuvimos la oportunidad de conocernos más, mejor y de distinta manera, fortaleciendo lazos y entendimiento mutuo, en un espacio de reflexión conjunta.

Bajo este acercamiento, me pareció importante hablar de familias mezcaleras y no únicamente hablar de la figura del maestro o maestra mezcalera, en el entendido de que la elaboración del mezcal es una práctica que trasciende lo individual, que se sustenta en una profunda tradición biocultural, en la que toda la familia desempeña un papel fundamental, y en donde incluso buena parte de la comunidad está involucrada en su producción y consumo. Si bien a lo largo del texto hago referencia a los y las maestras mezcaleras, es importante aclarar que concibo esta actividad desde una dimensión colectiva, que los datos empíricos obtenidos durante el trabajo de campo

respaldan. Esta concepción explica la razón por la que no centro mi atención en esta figura que se ha popularizado tanto con el auge mezcalero, sino en el conjunto de agentes que son partícipes, destacando la relevancia de las familias productoras.

Esta dimensión colectiva implicó también considerar los espacios institucionales donde se articulan los diferentes agentes, por lo que, además de las visitas a municipio, realicé estancias en la capital poblana, en donde participé en distintos eventos referentes al sector agave-mezcal, además de la obtención de información de las diferentes entidades que llevan la política pública, así como entrevistas a agentes clave. Aquí, la obtención de información tuvo sus retos; si bien las cartas de presentación que respaldaban mi condición de estudiante fueron atendidas unas más pronto que otras, y las entrevistas las realicé sin mayores contratiempos, cuando se trató de datos concretos, en algunos casos enfrenté largas esperas sin respuesta o la entrega de información incompleta y/o con cifras contradictorias. Ante estas dificultades opté por solicitar la información vía la Plataforma Nacional de Transparencia.

Por otra parte, el tema de seguridad resultó relevante. En el primer mapeo colaborativo se generó un protocolo de seguridad; sin embargo, no se puede dejar de lado que, si bien no tuve problemas de seguridad en general, sí me enfrenté a comentarios y mensajes desafortunados, como si existiera permisividad de hacerlos por no estar acompañada de un hombre y viajar sola, -que era la línea discursiva de estas expresiones-, lo que impactó en las estrategias personales que tomé para no estar expuesta. Reforcé la red planteada en el protocolo de seguridad, donde la comunicación y el seguimiento de ubicación fueron fundamentales. Al respecto, estaré inmensamente agradecida con los miembros de las familias anfitrionas por estar siempre atentos a mi trayecto y retorno a casa, y por alentarme continuamente a seguir mi trabajo, al igual que lo hizo mi red de cuidados.

Bajo este marco se realizó la presente investigación, cuyo análisis desarrollé desde el lente de la ecología política que me permitió examinar, con base en una metodología cualitativa, la complejidad del campo social y las tensiones existentes entre la racionalidad economicista y la racionalidad ambiental, fuerzas que condicionan



las estrategias de las familias productoras frente a las exigencias de un mercado global.

Cuatro capítulos interrelacionados componen la investigación. En el primer capítulo, se encuentra el andamiaje de los fundamentos teóricos y metodológicos que guiaron la tesis, destacando cómo la ecología política proporciona un marco para entender las dinámicas de poder en las relaciones socioambientales y las prácticas en torno al mezcal tradicional poblano. A lo largo del capítulo, expongo cómo el pensamiento ambiental latinoamericano ha nutrido esta propuesta teórica. Destaco el papel del territorio como espacio vivo, culturalmente producido, y, por lo tanto, la importancia del patrimonio biocultural. También abordé el acercamiento desde las trayectorias de vida y la perspectiva centrada en el actor para profundizar en las estrategias familiares, resaltando el acercamiento metodológico en donde el trabajo participativo fue fundamental.

El segundo capítulo es un panorama contextual sobre los destilados de agave en México, en el que examino las múltiples tensiones y contradicciones del desarrollo ligado a la expansión de las DO. Parto del agave como una especie profundamente arraigada en la vida de las diferentes comunidades de América Latina, que, en las últimas décadas, debido a la creciente demanda de destilados, ha reconfigurado esta relación. Así, el capítulo muestra cómo la flexibilidad normativa de la DO, especialmente en el mezcal, ha generado brechas que ponen en riesgo el patrimonio biocultural vinculado a estos destilados, y ante lo cual surgen algunos caminos estratégicos desde una racionalidad ambiental.

El tercer capítulo se enfoca en Puebla y sus particularidades como estado productor de mezcal, a través de las trayectorias de quienes producen este destilado desde hace varias generaciones. Queda de manifiesto la vasta riqueza biocultural en torno a la elaboración del mezcal en el estado, evidencia de una profunda relación con el agave. Asimismo, realizo un análisis de los cambios a los que se ha enfrentado la producción, desde la clandestinidad hacia un reconocimiento formal, que culminó con la integración de 116 municipios a la DOM. Aquí presto especial atención a los impactos sociales y ecológicos que comenzaron a gestarse, asociados a un modelo de desarrollo impulsado por el gobierno estatal, centrado en las lógicas del mercado.

En el cuarto capítulo expongo la transformación del sector mezcalero poblano, en la que se observa una reconfiguración de prácticas productivas, los valores y las relaciones socioambientales. Examino la conformación de escenarios socioambientales críticos en la Mixteca poblana, región priorizada por el gobierno estatal mediante proyectos estratégicos que buscan alcanzar una meta significativa de producción. Además, muestro a las familias mezcaleras desde una secuencia generacional en interacción con las diferentes racionalidades, y cómo adoptan diversas estrategias para afrontar los desafíos que coexisten en este campo. También expongo iniciativas desde distintas posiciones, que buscan salvaguardar el patrimonio biocultural de mezcal frente al avance del modelo agroextractivista.

Así, este caminar de cuatro años se materializa en esta tesis, ejercicio de reflexión conjunta, producto de diferentes momentos que me permitieron acercarme al campo del mezcal tradicional poblano. A medida que avanzaba en el análisis, quedaba clara la existencia de múltiples oportunidades para seguir profundizando sobre el tema. En este sentido, confío que este aporte sirva como puente para futuras investigaciones y acciones, que contribuyan a la construcción de propuestas críticas, desde donde sea posible imaginar un futuro esperanzador.

Problema de investigación

Desde la segunda mitad del siglo XIX, diversos enfoques y modelos de desarrollo, en su mayoría de corte economicista, se han implementado en América Latina. Estos modelos, alejados de las implicaciones de los impactos ambientales, y subordinando y negando el valor intrínseco de la naturaleza en las relaciones del ser humano con el ambiente, han puesto a la productividad y al crecimiento económico como los grandes gestores del desarrollo.

Los modelos implementados y proyectados desde la esfera internacional o la burocracia gubernamental convirtieron al campo, tal como lo menciona Herrera (2013), en un objeto del desarrollo que debía avanzar hacia un estado ideal abierto al futuro asociado a la modernización, eliminando todo aquello que se consideraba atrasado y sustituyendo las prácticas sociales por otras que respondieran a una noción de cambio impuesta desde el exterior. Por ello, el desarrollo rural articula, “por un lado, la idea

evolucionista y unidireccional de desarrollo del espacio rural y, por el otro, se identifican las zonas rurales como receptoras de un tipo de desarrollo institucionalizado por parte del Estado u otros actores sociales” (Herrera, 2013: 132).

Así, desde los diferentes modelos de desarrollo dominantes en América Latina, el campo mexicano ha resentido, como otros sectores, las prácticas de los patrones de acumulación y las formas en que se concibe, y que “varían radicalmente según se adopte el punto de vista del ‘desarrollador’, comprometido en hacer llegar la felicidad a los demás, o la del ‘desarrollado’, obligado a modificar sus relaciones sociales con la naturaleza para entrar en el mundo nuevo que se le promete” (Rist, 2002: 14). Desde esta visión, las prácticas campesinas se han ido adaptando a las realidades que se van conformando y presentando en los distintos contextos dentro de las diferentes escalas, reconfigurando su heterogeneidad.

De igual manera, como una reconfiguración no sólo de las prácticas, sino también del espacio donde se reproducen las mismas, se presenta la obtención de figuras de protección como las DO, lo que ha constituido un proceso en el que se vinculan dimensiones socioculturales, económicas y de poder, lo que ha favorecido a un escenario de competencia entre estados en su afán por proteger sus productos insignia frente a prácticas desleales. Desde la idea de que estas protecciones suman valor a las riquezas naturales de un país, región o territorio específico como a las habilidades de su población, contribuyendo a construir una identidad diferenciada (Audier, 1997, en Rodríguez, 2007; Addor y Grazioli., 2002). El campo se volvió territorio en disputa ante la necesidad de protección vinculante en las economías abiertas. Sobre éste, se han configurado diferentes figuras de protección, entre las que se encuentran las indicaciones geográficas, las denominaciones de origen y las marcas colectivas.

Como menciona Rodríguez, (2007), el concepción de la Denominación de Origen surgió inicialmente en Europa como una estrategia comercial orientada a otorgar respaldo jurídico a una construcción histórica y sociocultural, para que ciertos productos accedieran a un segmento de mercado material y simbólico privilegiado, en los circuitos de bienes globales frente a las mercancías genéricas, y que, actualmente, es, en suma, “una forma histórica y cultural que, en tanto materializa la reinención de

la tradición y la autenticidad, al tiempo que objetiva la estandarización de la calidad en la línea de cánones globales, se ha vuelto uno más de los elementos del proceso de globalización (Rodríguez, 2007: 145).

En México, esta figura de protección ha tenido impactos contradictorios, sobre todo en cuanto a la ampliación de la frontera agrícola para las protecciones relacionadas con los destilados de agave. De las dieciocho denominaciones de origen que reporta la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER)⁴, es la Denominación de Origen Mezcal (DOM) la que reviste especial interés para la presente investigación, ya que constituye el marco normativo que regula la producción de mezcal poblano desde 2015, cuando fue otorgada a 115 municipios del estado, inclusión que marcó un momento clave a partir del cual se impulsaron una serie de políticas, programas y proyectos estratégicos⁵ por parte del gobierno estatal, dirigidos a fortalecer la cadena productiva, y que fueron vinculados con los Objetivos de Desarrollo Sostenible (ODS) a través de la Agenda 2030⁶. Dicha articulación buscó reflejar un compromiso de una política pública integral con atención a problemáticas estructurales y multisectoriales, a través de su llamado a “no dejar a nadie atrás”. Adopta un enfoque en Derechos Humanos (DDHH) que reconoce vulnerabilidades presentes en lo sociocultural y ambiental. Sin embargo, lo anterior entra en tensión con la racionalidad productivista dominante de la política pública diseñada e implementada,

⁴ México cuenta con 18 denominaciones de origen: Tequila, Mezcal, Bacanora, Charanda, Sotol, Raicilla, Café de Veracruz, Café de Chiapas, Mango Ataulfo del Soconusco de Chiapas, Vainilla de Papantla, Chile Habanero de la Península de Yucatán, Arroz del Estado de Morelos, Cacao Grijalva, Chile Yahualica, Café Pluma, Cacao, Talavera de Puebla y Tlaxcala, y Olinalá (SADER, 2021).

⁵ Un proyecto estratégico en el estado de Puebla es “una acción gubernamental integral, la cual da solución de manera directa a una problemática pública” (GEP, s.f: 10). De esta manera, los proyectos estratégicos, de acuerdo con el Plan Estatal de Desarrollo (GEP, 2019), se articulan con los lineamientos gubernamentales y buscan favorecer los procesos de desarrollo a nivel regional. Cabe señalar que, a lo largo de esta tesis, se retoman tanto los proyectos oficialmente reconocidos como estratégicos, como aquellos que, por su relevancia para el sector mezcalero y las acciones que impulsan, considero fundamentales para el análisis, estableciendo una clara distinción entre ambos.

⁶ Hay que recordar que con la reforma de la Ley de Planeación en 2018 se integran nuevas disposiciones entre las que se incorpora la Agenda 2030 a la Planeación Nacional. Esto implicó considerar en el contenido de sus planes, proyectos y programas, estrategias para el cumplimiento de los ODS (PNUD, 2019: 11). Bajo este compromiso a nivel federal, en enero del 2020 se expidió la nueva Ley de Planeación para el Desarrollo del Estado de Puebla, que contempla la construcción de entornos con principios enfocados al desarrollo sostenible.

que en la práctica es propensa a reproducir desigualdades y contradicciones en los territorios.

La incorporación de Puebla a la DOM fue la apuesta ante el constante crecimiento del mercado de los espirituosos, y especialmente del mezcal, a nivel internacional, por lo que el gobierno estatal adoptó esta bebida como emblema de desarrollo para el campo poblano. Los programas y proyectos estratégicos se fueron gestando conforme el clima político se asentaba, debido a que en el estado se vivieron tensiones tras los diversos cambios a nivel gubernamental, tanto estatal como nacional⁷. Una vez establecido el gobierno estatal y conformado el Plan de Desarrollo (PDI) 2019-2024 se pusieron en marcha diversas acciones dirigidas al sector rural que fueron sumando y desarrollando el contexto en el que ubico el problema de investigación.

El anuncio de una empresa extranjera que pretendía instalarse en el estado se comunicó a las familias mezcaleras en noviembre de 2019, en una reunión en la que personal de la Secretaría de Economía (SE Puebla) habló de las oportunidades que representaría la inversión. Más adelante, en julio de 2020, en conferencia de prensa desde Casa Puebla, el entonces gobernador del estado, Miguel Barbosa, dio a conocer el proyecto de una destiladora de mezcal, la más grande de América Latina, que representaba un proceso de transformación de las zonas áridas de la Mixteca (Barbosa Huerta, 2020).

Las diversas posturas no se hicieron esperar desde diferentes ámbitos, como la de organizaciones como el Barzón Poblano (2020), que consideraba que dicha planta traería consigo graves problemas tanto ambientales, culturales, sociales y políticos, como afectaciones a la tierra de la región. Para los productores de mezcal, la noticia sobre la empresa causaba desconcierto ya que, por un lado, se consideraban alejados de las decisiones que a ellos les competían y, por otro, causó incertidumbre

⁷ Entre 2018 y 2022, Puebla vivió cambios de gobierno con periodos intermedios de campaña política en poco tiempo. En el estado se tuvieron tres periodos de elecciones en medio de la muerte de dos de sus gobernantes en funciones, tensión política a la que se sumaban las elecciones presidenciales de 2018 (Animal Político, 2024).

sobre el futuro de los proyectos que venían gestando por generaciones para dar reconocimiento a su trabajo y producción.

Para noviembre de 2021, el mismo gobernador anunció la cancelación del proyecto, pero dejó claro que la Mixteca poblana debía integrar de una manera más amplia, como parte de su desarrollo, la destilación del maguey mezcalero, lo que planteaba la búsqueda de otras opciones para detonar esta actividad en la región (Velázquez, 2021). A partir de ese momento, esta visión se convirtió en una línea impulsora de los programas de desarrollo estatal, reflejada en el incremento de inversiones públicas destinadas a incentivar la producción de agave y mezcal, mediante proyectos estratégicos encabezados por diferentes dependencias estatales.

En el año 2023, el Gobierno de Puebla reportó que, desde la Secretaría de Desarrollo Rural (SDR) se destinaron recursos por 434.6 millones de pesos a la cadena de agave-mezcal, que representaron 5 mil 340 apoyos, monto que se incrementó exponencialmente con una inversión histórica de 900 millones de pesos al subprograma Impulso al Agave Mezcalero Poblano del programa “Desarrollo Rural, Productividad de los Pequeños Productores” (SDR, 2024b).

Por otra parte, la estrategia gubernamental de política industrial, a cargo de la SE Puebla, tomó como guía de desarrollo económico la visión de progreso social, centrada en una organización empresarial estructurada desde el establecimiento de vocaciones productivas, entendidas como capacidades económicas y de producción potenciales en cada región. Esa estrategia es encabezada por el ecosistema más grande de clústeres en América Latina y la profesionalización de Cooperativas (GEP, 2022). Entre estos grupos se encuentra el Clúster de Agave de la Región Árida, antecedente del hoy Clúster de Agave del Estado de Puebla, cuya apuesta es profesionalizar la cadena de valor de lo que llaman “la industria del agave”. Desde este aglomerado se está trabajando en la creación de la marca colectiva del estado de Puebla, además de ser parte fundamental, junto con la SE Puebla y el Partido del Trabajo (PT), en impulsar la Iniciativa de Ley para la Protección y Fomento del Agave y sus Derivados del Estado de Puebla.

En esta misma línea, la Secretaría de Turismo del estado (SECTUR) gesta la Ruta Agroturística del Mezcal, pensada desde tres circuitos que incluyen municipios

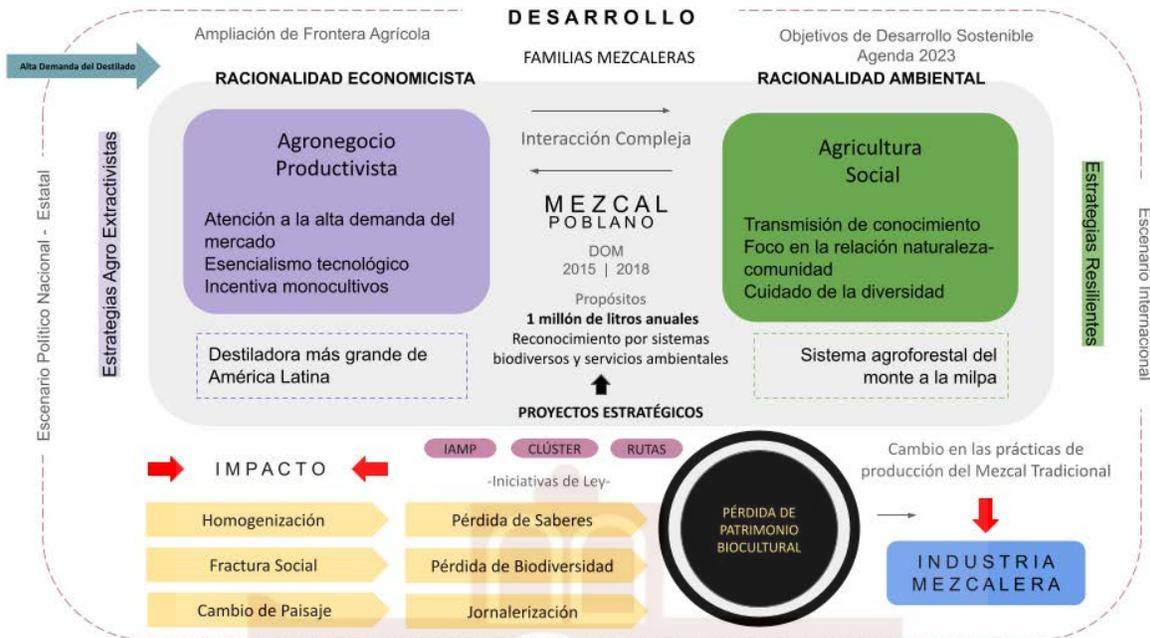
en donde familias mezcaleras cuentan con capacidad instalada para recibir visitantes y ofrecer diversas experiencias referentes a la producción del destilado, para las cuales la dependencia ha desarrollado algunas capacitaciones orientadas a preparar a los productores como anfitriones turísticos (SECTUR, 2021: 46).

Estas iniciativas gubernamentales enfocadas en la cadena agave-mezcal, se enmarcan desde una visión de desarrollo, que permea desde directrices de la esfera internacional hasta tocar profundamente el territorio poblano, sobre todo desde la incorporación del estado a la protección de la DOM. Lo anterior ha privilegiado la inserción a mercados globales bajo parámetros de estandarización y productivismo que difícilmente dialogan con la riqueza de las prácticas productivas y de consumo que se viven en las comunidades, y cuya intensificación impacta en los diferentes ecosistemas de manera negativa. No obstante, la narrativa institucional pocas veces aborda estos riesgos, y, más bien, enmarca estos procesos como oportunidades de modernización y progreso.

De aquí que el caso poblano permita observar el entramado de relaciones e interacciones complejas, que parten de diversas racionalidades, alrededor del agave, lo que genera estrategias que transitan entre lo extractivo y la resiliencia, como se muestra en el siguiente esquema.



Esquema 1. Problemática salvaguarda del patrimonio biocultural del mezcal poblano



Fuente: Elaboración propia, 2024.

Las implicaciones socioambientales aumentan de manera proporcional al incremento de la producción de mezcal impulsada por la alta demanda del espirituoso, lo que afecta tanto a los insumos como a quienes producen el destilado. Los impactos no son menores: en los últimos años, debido a la escasez del agave, se ha denunciado el robo en hectáreas completas dentro de las comunidades, pero resulta todavía más preocupante el saqueo de agaves silvestres en la zona de la Reserva de la Biósfera Tehuacán – Cuicatlán (RBTC), lo que pone en peligro la preservación y reproducción natural de los agaves.

Esto debe sumarse a desmontes y cambios de uso de suelo para imponer monocultivos que se han instalado a lo largo del estado y han cambiado el paisaje del campo poblano, en buena medida gracias a la entrega de material vegetativo por parte de la SDR y a la renta de tierras por empresas destiladoras que apuestan por la siembra de una especie de maguey, lo que afecta la diversidad genética y hace a la planta más vulnerable a plagas y enfermedades. Además, se han introducido variedades de plantas que no corresponden a los ecosistemas locales y que en

muchas ocasiones llegan a manos de los campesinos enfermas e infestadas con plagas, lo cual provoca severos desequilibrios ecológicos.

Además del agave, el agua y la leña para la elaboración de mezcal juegan un papel importante, y por el momento no existe un adecuado plan de manejo, pues al intensificar su extracción se contribuye a la degradación de los ecosistemas. El agua se ha vuelto un bien escaso que en algunos municipios de la Mixteca ya no se busca en pozos, manantiales o ríos, sino que se compra.

Estas prácticas alejadas de la producción tradicional no sólo conducen a la pérdida de biodiversidad y al cambio de paisaje; también tienen efectos en términos sociales y culturales en las comunidades mezcaleras del estado. Los paquetes tecnológicos y apoyos gubernamentales con los que se dota a los productores para integrarse al mercado incluyen, además de material vegetativo, destiladoras, deshebradoras, tinas de fermentación, capacitaciones y certificaciones que homogenizan la producción. Esto representa uno de los más significativos signos de la industrialización y contribuye, junto a la alta migración de la región y el cambio generacional, a la pérdida de saberes, y, finalmente, erosiona la riqueza que caracteriza al mezcal.

Existe una fractura profunda debido a la estructura excluyente del mercado, desplazando a quienes no se encuentran en el esquema de beneficiados de los proyectos estratégicos, además de pequeños productores, que se convierten en jornaleros en su propia tierra. Esta fractura ha debilitado la cohesión social porque ha introducido no sólo la individualización, sino la desconfianza que se ha desarrollado a partir del robo de agave en las comunidades, ya que es imposible que tales actividades se realicen sin información interna.

Ahora bien, estos impactos derivados de las prácticas establecidas desde un desarrollo planeado, interactúan de manera compleja y relacional con prácticas orientadas hacia un sistema agroforestal. Desde estas prácticas alineadas hacia la racionalidad ambiental, los saberes reconocen la interdependencia con la naturaleza y la importancia de convivir con ella desde la armonía y equilibrio, promoviendo una visión alternativa al agroextractivismo.

Durante el trabajo de campo, fue posible identificar algunos esfuerzos puntuales de manejo agroforestal que se van fortaleciendo en Puebla, y cuyo trabajo se localiza principalmente en Tehuacán, Zapotitlán Salinas, San Diego la Mesa y Tecali de Herrera, en donde se apuesta por establecer viveros comunitarios con diversificación de cultivos que conlleven a certificaciones propias e inclusivas desde un sistema participativo que ayude a fortalecer las economías locales, sin dejar la tradición a un lado, y entendiendo las nuevas ruralidades y las mejoras en el proceso de producción. Es decir, se busca un diálogo de saberes, conocimientos del saber-hacer, que posibiliten una estrategia resiliente para los territorios.

Es claro que las prácticas de producción de mezcal se han modificado desde diferentes racionalidades, en las que predomina la que apuesta por crear en Puebla una industria mezcalera. Esta orientación ejerce presión sobre el patrimonio biocultural que comprende, como mencionan Lindholm y Ekblom (2019): los conocimientos y prácticas ecológicas locales, los ecosistemas y recursos biológicos asociados, así como las memorias y prácticas vivas asociados a los territorios, donde la custodia y el cambio también son relevantes. Al respecto, destacan Luque y Robles (2006) la importancia de la sacralidad y la cartografía del saber como expresión del patrimonio biocultural.

Bajo este contexto, las familias mezcaleras transitan entre estas relaciones generando estrategias diversas para afrontar los cambios relacionados a las prácticas productivas y para establecer un lugar que les permitan tener un mejor futuro. Este campo complejo entorno al mezcal llevó a plantear un conjunto de cuestionamientos sobre la intrincada relación que hay entre la industrialización de la producción mezcalera en Puebla y la producción tradicional bajo un esquema de desarrollo planeado y no uno inminente, distinciones de las que hablan Cowen y Shenton (1996), y que llevan a preguntar: ¿De qué manera las prácticas agroforestales y de manejo tradicional se han visto transformadas por las políticas de desarrollo regional en Puebla?

Otra interrogante relacionada con la sostenibilidad y el manejo de los recursos naturales es: ¿Se puede satisfacer permanentemente la demanda de un mercado en constante crecimiento, sin la degradación de los recursos naturales? Además, ¿Existe

un desplazamiento de los sistemas tradicionales de producción y manejo frente a la intensificación productiva de mezcal que exige el mercado? Por otra parte, desde un impacto cultural y social, ¿Cómo han adaptado las familias mezcaleras sus prácticas productivas de mezcal tradicional frente a los modelos de desarrollo impulsados en Puebla? ¿Qué estrategias desarrollan las familias mezcaleras para enfrentar los desafíos sociales, ambientales y económicos que implican una industrialización del mezcal tradicional?

En la misma línea, y pensando en la resiliencia de las comunidades para la protección de lo propio, ¿Qué papel juegan los saberes tradicionales y memoria colectiva en las estrategias de resiliencia de salvaguarda y regeneración del patrimonio biocultural? Y finalmente, siguiendo la importancia del enfoque de la cartografía del saber ¿Cómo se define el territorio mezcalero en el que se lleva a cabo la práctica y cuáles son los espacios de elaboración del mezcal tradicional en Puebla desde una perspectiva biocultural?

Para abordar estas interrogantes, formulé algunos supuestos de trabajo que guiaron la investigación en torno a la premisa de que las familias productoras de mezcal tradicional en Puebla implementan diversas estrategias para integrarse al modelo de desarrollo del sector en expansión, equilibrando las demandas del mercado con la necesidad de salvaguardar el patrimonio biocultural. Estas estrategias les permiten enfrentar los desafíos de la industrialización, a través de la búsqueda de mitigar el riesgo de ruptura de la continuidad en la cadena de valor del mezcal tradicional. Partiendo de lo anterior, el objetivo general es analizar las estrategias adoptadas por las familias productoras de mezcal tradicional en Puebla a partir de la incorporación a la DOM, con la intención de explorar cómo éstas les permiten integrarse a un sector en transformación, considerando las presiones del mercado y la visión de desarrollo como la necesidad de salvaguardar el patrimonio biocultural.

El sustento de este objetivo general descansa en seis objetivos específicos, cuyas variables principales se centran en la transformación, desplazamiento y adaptación de las prácticas tradicionales, la sostenibilidad de los recursos, las estrategias familiares de reproducción, los saberes, la memoria colectiva y la cartografía del saber. Estos son:

1. Identificar las políticas de desarrollo que transformen las prácticas de manejo tradicional en la producción de mezcal en Puebla.
2. Examinar los procesos de desplazamiento de los sistemas tradicionales de producción frente a la intensificación productiva, impulsada por el mercado.
3. Identificar las estrategias de las familias mezcaleras desde las diferentes racionalidades que coexisten en el campo del mezcal tradicional.
4. Determinar el papel de los saberes tradicionales y la memoria colectiva en las estrategias de salvaguarda del patrimonio biocultural.
5. Definir la cartografía del saber del territorio mezcalero, caracterizando los espacios de elaboración de mezcal tradicional.
6. Conocer cómo se han construido las relaciones existentes entre los sujetos que se disputan históricamente el campo del mezcal poblano.

Tras la problematización y el establecimiento de la hipótesis de trabajo, es necesario hacer una revisión que permita identificar el problema en su complejidad, a través de la visión general de la discusión en la academia. Posteriormente será posible conectar con el enfoque teórico para poner a prueba la hipótesis planteada.

Discusión sobre el tema

Los escenarios de conflicto socioambiental en el mundo han provocado en los últimos años una creciente atención en el ámbito académico, social y político debido al inminente peligro que representa el no mantener el equilibrio ecológico. La pandemia por COVID-19 nos recordó las profundas conexiones que tenemos con la naturaleza, y la importancia de repensar el desarrollo desde alternativas que no estén vinculadas con la destrucción de ecosistemas y explotación intensiva de la naturaleza.

Desde estas alternativas, y con una visión crítica al desarrollo, ubico la investigación que considero pertinente dentro de los estudios del desarrollo con perspectiva latinoamericana. Región donde han convivido, interactuado e incluso generado tensiones y contradicciones diversas racionalidades, dependiendo también de los distintos momentos históricos. Desde aquí se han promovido proyectos de

desarrollo y actividades productivas bajo la bandera de “progreso”, “crecimiento económico” y “modernización”. Al mismo tiempo, emergen discursos de resistencia que hablan de la defensa de los medios de vida de los pequeños productores del campo, la protección de entornos ambientales sanos, los derechos humanos, los bienes comunes y la diversidad biocultural (Tetreault, McCulling y Lucio, 2019: 5), lo que lo convierte en un lugar idóneo para llevar a cabo un estudio que busca sumar desde una mirada diferente.

Dejando clara mi perspectiva, que se nutre con la teoría del capítulo uno, es que desde este Sur abordo el problema de investigación, pues es desde aquí donde la mayoría de la discusión se lleva a cabo, debido justamente a que la región ha sido territorio vivo de resistencia desde un pensamiento que desafía los enfoques tradicionales de desarrollo y abre caminos hacia la sostenibilidad. En el caso particular del mezcal y otros destilados mexicanos, la discusión ha evolucionado desde los estudios botánicos para después mirar al agave no sólo como recurso agrícola, sino como símbolo de identidad, lo que abre la puerta a los complejos debates sobre la protección del patrimonio biocultural ante la expansión del modelo agroextractivista, y las propuestas con enfoques alternativos.

En efecto, los primeros estudios realizados en torno a los productos derivados del agave se centraron en la planta *per se*. Valga recordar que Mesoamérica es una de las áreas más importantes de origen y diversidad de plantas cultivadas del mundo, debido a la diversidad topográfica y climática, así como a la capacidad adaptativa y características del agave, como su metabolismo y una serie de mecanismos de captura de agua que mencionan Eguiarte y Souza (2007) . Todo esto le ha permitido adaptarse a condiciones semiáridas y áridas, siendo excelentes competidores frente a otras especies vegetales en ecosistemas de limitados recursos hídricos. Por estas particularidades de la planta, encontramos el acercamiento de Manuel Payno (1864) a los magueyes mexicanos y sus usos. Así mismo, tal como expone Hernández López (2014), se tiene del siglo XIX, primero, el trabajo del ingeniero agrónomo Segura sobre el maguey, sus cultivos y beneficios en 1884; en esa misma línea se encuentra el estudio de Lázaro Pérez de 1887; y, por último, la investigación del naturalista francés León Diguët, en 1902, respecto a la generalidad del maguey tequilero.

En el caso de los agaves, los estudios abordaron su gran diversidad genética y su adaptación cultural, ya que se trata de un género con múltiples usos potenciales, cuya domesticación y manejo tradicional ha estado en manos de los pueblos mesoamericanos que desarrollaron el principal centro agrícola de las Américas (Gentry, 1982, en Colunga y Zizumbo, 2007: 114), “haciendo que esta área se convirtiera en el centro de una diversificación explosiva por selección humana” (Colunga y Zizumbo, 2007: 114). Al respecto, estos mismos estudios sobre riqueza genética y conexión cultural identifican a México como un lugar fundamental en la diversidad y relación sociocultural con los magueyes, debido a una variedad de “ambientes ecológicos que favorecieron a la diferenciación genética y de aislamiento poblacional (adaptativos y por deriva génica), debidos en parte a la heterogeneidad ambiental, que aceleraron los procesos de especiación” (Eguiarte y Souza, 2007: 7). Así se establecía la variabilidad genética que, además de los diversos ecosistemas, se encuentra relacionada a las prácticas tradicionales de las comunidades.

En nuestro país, el estudio del agave lo ha explorado de manera importante el investigador Abisaí García Mendoza, quien destaca que “se cuenta con más de 200 especies; 150 (75 por ciento) de ellas crecen en México, de las cuales 104 (69 por ciento) son endémicas, es decir, son exclusivas del país” (García-Mendoza, 2010:10). El mismo García-Mendoza (2007) menciona que el aprovechamiento de esta variedad ha sido continuo y de larga tradición, pues los pueblos indígenas y mestizos han aprovechado los agaves durante siglos, utilizándolos para obtener alimentos, bebidas, medicina, combustible, cobijo, ornato, fibras (ixtle) y materiales para la construcción. Este uso multifacético ha hecho de los agaves, con grandes capacidades de adaptación y resiliencia, un componente esencial del patrimonio.

La discusión sobre el agave se amplió para abarcar los diferentes usos, entre los que, por supuesto, se encuentra la elaboración de los destilados como el mezcal. Con la llegada de la destilación a México, se expandió el uso del agave en la producción de destilados. Investigadores como Zizumbo y Colunga (2007) registran dos hipótesis sobre el origen de la destilación sustentada por diferentes estudios: La primera se inicia en el siglo XVI, a partir de la introducción del destilador filipino en Colima, junto con el cultivo del cocotero, y la población filipina que se dedicó a la

producción de “vino de cocos”, así como su adaptación posterior a los fermentos de las piñas del agave en los extremos colindantes de los volcanes de Colima⁸ (Bruman, (1944, 1945; Walton, 1977 en Zizumbo y Colinga, 2007: 87). Al respecto, destaca el libro de Paulina Machuca (2018) sobre el vino de cocos en la Nueva España, en el que plantea que el destilador filipino es traído a América a través del Galeón de Manila por migrantes filipinos a los que les llamaban “indios chinos”, estableciendo su uso inicial en la región occidental del virreinato, desde donde comenzó su expansión.

La segunda hipótesis indica que la destilación se originó a principios del siglo XVII con el destilador tipo árabe, que se introdujo junto con el cultivo de caña de azúcar y su adaptación a los fermentos de las piñas de agave de los valles de Amatlán y Tequila, en el estado de Jalisco (Luna-Zamora, 1991; Valenzuela-Zapata, 1997, Muria; 2003; Valenzuela-Zapata y Nabhan, 2003 en Zizumbo y Colunga, 2007).

Por otra parte, dentro de las polémicas investigaciones de la destilación, encontré los trabajos de Serra Puche y Lazcano (2016), quienes realizaron estudios etnoarqueológicos en el Valle de Puebla-Tlaxcala, estableciendo paralelismos con los sistemas empleados en las comunidades actuales en la producción de mezcal, tras encontrar hornos en las excavaciones que sirvieron para cocimientos de piñas de agave.

En relación con esta discusión, sin intención de determinar cuál de las hipótesis anteriores aplica al origen de la destilación en Puebla, desde mi aproximación, encuentro que el proceso de producción de mezcal y otros destilados como el del pulque está relacionado con la instalación de haciendas azucareras en la región y con el aprendizaje adquirido en comunidades mezcaleras de estados próximos.

Con la introducción de la destilación, la producción de destilados de agave tuvo una expansión evidente ante la distribución natural de la planta por todo el territorio, lo que estrechó la relación con las comunidades; de aquí que los estudios se vincularon al análisis de la identidad cultural, destacando su valor simbólico sobre las prácticas tradicionales de transmisión y producción de bebidas alcohólicas de las que todas las

⁸ La palma de coco llegó a la Nueva España con el Galeón de Manila y, junto con éste, los filipinos que trajeron su destilador. Este destilador llamado filipino, primero utilizó la *tuba* que se obtiene de la palma de coco; después, la técnica se trasladó al fermento de las piñas de agave cocidas para elaborar mezcal (Machuca, 2018).

sociedades han sido partícipes, generado en torno a ellas espacios, usos y costumbres propios (Serra Puche y Lazcano, 2016: 66). Por tanto, era evidente que, tras los estudios meramente técnicos sobre el agave, fuera preciso crearles un pasado que permitiera conocer las tradiciones y la razón de sus intermitentes apariciones a lo largo de la historia. En esta línea podemos destacar los trabajos de Corcuera de Mancera (1981 y 1994), quien aborda las bebidas embriagantes en la Nueva España, las prohibiciones desde la Corona, así como los usos y costumbres para tomar estas bebidas, desmitificando creencias populares acerca del pulque y el mezcal. Aquí también se extienden los aportes de Henry J. Bruman (2000), ahondando en la geografía de los brebajes alcohólicos del México antiguo, examinando cómo su consumo y producción estaban profundamente arraigados a rituales y prácticas sociales, cuyas técnicas de fermentación e ingredientes variaban según la región, lo que reflejaba una amplia diversidad cultural en la creación de bebidas alcohólicas. Más tarde, sintetizando estos hallazgos y añadiendo nuevos datos, se encuentra el trabajo de Walton (1977).

Ahora bien, reitero, en estos estudios se encuentran trabajos que abordan la prohibición, como la fiscalización misma, y que han marcado la historia del mezcal y de otras bebidas. Además, tenemos el libro de Ernest Sánchez (2007), quien realiza un análisis detallado sobre los cambios ocurridos en América Latina en ciertos sectores productivos, donde bebidas alcohólicas tradicionalmente destinadas al consumo interno, particularmente entre los sectores populares, como el mezcal y el tequila en México, fueron transformadas en mercancías enfocadas a mercados internacionales, con el tema de la fiscalización como telón de fondo. (Ernest Sánchez, 2007:15).

Las bebidas etílicas corresponden en abundancia y diversidad a las mismas regiones en las que se les pueden encontrar, tema abordado en el libro coordinado por Contreras y Ortega (2005). De igual manera, la embriaguez y los problemas sociales que conlleva el alcohol fueron del interés de la Fundación de Investigaciones Sociales A. C. para abrir un diálogo con expertos en el tema, en el que invitan a revisar la historia de las bebidas alcohólicas en México en dos tomos titulados "*Beber de Tierra Generosa*" (1998).

Siguiendo en esta esfera, los trabajos sobre el tequila han aportado de manera relevante a la discusión. Estos se han diversificado con la historia, la materia prima, la producción, su marco normativo, su protagonismo por ser la primera denominación de origen en México con el paso de lo artesanal al auge de su industrialización y, por supuesto, con las implicaciones de las realidades vivas que se vinculan a la economía global, lo que es de pleno interés para la investigación. Es también a partir del tequila que se ha contribuido a estudios sobre la mejora continua para el procesamiento del agave. Aquí cobra interés la riqueza geológica, en donde se armoniza el paisaje geológico, agavero, y cultural, que se entrelaza con las tradiciones (Amezcuca, 2017:11). Así, la investigación de Amezcuca (2017), muestra como parte esencial el medio geológico y sus productos en la cadena productiva. Siguiendo con esta perspectiva, la firma Clarke, Modet & Co (2015) realizó un estudio en el que presenta, en cuatro tomos, la inteligencia tecnológico-competitiva en cuanto a las plantas del agave en los sectores de la medicina, agricultura, manejo integral de residuos y el sector químico se refiere.

Desde este enfoque técnico, destacan los aportes del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C (CIATEJ), a través de diferentes trabajos académicos, como el editado por Gschaedler, Rodríguez, Prado y Flores (2015), en el que se abordan temas de todas las facetas de la cadena productiva desde los conceptos de innovación tecnológica y biotecnología. Para el trabajo de Camacho, Gutiérrez y Gschaedler (2023) del mismo CIATEJ, esta publicación incorpora de nuevo las tendencias científicas, pero enfocada en los usos sostenibles y el patrimonio, un indicativo del avance de los estudios ante la problemática evidente sobre estos temas que van permeando en la discusión.

Desde otra óptica, está la compilación de Vera y Fernández (2015), en la que hacen un recorrido por la historia, la producción, la naturaleza y la riqueza organoléptica del agave. A lo largo del estudio, destaca la historia compartida de los destilados conocidos como “vino mezcal”, que se fueron diferenciando debido al grado de industrialización y su consumo en la esfera global.

Vale la pena mencionar los estudios de Valenzuela y Nabhan (2003) en cuanto a la historia cultural y natural de este espirituoso. Se destaca también el trabajo de

Luna Zamora (2005 y 2018) sobre las disyuntivas del tequila en la era neoliberal y en el que, más adelante, da cuenta de la biopolítica y necropolítica que influyen en la industria del tequila; nos da una pista del panorama sobre los destilados debido a la intensificación de la producción, y también previene que el mezcal seguirá los mismos pasos del agave azul y del tequila, lejos de la sustentabilidad ecológica, y con todos los efectos nocivos generados por el monocultivo de esta planta, así como los métodos industriales de producción (Luna, 2018: 209-210).

Para este punto, los estudios sobre el agave y sus destilados señalaban realidades preocupantes. Al respecto resalta el trabajo de Hernández López (2013 y 2014) en el que muestra cómo el paisaje agavero pasa de ser una actividad simple a una compleja e industrializada, donde la homogeneización de los procesos de producción ha fomentado el fenómeno de la 'jornalerización', valga el término, de los antes campesinos, lo que derivó en un estancamiento social y la pérdida de la transmisión de conocimientos ancestrales. Del mismo modo, desde la visión de los conflictos socioambientales, Lucio (2019a) habla de la vieja tensión histórica entre descampesinización y recampesinización, por lo que presenta una experiencia para enfrentar los procesos de desposesión campesina desde un contexto biocultural. En la misma línea, Lucio (2023) vuelve a mostrar los riesgos de la intensificación agroextractiva de los destilados de agave, y conduce a una reflexión sobre la construcción de alternativas. El investigador expone diversos escenarios de crisis socioambientales entre los que destaca el que se refiere a Puebla, gracias a la intensificación productiva de la industria mezcalera en la zona de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán, en la cual se han presentado fenómenos como desmontes y extracción ilegal de agaves silvestres.

Ampliando estas cuestiones, se encuentra la reflexión de Reyes (2022) sobre la preocupación ante la inclusión en la DOM de 19 municipios que albergan sistemas agroforestales dentro de la RBTC, a merced de los patrones de intensificación observados en otros territorios con diversas protecciones. Torres-García (2022), por su parte, expone la problemática de la falta de planeación y manejo de agaves silvestres para permitir una regeneración, o brindar mayor equilibrio a las poblaciones;

además, el investigador ha dado cuenta de los fenómenos agroextractivistas, como los desmontes.

Dentro de estos aportes, las denominaciones se han posicionado como fuentes de contradicción y conflictividad, lo que ha llevado a un aumento en su estudio en la última década. Partiendo de lo anterior, el trabajo de Rodríguez (2004 y 2007), revisa las dinámicas históricas de construcción de DO, destacando cómo las mercancías agroalimenticias protegidas bajo este esquema están sujetas a complejas dinámicas de inclusión y exclusión de productores, regiones y países. La misma autora aborda la Denominación de Origen Tequila (DOT), y señala pugnas de poder, así como los retos que enfrentan los productores tradicionales. Estos productores están sujetos a las negociaciones con distintos grupos dominantes, por lo que invita a realizar esfuerzos para resignificar una vocación tradicional que les permita, en sus propios términos, incorporarse al mercado.

Siguiendo la discusión, Valenzuela y Macías (2014) hablan de las lecciones aprendidas de lo que fuera la primera denominación de origen mexicana. Abordan a tendencia de los sistemas agroindustriales de alimentos masificados y homogeneizados en contra de los productos locales, arraigados a una tradición y con amplio sustento histórico y cultural, que ahora reclaman su reivindicación a través de otros espacios y mecanismos, que proponen un comercio más justo (Valenzuela y Macías, 2014: 16). A su vez, Delgado Lemus (2021), coordina un análisis centrado en el estado de Michoacán: muestra la riqueza de la producción tradicional de agave y mezcal, con el objeto de contribuir a la consolidación de un sistema campesino de producción, a la par que señala el control político y contubernio con intereses empresariales, muchos de estos originados tras la incorporación a la DOM.

La contribución más reciente en este sentido es el trabajo de Hernández López y Ramírez Pérez (2023) en el que hacen un recorrido sobre lo que llama “dimensiones constitutivas de las denominaciones de origen”, sus anclajes y soportes, que permiten ser base para revisar de manera profunda la normativa mexicana y las instituciones que la estructuran, para luego centrarse en el caso emblemático del tequila. Los autores apuestan por diseñar escenarios donde la brecha entre beneficiados y

perjudicados se acorte tanto como sea posible, y se abra la ventana para incursionar en estudios sobre estos desafíos.

A la par de la discusión sobre disposiciones legales y preocupaciones socioambientales a las que apuntan las investigaciones, surgen debates como el que plantea García-Garza (2022), que examina los cambios en la producción de mezcal hacia una industrialización que se adapta a las exigencias del mercado. Este proceso denota la tradición y autenticidad que, según el autor, en realidad es una ilusión de la modernización, tomando en cuenta que nos encontramos ante una “tradición reinventada” de un mezcal modernizado, al que llama “mezcal de cuarta generación”, que es dotado de autenticidad para ser legitimado, y al cual le otorga valor comercial en un mercado que se ha decantado por lo artesanal. Al respecto, en concordancia con Boege (2022), será importante reflexionar también sobre la apropiación que refleja un sistema global, que busca la explotación de los conocimientos tradicionales para beneficio privado.

Siguiendo con los planteamientos sobre la tradición y los conocimientos desde lo común, sobre todo en la visión de una reflexión sobre los procesos agroextractivistas, es relevante la idea del rescate de lo ancestral y del reconocimiento de los saberes tradicionales. Boege (2008) habla del patrimonio biocultural, concepción sólo válida si la ética se hace presente. Para él, es una manera de entender el mundo para acercarse a la naturaleza y al territorio. Desde esta visión se contemplan estudios encaminados a la sustentabilidad agroecológica como el de Altieri y Toledo (2010 y 2011), en el que destacan los modelos que permiten la conservación de la biodiversidad.

Ahora bien, acercando la lupa, los estudios sobre realidades específicas se hacen presentes para dar cuenta del efecto de los grandes debates en lo local. Es el caso de los realizados por Gallardo (2018) referentes a la historia del mezcal guanajuatense, también sobre la denominación de origen del mezcal de Aguascalientes Gallardo y Solís (2019), y la producción de mezcal en Michoacán (2020), sin olvidar el *Breviario Mezcalero* (2016), que brinda una guía general de regionalismos y términos de la elaboración de mezcal. Desde la complejidad territorial, Sánchez Jiménez (2024) analiza los elementos de producción de mezcal en el Estado

de México, Guerrero y Morelos, que son territorios que, indica, tienen potencial para impulsar la actividad agavera y mitigar problemáticas socioeconómicas desde un desarrollo sustentable.

En cuanto a Puebla, los estudios de hace unos años aún eran limitados. Sin embargo, se observa un crecimiento progresivo, impulsado, en gran medida, por la creciente agenda para detonar el mezcal y los impactos inminentes que esto ha traído al territorio poblano. Al respecto resalta el trabajo de Valiente-Baunet (2023), sustentado en años de investigación, en el que utiliza modelos cuantitativos para demostrar el riesgo que representa la expansión industrial del mezcal, con consecuencias directas tanto en la salud de los ecosistemas, como en la sostenibilidad de las comunidades campesinas. Su estudio centra la atención en el Valle de Tehuacán- Cuicatlán, donde documenta los efectos en cascada que produce la desaparición de especies clave.

Asimismo, la investigación doctoral de Delgado Lemus (2015) proporciona una noción sobre los aspectos ecológicos, culturales, económicos, aprovechamiento y disponibilidad de agave *potatorum* en la zona de Tehuacán. Por otro lado, Rosas Reyes (2021) orienta el estudio sobre el conocimiento campesino en prácticas concretas de la producción de mezcal en San Diego La Mesa Tochimiltzingo, desde una aproximación etnográfica.

Tras este recorrido, es posible afirmar que la discusión referente al agave-mezcal ha evolucionado desde la perspectiva centrada en propiedades biológicas, hacia análisis más complejos que consideran el impacto cultural, económico y ambiental; es ahí donde suscribo mi contribución, con una línea que explora los impactos del modelo de desarrollo para entender los desafíos que enfrentan las familias mezcaleras; todo, desde una visión de esperanza que plantean los estudios de alternativas al desarrollo.

1 CAPÍTULO I. HERRAMIENTAS TEÓRICO-METODOLÓGICAS PARA COMPRENDER LAS RACIONALIDADES DEL DESARROLLO

1.1 Introducción

El reto de la reflexión sobre la realidad social se hace presente en la elección del marco de referencia, a través del cual se intenta comprenderla. En este primer capítulo presento las herramientas teórico-metodológicas con las que abordé esta investigación, en una aproximación que responde a una propuesta situada y crítica que se ajusta a los contextos propios de América Latina. Esto permitió una reflexión en torno a las diferentes racionalidades en el marco del desarrollo en el espacio social del campo del mezcal tradicional poblano, desde una visión que reconoce y valora la agencia de los agentes sociales que de éste participa. De esta manera, a lo largo del presente capítulo, expongo la propuesta teórica, y más adelante, a partir de ésta, la estrategia metodológica. Están ligadas con la finalidad de responder a las interrogantes planteadas en el problema de investigación, para constatar la veracidad o falsedad de la hipótesis planteada.

En el primer bloque emerge la ecología política como lente teórico idóneo para interpretar y confrontar la relación compleja entre racionalidades, a partir de la cual examiné las relaciones de poder, las tensiones entre el desarrollo hegemónico y la sustentabilidad desde la relación hombre-naturaleza, donde el territorio se convierte en territorialidad activa, y en el que el diálogo de saberes y la ética toman un papel fundamental. Desde este marco referencial, me acerqué a la retórica del desarrollo sustentable, que prioriza intereses que atienden el crecimiento económico como última meta antes que a la vida y que, por lo tanto, resulta urgente buscar desde otra racionalidad, desde un saber ambiental, otras formas alternativas al desarrollo que ha puesto al planeta en una situación ambiental de emergencia.

Una vez establecido el acercamiento teórico, en un segundo bloque explico la metodología que condujo hasta el problema de investigación, misma que se llevó a cabo bajo el contexto de la pandemia de COVID-19, por lo que fue necesario modificar los periodos de campo, pero que también permitió un acercamiento más cuidadoso, apoyado en los lazos de confianza que establecí con las familias mezcaleras desde

años atrás. La construcción de la metodología se desarrolló en cinco fases, que permitieron determinar, entre otras cosas, el plan de trabajo para abordar puntualmente al territorio y a los agentes que se delimitaron a partir de trabajos colaborativos con las familias mezcaleras.

De esta manera, en este capítulo expongo los cimientos que soportaron el tránsito de la investigación, y que marcan un trazo visible a lo largo de todos los capítulos.

1.2 Justificación Teórica

Como he planteado en los apartados anteriores, el campo agavero ha sido testigo y escenario de diversos cambios y procesos de modernización. Al igual que ocurrió en otros sectores del campo mexicano, también ha recibido impulso de programas de fomento orientados a elevar los índices de productividad, con el objetivo de superar los límites naturales para incorporar nuevas tierras de cultivo, y así genera importantes cambios no sólo en el paisaje, sino que también a nivel socio-productivo (Martínez, 1991: 24). En este sector, estos programas de desarrollo intentan alinearse a las necesidades del mercado debido al interés por los destilados de agave que en las últimas décadas ha crecido de manera exponencial.

Sin embargo, este desarrollo planeado no ha estado asociado a la autogestión y a la autonomía de los campesinos; por el contrario, se ha considerado a las personas como meros receptores de ayuda y no “como agentes racionales, cuyos juicios, valores y libertades son importantes por sí mismos. No es lo mismo tener niveles de vida sostenibles que sostener las libertades de las personas, lo que ellos valoran y tienen razones para considerar importante” (Kliksberg, 2005: 39).

Tomando como referencia particularmente el mezcal tradicional poblano, es imperativo trabajar desde un marco crítico que muestre las interacciones entre naturaleza, territorio y sociedad, y que articule elementos que cuestionen el paradigma del desarrollo, particularmente en el contexto latinoamericano desde donde, concuerdo con Leff (2015), se va construyendo una propuesta de modernización ecológica como una discursiva que coloca el proceso económico como motor y soporte de la sustentabilidad. Así mismo se va construyendo una comunidad epistémica y un sistema de alianzas en la retórica del desarrollo sostenible que no necesariamente son

sustentables; “la sustentabilidad no es un proceso conducido a través de la optimización de los medios que ofrece la racionalidad tecnoeconómica orientados a un fin prefijado, si no un horizonte abierto a diferentes modos sustentables de vida que se construyen desde una ontología de la diversidad” (Leff, 2015: 239).

Así, la ecología política emerge como el lente que no sólo permite cuestionar las lógicas del desarrollo en el campo, sino que también apuesta a una forma alternativa de desarrollo, cuya respuesta al capitaloceno es transitar hacia modelos que prioricen la justicia ambiental y social, resultando en un espacio común de reflexión y análisis, que, como retoma Bebbington (2007) puede entenderse como un “paraguas” (Blaikie, 1999) bajo el cual conviven tradiciones y líneas de investigación, y que incorpora la dimensión política al análisis de la relación sociedad-naturaleza y las relaciones de producción, permitiendo añadir al análisis elementos, lo que tal vez desde otro enfoque sería imposible.

Resulta fundamental poner en contexto estas relaciones con la naturaleza, más allá de la dimensión geográfica sino desde el territorio “como espacio simbólico en que se producen y reproducen la cultura e identidades que deviene en una serie de actividades productivas, redes sociales, organización que le da sentido a la reproducción social, es decir, como una construcción social, histórico y valorizado en función al uso que cada grupo hace del mismo” (Giménez, 1996; Gonçalves, 2001; González Casanova, 2004; Concheiro y Diego, 2002; Sosa, 2012; Vladimir, 2001 en Guevara Hernández, 2019); siendo así, un espacio dotado de territorialidad, en el que distintas fuerzas sociales legitiman y disputan acciones de control, e implementan diferentes estrategias para intervenir en el espacio (Zambrano, 2001). Lo anterior resulta relevante en cuanto a las posibilidades de acercarse a territorios de vida o de muerte⁹ según justamente las implicaciones diferenciadas de cada una de las estrategias que ejecutan los agentes.

⁹ A los territorios de muerte también se les ha llamado “zona de sacrificio”, cuerpos-territorios dañados a causa de las lógicas de despojo y explotación propias de los metabolismos urbano-agroindustriales de las geografías subordinadas y colonizadas del sur global. Desde la aparición de la noción como “área nacional de sacrificio” denominada por funcionarios del gobierno estadounidense para designar áreas contaminadas producto de la radioactividad. El recorrido conceptual en América latina ha tenido relevancia en las luchas medioambientales para referirse a territorios afectados por la injusticia social, contexto desde donde surgen movimientos también de resistencia como el colectivo “Mujeres de Zonas de Sacrificio en Resistencia” (Navarro y Barreda, 2022).

Para abordar estas estrategias, una buena aproximación parte del trabajo desarrollado por Pierre Bourdieu, quien las entiende como todas las acciones realizadas por los agentes, individuales o colectivos, para establecer, mejorar o mantener su posición en el campo social. Dichas estrategias no obedecen a una intención consciente y racional, ya que se ejecutan desde una acción continua que va exigiendo la vida cotidiana entendido como sentido práctico que transita entre posibilidades objetivas y esperanzas subjetivas (Bourdieu, 2011, 2009).

De esta manera, las estrategias se vinculan a la capacidad de los agentes que construyen sus propias realidades sociales, tanto individuales como colectivas, desde donde se involucran activamente en la co-creación y transformación de sus mundos en el plano interpersonal como en el colectivo (Long, 2007: 26). Lo anterior descansa en la perspectiva centrada en el actor, relevante para conocer la agencia que tienen los individuos en el proceso de desarrollo, comprendiendo los procesos desde las prácticas y decisiones de los involucrados, en lugar de basarse en discursos institucionales o enfoques normativos preestablecidos (Long, 2007: 11). Es decir, concebir el desarrollo como una serie de acciones que transforman a una comunidad de una forma de sociedad a otra, caracterizada por un nivel superior de autogestión. Esto conlleva a que la colectividad se convierta en una entidad social y políticamente independiente, capaz de liderar su propia iniciativa para una integración autónoma en la sociedad de manera no subordinada partiendo de la autogestión (Martínez, 1991: 14).

En este sentido, la perspectiva centrada en el actor cobra importancia al ofrecer la posibilidad de aproximarse al campo social desde las trayectorias, sentidos y decisiones de quienes lo habitan desde la comprensión de que son agentes activos en su construcción. Esto con el fin de “dilucidar las estrategias generadas en lo interior y los procesos de cambio, los eslabones entre los pequeños mundos de los actores locales y los fenómenos locales, y los fenómenos globales y los actores a gran escala, así como el papel decisivo desempeñado por formas diversas y a menudo contradictorias de acción humana y conciencia social en la fabricación del desarrollo” (Long, 2007: 45), y en este caso, la construcción de las alternativas al mismo.

La perspectiva del actor, articulada con la ecología política, permite abrir el horizonte hacia otras posibilidades de futuro, ancladas en los territorios en cuanto a concebir la construcción de otro orden mundial que esté enraizado en los conocimientos que han adquirido los pueblos, producto de su relación particular con la naturaleza. “Los saberes tradicionales y los imaginarios de sustentabilidad son fuente desde donde emergen lógicas de sentido que construyen el orden material-sustantivo-cultural de la racionalidad ofreciendo perspectivas innovadoras para construir nuevos modos de habitar el mundo” (Leff, s.f.: 11), lo que nos lleva de una racionalidad depredadora y meramente economicista, a un saber ambiental.

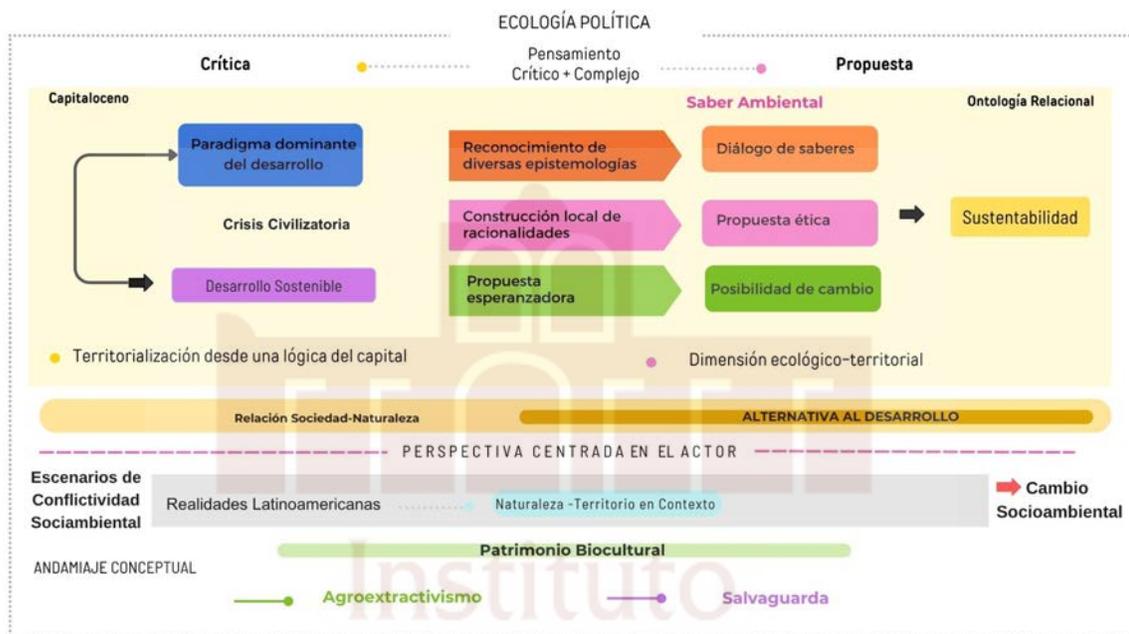
Atendiendo estos aspectos, la ecología política se presenta como marco teórico-práctico que concuerda con las necesidades de la investigación y que cuestiona el proyecto de la modernidad donde existe una única realidad del mundo y, por lo tanto, encuentra necesario un enfrentamiento a este esencialismo occidental desde el que ha operado el desarrollo, y lo hace en este marco de complejas interacciones de las racionalidades y posicionamientos de vida. De este modo, se abre “un nuevo espacio político en el que el destino de la naturaleza se forja mediante la creación de nuevos significados y en la construcción de ‘nuevas verdades posibles’, a través de estrategias de poder en la interrelación cultura-naturaleza y en la interacción de seres culturales en un diálogo de saberes” (Leff, 2015: 252), reconociendo las diversas epistemologías donde la ética es un factor indiscutible que renueva las posibilidades de sustentabilidad como se presenta en el esquema que acompaña ese apartado.

En éste, sintetizo la propuesta teórica, abordando la ecología política desde dos dimensiones que parten de la relación de la sociedad con la naturaleza: la primera realiza una crítica al modelo de desarrollo hegemónico desde el cual se ha generado una crisis civilizatoria y que ha sido bandera del llamado desarrollo sostenible que aún instrumentaliza a la naturaleza bajo la lógica del capital, y que, por lo tanto, no ha logrado desarticular las estructuras de desigualdad. La segunda, permite visibilizar una propuesta que parte del saber ambiental que propone rutas que reconocen la importancia del diálogo de saberes y racionalidades locales desafiantes de la lógica economicista, y pone la ética al centro, lo que brinda la posibilidad de pensar en

caminos estratégicos que lleven a generar cambios encaminados en la sustentabilidad desde alternativas al desarrollo desde una perspectiva enfocada en el actor.

La propuesta retoma, al mismo tiempo, la relevancia de este lente teórico como una vía para comprender las realidades latinoamericanas, cuyas particularidades se configuran desde diversos escenarios socioambientales.

Esquema 2. Ecología política como propuesta teórica



Fuente: Elaboración propia, 2024.

Con la intención de ahondar en la propuesta teórica, a continuación exploraré la ecología política como punto de partida, así como su importancia en América Latina y la crítica al paradigma de desarrollo, en la que impera la racionalidad economicista que impacta territorios como el campo agavero; además de ahondar en el saber ambiental desde donde descansa la raíz de un cambio socioambiental, según la ecología política. Será necesario también transitar por un andamiaje conceptual que permita dar mayor luz al problema investigación y, sobre todo, discutir de manera profunda la revisión de este patrimonio biocultural que debe ser salvaguardado.

1.3 Ecología Política: Marco para entender racionalidades en el desarrollo

Conuerdo del todo cuando Toro Pérez (2017) expone que “la ecología política Latinoamericana se camina. Se camina la palabra, como dicen los zapatistas, y por ello es una expresión de pueblos y comunidades que se inspiran, articulan y acompañan en la resistencia contra los dispositivos expropiatorios de las grandes corporaciones y las nuevas modalidades de producción de desigualdades” (Toro, 2017: 26). Ante esto, resulta inevitable cuestionar los impactos de los diversos modelos de desarrollo que se han implementado a lo largo del tiempo, cuyos efectos son, en buena medida, responsables de provocar severas crisis en el planeta.

Es claro que existe una necesidad de cambio ante la racionalidad de las sociedades modernas, que han degradado el ambiente al estar sujetas a una lógica del capital en “un ideal mecanicista, en las leyes ciegas del mercado que han determinado la economización del mundo y el predominio de la razón instrumental sobre las leyes de la naturaleza y los sentidos de la cultura” (Leff, 2000: 12), provocando un daño profundo procedente de una visión rapaz del vínculo del ser humano con la naturaleza, lo que ha conducido a una severa problemática ambiental, que, “más que una crisis ecológica, es un cuestionamiento del pensamiento y del entendimiento, de la ontología y de la epistemología con que la civilización occidental ha comprendido el ser, los entes y las cosas; de la ciencia y la razón tecnológica con las que ha sido dominada la naturaleza y economizado el mundo moderno” (Leff, 2000: 11).

En resumen, estamos enfrentando una crisis ambiental sin precedentes en la civilización, un evento histórico notable por su naturaleza inesperada y la imprevisibilidad de su emergencia, además de los móviles alejados de toda transparencia y que resultan difíciles de descifrar por el entendimiento humano. (Leff, 2020: 18). Una, donde la ecología enfrenta el desafío de “dejar ser al ser, la ecología profunda ha proclamado el derecho de ser de la naturaleza: no sólo de preservar la biodiversidad y la diversidad cultural, si no de dejar ser a todas las formas de vida, presentes y potenciales” (Leff, 2019: 20), derivadas de una biodiversidad intervenida por la biotecnología.

Desde el pensamiento complejo y el pensamiento crítico, la nueva óptica logra alejarse del paradigma predominante de una tecnociencia que beneficia principalmente al capital y se orienta hacia una práctica científica consciente de los imperativos ambientales y sociales, a nivel del contexto del mundo globalizado (Toledo, 2019: 38). Intenta mirar en conjunto la realidad del mundo que ha sido fragmentado e invita a mirar en conjunto con los diversos conocimientos que abren “una nueva reflexión sobre la naturaleza del ser, del saber y del conocer; sobre la hibridación de conocimiento en la interdisciplinariedad y la transdisciplinariedad sobre el diálogo de saberes y la inserción de la subjetividad, los valores y los intereses en la toma de decisiones y en las estrategias de apropiación de la naturaleza” (Leff, 2000: 13).

Por otro lado, la búsqueda de un rescate de un contrato natural con el medio ambiente, que actualmente se ve oscurecido por una multitud de intereses egoístas, propone la reciprocidad y el reconocimiento mutuo, donde resalte la importancia de la gratitud, la retribución y un compromiso ininterrumpido con el cuidado del medio ambiente, lo que ayude a preservar la vitalidad de nuestro entorno natural y asegurar que continúe apoyando la existencia humana como lo ha hecho por nosotros (Boff, 2017: 86). Esta visión conciliadora brinda la oportunidad de cuestionar “las formas en la que los valores permean el conocimiento del mundo, abriendo un espacio para el encuentro entre lo racional y lo moral, entre la racionalidad formal y la racionalidad sustantiva” (Leff, 2000: 13).

De esta racionalidad sustantiva, Toledo (2019) menciona derivan tres tesis, las que se proclaman:

La primera es que el mundo actual y su deslizamiento hacia el caos o el colapso proviene de la sobreexplotación que efectúa el capital: sobre el trabajo de la naturaleza y sobre el trabajo humano (...) La segunda tesis tiene que ver con la expresión espacial de esa doble explotación. La escala también determina los procesos actuales, desde lo global hasta lo local, y viceversa (...) La tercera tesis se deriva de las anteriores y establece que la sucesión de crisis de las últimas décadas, en realidad responden a una *crisis de civilización* (Toledo, 2019: 39).

Esta crisis civilizatoria, esta falta de entendimiento, sienta sus bases, entre muchas otras cosas, en la objetivación no sólo de la naturaleza, sino de todo aquello que desconoce, “generando el fraccionamiento del mundo, el desconocimiento de la diversidad, la desintegración de las etnias y las culturas, la subyugación de los saberes por el poder del conocimiento” (Leff, 2000: 12); negando de esta forma lo que se encuentra afuera o en contra de los intereses imperantes del capital, pues los torna en invisibles, reemplazables y, muchas veces, erradicables. De este modo, lo global desde un enfoque eurocéntrico “implica la existencia de una contraparte obligatoria en el acto sistemático de *encubrimiento del otro...*- lo que constituye -una especie de “colonialidad global” (Dussel, 1992 citado en Escobar, 2011: 64). De esta manera:

La cuestión ambiental no sólo nos lleva a desentrañar los modos en los que la razón se ha apropiado de la vida de la biosfera, sino a escudriñar en el saber psicoanalítico los modos sobre cómo se ha incorporado en la profundidad de los cuerpos, en el fondo inconsciente del alma humana: la manera sobre cómo la ‘falta de ser’ impulsa ‘la voluntad de poder’ como una pulsión de muerte sobre la vida (Leff, 2020: 20).

Habrá que poner atención a una dimensión ontológica y epistemológica diferente, que busque comprender los conflictos a partir de un enfoque que integre las relaciones sociales con los vínculos entre los seres humanos y la naturaleza, poniendo especial atención en las dinámicas de poder que los atraviesan (Toledo, 2019: 37). Desde esta mirada, la ecología política se entiende como un espacio desde donde se hacen visibles las tensiones y disputas que atraviesan los conflictos socioambientales frente al deterioro de la vida, provocado por la imposición de la lógica del capital (Leff, 2020: 38).

Y que frente a la construcción de un mundo sustentable coloca a la ecología política ante una cuestión epistemológica: plantea el desafío de cuestionar el pensamiento, los paradigmas de la ciencia y las estrategias de poder del discurso del desarrollo (...) como dispositivos de poder en el saber inscritos en la racionalidad hegemónica de la modernidad, y de implementar estrategias teórico-políticas capaces de conducir un

proceso de reordenamiento social conforme con las condiciones ontológicas de la vida. (Leff, 2017: 129-130).

Ante el reto de reconstruir las relaciones sociedad-naturaleza, queda la tarea de habitar y ver el mundo diferente, repensando tiempo y espacio, y teniendo en cuenta que “el saber ambiental es entrecruzamiento de tiempos, de los tiempos cósmicos, físicos y biológicos, pero también de los tiempos que han configurado las concepciones y teorías sobre el mundo, y las cosmovisiones de las diversas culturas a través de la historia” (Leff, 2018: 248). Esto es comprender que se puede pensar el mundo desde diferentes puntos, y que la tarea será convivir en un ejercicio dialógico con todas las visiones. Se tendrá que convivir con la idea de que “la mayoría de las entidades que pueblan el mundo están vinculadas, unas a otras, en un vasto *continuum* animado por principios unitarios y gobernado por un idéntico régimen de sociabilidad. Las relaciones entre humanos y no-humanos se presentan, en efecto, como relaciones de comunidad a comunidades” (Descola, 2012: 33).

Bajo esta visión,

Es a toda esta densa red de interrelaciones y materialidad a la que llamamos “relacionalidad” u “ontología relacional”. Vista de esta manera, no hay “padre” ni “hija” ni “potrillo” ni “manglar” como seres discretos autocontenidos que existen en sí mismos o por su propia voluntad, sino que lo que existe es un mundo entero que se enactúa minuto a minuto, día a día, a través de una infinidad de prácticas que vinculan una multiplicidad de humanos y no-humanos. Para resumir: una ontología relacional puede definirse como aquella en que nada (ni los humanos ni los no humanos) preexiste las relaciones que nos constituyen. Todos existimos porque existe todo (Escobar, 2015: 30).

Y bajo esta premisa de un todo relacionado y existente, Luque y Robles (2006) indican que el saber ambiental regresa a los saberes tradicionales construidos por generaciones desde la experiencia y la práctica, y reconoce la fuerte relación de la diversidad cultural y la biodiversidad, cuyo vínculo se sostiene desde un proceso de interdependencia y coevolución. Desde este saber, la complejidad de pensar en un mundo con identidades diversas cuyos aportes son igual de válidos que cualquier otro

es posible, y entonces se abre la posibilidad de generar nuevos consensos sociales en el contexto de la globalización. La apuesta se encamina a tratar de “ver” con mayor claridad los andares del conocimiento que “otros” han recorrido” (Luque y Robles, 2006: 64).

En términos generales, los mundos se entreveran los unos con los otros, se co-producen y afectan, todo esto sobre la base de conexiones parciales que no los agota en su interrelación (...) El contexto para ello no es nada fácil, siempre y cuando prime una concepción de la globalización como universalización de la modernidad; pero (...) se abre la posibilidad histórica de otro gran proyecto: la globalidad como estrategia para preservar y fomentar el pluriverso. A esta estrategia la llamamos la “activación política de la relacionalidad” (Blaser, De la Cadena y Escobar, 2009 citado en Escobar, 2015: 35).

Este es un escenario en donde los saberes, cosmologías, ontologías y epistemologías diferentes a las hegemónicas tienen cabida. Para Leff (2019), por ejemplo, la propuesta radica en desplegar una estrategia que articula tres órdenes de productividad: ecológica, tecnológica y cultural. Es decir, desde la ecología política se encuentra la oportunidad de mirar diversas propuestas, siempre apostando por la vida, lo que la convierte en un gran y poderoso lente teórico para el análisis de la realidad.

Lo anterior, en buena medida es gracias al pensamiento crítico y complejo que la fundamenta, que además resulta punto de partida junto con el hecho de que Latinoamérica ha sido testigo de una historia de explotación de sus recursos naturales y de relaciones de poder desiguales, que han moldeado sus ecosistemas y su vida social, y donde la ecología política adquiere una importancia crucial.

1.3.1 La importancia de la Ecología Política en América Latina

La historia ambiental latinoamericana resulta un cúmulo de experiencia de siglos de saqueo y despojo, por lo que la ecología política se erige con un marco teórico esencial, que proporciona un lente crítico en estos territorios históricamente fragmentados, explotados y en donde se han desatado las principales luchas en búsqueda de alternativas de desarrollo. Estas alternativas proponen una racionalidad

ambiental, en lugar de una puramente economicista que sólo perpetúa la injusticia y resulta insostenible en poco tiempo. Estos procesos inician con la conquista y la colonización, y siguen hasta las estrategias de la geopolítica del desarrollo.

La ecología política nace de la emancipación de la colonialidad del conocimiento, de una conexión más directa y estrecha sobre las formas de comprensión de los pueblos sujetos a los efectos del poder; que emerge por la cercanía de los procesos de degradación ecológica y los conflictos ambientales, de su pertenencia a su historia, sus culturas y sus paisajes; que brota de una disposición a enlazarse con los saberes indígenas y a escuchar las voces populares donde se expresa el “grito de la tierra” y la voz de la Pachamama, para constituir la trama discursiva de la ecología política (Rivera Cusicanqui et al., 2016 en Leff, 2017: 146).

La región latinoamericana ha tendido a un despunte importante en esta disciplina, impulsado por el hartazgo y a la urgencia de enfrentar los impactos ambientales derivados de las políticas macroeconómicas y las condiciones de financiamiento de los países de la región. A esto, se suma la presión excesiva sobre sus suelos y recursos naturales, donde las formas de apropiación de la naturaleza, son guiadas desde la racionalidad economicista, lo que ha desestimando las necesidades de largo plazo y el resguardo del patrimonio natural y cultural de los pueblos (Leff, 2016: 168).

Dadas estas condiciones, América Latina se ha convertido en un laboratorio social de resistencia, resiliencia y productividad en cuanto a ecología política se refiere. Al respecto, Víctor Toledo (2019) argumenta que el pensamiento ambiental ha tenido tres grandes cambios en las últimas décadas en la región:

1) Se ha cuestionado y desechado el concepto de desarrollo, y en consecuencia los de ecodesarrollo y desarrollo sustentable o sostenible, y se ha abierto a otras propuestas civilizatorias como el buen vivir o la comunalidad. 2) Se ha desplazado el centro de las posibilidades y alternativas de los organismos regionales e internacionales y de los gobiernos nacionales a los movimientos sociales y sus acciones y proyectos en los territorios rurales. 3) Se han empatado (e integrado) la crisis ecológica o ambiental de la región con la crisis global, que como hemos sostenido, es una de la civilización moderna (Toledo, 2019: 61-62).

No hay que pasar por alto que la región cuenta con una de las zonas del planeta con mayores índices de biculturalidad. Cabe destacar que una de las principales causas del agotamiento de sus recursos naturales ha sido la explotación intensiva, con la promesa de alcanzar el tan anhelado desarrollo; la dimensión cultural no se queda atrás. “En la región, los enclaves tradicionales están representados por unos 65 millones de campesinos, de los cuales entre 40 y 55 millones pertenecen a alguna cultura indígena, hablantes de más de mil lenguas, y a lo que suma la población afrodescendiente” (Toledo, 2019: 62). Es decir, América Latina resulta un semillero para el pensamiento ambiental del sur, donde desde diversas trincheras se des-aprende y se re-aprende mediante voces de resistencia que transforman “los territorios objeto de saqueo para que se conviertan también en territorios de esperanza, y desde allí se construyan las claves de otros mundos posibles” (Toro, 2017: 26); de aquí la importancia de considerar a la ecología política como herramienta relevante de análisis regional.

La ecología política resulta un marco teórico-práctico lo suficientemente sólido como para poder explicar la problemática que se estudia. Por una parte, es claro en cuanto a la urgencia que implica la crisis civilizatoria en la que nos encontramos, y que busca nuevas formas de concebir el mundo, que lleven a un equilibrio justo cuya apuesta sea ir más allá de las fronteras ontológicas del pensamiento occidental, desde la problematización de los “paradigmas establecidos del conocimiento y demandando nuevas metodologías capaces de orientar un proceso de reconstrucción del saber que permita realizar un análisis integrado de la realidad” (Leff, 2016: 68). Por otra parte, deja claro la importancia de los saberes para tener una visión holística de la realidad y no una fragmentada, invita al diálogo y establece alternativas desde una apuesta por la vida, que en este momento resulta una emergencia impostergable.

El lente sin anestesia en que deviene la ecología política, ha sido fortalecida por las innumerables luchas que han tenido lugar en América Latina, desde donde ha emergido como una oportunidad emancipadora. Además, ante la realidad innegable, coincide con la necesidad de abordar el proyecto de investigación desde un marco alternativo a la concepción clásica del desarrollo.

Finalmente, la ecología política abre la puerta para el análisis de propuestas que se han generado desde el Sur, para explorar teorías, concepciones e ideas, entre otros, que se adecúen a las realidades locales en donde el tiempo y el espacio son diferentes al mundo ordenador que se ha impuesto desde el pensamiento occidental homogeneizador.

1.4 El paradigma dominante del desarrollo

Hablar de desarrollo se desdibuja bajo el peso de su uso excesivo y acrítico. Esteva (2011) advierte que esta palabra sobrecargada está condenada, el desarrollo fracasó como un esfuerzo socioeconómico, pero el discurso del desarrollo aún contamina la realidad social. Aunque el término existía previamente con diferentes acepciones, su configuración como categoría central del discurso económico y político internacional toma fuerza tras la urgente necesidad de reconstruir Europa al paso de la Segunda Guerra Mundial, y con la puesta en marcha del plan Marshall en 1947, que tenía la intención de reactivar la economía europea a través de proporcionar salida al enorme aparato productivo americano, que requería una reconversión tras el conflicto (Rist, 2002: 83-84). Esto abrió la puerta a una nueva era heredada del pensamiento occidental y marcada por un modelo de industrialización. Desde aquí, se llamó al concierto internacional a seguir los pasos de este molde, con un catálogo de intenciones que presentó el presidente Truman en 1949.

Desde esta nueva visión del mundo, también apareció “el subdesarrollo”, que introduce a la relación inédita y, desde ese momento, inseparable entre ambos términos.

Doscientos años de construcción social del significado histórico-político del término "desarrollo" fueron objeto de usurpación exitosa y metamorfosis grotesca.. cuando dos mil millones de personas se volvieron subdesarrolladas. En realidad, desde ese entonces dejaron de ser lo que eran, en toda su diversidad, y se convirtieron en un espejo invertido de la realidad de otros: un espejo que los desprecia y los envía al final de la cola, un espejo que reduce la definición de su identidad, la de una mayoría

heterogénea y diversa, a los términos de una minoría pequeña y homogeneizante (Esteva, 1996: 53).

A partir de este momento, el desarrollo se convirtió en un estadio a alcanzar mediante el crecimiento económico con ayuda de Estados Unidos (EE. UU.). Durante la década de los cincuenta fue el tiempo de “incubación” del desarrollo, tiempo en el que parte de la estrategia de los puntos de Truman consistió en convencer a la opinión internacional que el desarrollo dependía en su totalidad de un “esfuerzo mundial” al que todos debían contribuir, lo que no encontró mayor resistencia gracias a los efectos de la Guerra Fría (Rist, 2002: 107).

Durante el periodo de postguerra, se consolidaron las instituciones destinadas a fortalecer el plan de desarrollo global, mientras que se estructuraba el concepto de “Tercer Mundo” . Este término se utilizó para referirse a naciones no industrializadas y a las que, por sus características, se les tendría que extender ayuda internacional.

En este naciente orden del capitalismo y la modernidad, el tratamiento no sólo se limitaba a proporcionar ayuda, si no que planteaba también la necesidad de “crear consumidores y transformar la sociedad, convirtiendo a los pobres en objetos de conocimiento y administración. En la operación se hallaba implícito un instrumento técnico discursivo que posibilitó la conquista de la pobreza y la inversión de una política de la pobreza” (Procacci, 1991: 157, en Escobar, 2014: 71). De esta forma, Arturo Escobar (2014) señala que el orden mundial se fue estructurando en torno a estas concepciones, en las que el desarrollo se iba construyendo como el detonador de un proceso en el que el sector moderno avanzaba sobre el tradicional, equiparando la tradición con atraso, lo cual reforzaba una narrativa de desvalorización de los sistemas tradicionales, al considerarse obstáculos del progreso, un lastre que se tenía que erradicar.

A medida que la teoría de la modernización avanzaba, surgieron críticas que cuestionaban su visión unidimensional ante la brecha entre los países, introduciendo la noción de “centro- periferia”, y argumentando que el capitalismo es un sistema que produce, al mismo tiempo, desarrollo y subdesarrollo, en el que las economías periféricas quedan relegadas a la provisión de materias primas y a la dependencia de

capital externo (Dos Santos, 1998, en Criollo et al., 2009: 75). Estas consecuencias que formaban parte de la estructura de la visión de desarrollo estuvieron influenciadas desde la Comisión Económica para América Latina (CEPAL) como explicación al deterioro histórico de los términos de intercambio. La solución entonces fue el desarrollo de programas domésticos de industrialización que permitían a los países producir en casa bienes que antes importaban bajo el Modelo de Industrialización por Sustitución de Importaciones (MISI), un proceso de modernización que prometía autonomía económica, pero, que en la práctica, siguió con la dependencia sobre todo tecnológica. Esto abrió la puerta a nuevos modelos, no sin antes hacer un balance de lo que el desarrollo había impactado en el planeta, pues sus riesgos han sido inherentes desde sus inicios, dotando al planeta, de modelos estandarizados a través de la modernización, y reproduciendo o produciendo desigualdades sociales e impactos medioambientales irreversibles acelerados por el modelo capitalista.

1.4.1 Desarrollo Sustentable ¿Redesarrollo o Sustentabilidad Ambiental?

Como destacan Tommasino, Foladori y Taks, (2005), la crisis ambiental contemporánea se distingue por el alcance global y la íntima relación con los modos capitalistas de producción, que promueven una producción intensificada y un consumo insostenible desde una relación con la naturaleza que sufrió modificaciones significativas en *ritmo*, *nivel*, *profundidad* y *grado de conciencia*.

En términos de *ritmo*, el capitalismo organiza la producción en torno al mercado y a la competencia, lo que impulsa la extracción acelerada de recursos y por lo tanto de residuos, por encima de la capacidad de regeneración. Por su parte, la *amplitud* ha crecido en cuanto a la expansión del modelo económico capitalista que ha globalizado la explotación de recursos, aumentando la distancia entre lugares de extracción y los de acumulación de desechos, lo que conlleva a un desequilibrio en los entornos locales y globales. En cuanto al *nivel* de intervención, los autores explican que las fuentes de energía, como los combustibles fósiles, permitieron dar un salto en cuanto a las capacidades productivas, lo que ha llevado a la explotación de ecosistemas cada vez más lejanos, y a una dependencia de fuentes no renovables con consecuencias

ambientales significativas. Finalmente, el *grado de conciencia* sobre los efectos ambientales ha evolucionado desde los años setenta, con la tercera revolución industrial impulsando el concepto de desarrollo sustentable, un concepto que enfrenta importantes desafíos, o más bien contradicciones (Tommasino, Foladori y Taks, 2005: 12-13). La carrera obsesionada por el establecimiento de un modelo homogeneizado en todo el mundo llegó a su punto de quiebre, pese a lo esperado.

La noción de desarrollo produjo “un nuevo ethos desarrollista que en el Norte exigió un redesarrollo que implicaba desarrollar de nuevo lo que estaba mal desarrollado..en el Sur implicó la colonización económica del llamado sector informal. En nombre de la modernización y bajo la bandera de la guerra a la pobreza- lanzada como siempre contra los pobres, no contra la pobreza misma- desarrollar en el Sur significa lanzar el último y definitivo asalto contra la resistencia organizada” que, conceptual y políticamente, tomaba forma de desarrollo sostenible (Esteva, 1996: 65).

La discusión sobre los límites ambientales al crecimiento se inició con la publicación del estudio encabezado por Meadows en 1972, el cual fundamenta la imposibilidad de continuar con un crecimiento perpetuo bajo los límites ecológicos del planeta. Se trató, como señala Gudynas (2011), de más que una alerta verde sobre los impactos ambientales del modelo económico convencional; desafió la esencia de la idea contemporánea del desarrollo basada en un crecimiento perpetuo ante la alarma ecológica, evidenciando su desmedida lógica rapaz con la naturaleza. Para controlar la degradación de la vida del planeta y dar marcha atrás a los efectos perjudiciales originados por la persistencia del proceso de globalización basado en una lógica tecnológica y económica, se forjó una palabra clave: sustentabilidad. Bajo esta, se llamó a la humanidad para dotar de bases de sustentabilidad al proceso de desarrollo (Leff, 2019: 13). Así, se fue esbozando el planteamiento del *desarrollo sostenible* que, según el Informe Nuestro Futuro en Común, atendía la misión de presentar un “programa global de cambio”, y fue acuñado de la siguiente manera:

Está en manos de la humanidad hacer que el desarrollo sea sostenible, es decir, asegurar que satisfaga las necesidades del presente sin comprometer la capacidad de las generaciones futuras para satisfacer sus propias. El concepto de desarrollo implica

límites-no límites absolutos, sino limitaciones que imponen a los recursos del medio ambiente el estado actual de la tecnología y de la organización social y la capacidad de la biósfera de absorber los efectos de las actividades humanas. Pero tanto la tecnología como la organización social pueden ser ordenadas y mejoradas de manera que abran camino a una nueva era de crecimiento económico (CMMAD, 1987: 23).

Los años ochenta contaban con el escenario perfecto para que el tema ambiental tuviera mayor recepción: no existía duda alguna de la urgencia que había por atender los problemas ambientales, y se acentuaba la necesidad de buscar alternativas energéticas, tecnológicas y de desarrollo en general que permitieran un periodo mejor a la humanidad en todos los ámbitos. En materia económica, por ejemplo, se presentaba la necesidad de restablecer el equilibrio, toda vez que el peso del ajuste económico internacional había sido soportado por los pueblos más pobres del mundo, lo que trajo consigo el sufrimiento de muchas personas, acompañado de una presión cada vez más intensa y excesiva sobre la tierra y los recursos naturales para asegurar la supervivencia inmediata y sin considerar las consecuencias futuras (CMMAD, 1987: 51).

La deuda y los ajustes estructurales afectaron severamente a las naciones en desarrollo, además de una participación sin certezas en mercados de materias primas y de petróleo inestables. El desarrollo sostenible parecía el mejor medio para corregir el rumbo de regreso a una economía creciente y organizada. El concepto resultaba novedoso, pues era concebido como un proceso de cambio en búsqueda de justicia social y cuidado al medioambiente, lo cual resultaba, sin duda, de interés común. Establecía una orientación para satisfacer las necesidades y aspiraciones humanas a partir de atender los objetivos urgentes que consistían en “revitalizar el crecimiento, cambiar la calidad del crecimiento, satisfacer las necesidades esenciales de trabajo, alimento, energía, agua, higiene; asegurar un nivel de población aceptable; conservar y acrecentar la base de recursos; reorientar la tecnología y controlar los riesgos, y tener en cuenta el medio ambiente y la economía en la adopción de decisiones” (CMMAD, 1987: 67).

Sin embargo, toda la estrategia se implementó desde una visión del crecimiento como única vía de desarrollo, hecho que terminó convirtiéndola en una estrategia de

simulación y discurso, y desde un concepto que efectivamente abordaba los límites al desarrollo, pero sin lograr realmente un cambio significativo sobre las estructuras del modelo .

En consecuencia, la necesidad de internalizar las bases ecológicas de sustentabilidad fue cooptada por la expresión voluntarista de un *desarrollo sostenible*, como significante de la voluntad de poder de apuntalar el proceso económico sin más restricciones que la ‘cantidad de ecología’ que pudiera asimilar el capital sin contrariar su proceso expansivo. Así, fue creada la “economía verde” al corromperse el concepto crítico de sustentabilidad que emerge con la crisis ambiental” (Leff, 2019: 17).

En 1980 en la Primera Estrategia Mundial de la Conservación (EMC-I) se redefinió el desarrollo dejando clara la importancia de atender la dimensión ambiental para hacerlo sostenible. Para la EMC-II en 1991 conocida como “Cuidar la Tierra” se adoptó una postura ambiental que retomaba ideas como la cosecha máxima sostenible y la capacidad de carga de los ecosistemas, reconociendo la necesidad de respetarlos; perspectiva que volvía a las advertencias de los años setenta sobre los límites del crecimiento (Gudynas, 2011:76).

La nueva estrategia incluyó preocupaciones como la calidad de vida, y temas emergentes, como la ética ambiental. Sin embargo, para la Cumbre de Río en 1992, celebrada con motivo del 20 aniversario de la primera Conferencia sobre Medio Ambiente Humano en Estocolmo en 1972, las visiones de desarrollo volvieron a enfocarse en perseguir metas económicas, por lo que se potencializaron medidas instrumentales de corrección a través de evaluaciones ambientales.

El imperativo para incluir la perspectiva ambiental se expandió al igual que las posturas referentes al desarrollo sostenible, las cuales se reconocen, de acuerdo con Gudynas (2011), bajo tres corrientes: desarrollo sostenible débil, desarrollo sostenible fuerte, y desarrollo sostenible súper fuerte.

La primera postura, denominada desarrollo sostenible débil, parte del reconocimiento de la crisis ambiental, y propone avanzar hacia un desarrollo que no agote la base ecológica. Sin embargo, mantiene la idea de que el desarrollo está ligado al crecimiento económico, y que los cambios que se deben realizar se logran desde el

marco del mercado, donde se aceptan diferentes formas de mercantilización de la naturaleza, además de que se apuesta por soluciones basadas en la ciencia y la tecnología como vía principal para enfrentar los problemas ambientales.

Por otra parte, el desarrollo sostenible fuerte postula una crítica a la concepción de desarrollo hegemónico y a las posturas de progreso ortodoxas. Aunque reconoce a la naturaleza como una forma de capital, insiste en la urgencia de proteger aquellos elementos esenciales que permiten el equilibrio y la regeneración de los ecosistemas. Por último, el desarrollo sostenible súper fuerte reúne las miradas que proponen valorar el ambiente, reconociendo que su sentido no se agota en lo económico o lo ecológico. Esta postura parte de un reconocimiento honesto de los límites de la ciencia y la tecnología, además de que resalta la importancia del principio precautorio. En esta última postura, uno de los elementos clave es la noción de patrimonio natural, que pone al centro el valor intrínseco de la naturaleza, más allá de pensarlo como capital natural y donde la ética responsable entra en juego como principio orientador del desarrollo (Gudynas, 2011: 79-80).

Es importante señalar que estas diferentes corrientes sobre la sustentabilidad no son necesariamente opuestas entre sí, sino que se complementan e incluyen una a la otra, a través de señalar la complejidad de la realidad de las interacciones.

Tabla 1. Atributos claves en las corrientes del desarrollo sostenible

Elemento	Sustentabilidad débil	Sustentabilidad fuerte	Sustentabilidad superfuerte
Desarrollo	Crecimiento material	Crecimiento material y bienestar social	Calidad de vida, calidad ecológica
Naturaleza	Capital Natural	Capital natural, capital natural crítico	Patrimonio natural
Valoración	Instrumental	Instrumental, ecológica	Múltiples valores humanos; valores intrínsecos
Perspectiva sobre la Naturaleza	Antropocéntrica	Antropocéntrica	Biocéntrica



Justicia Ambiental	Compensación económica por daño ambiental	Justicia ambiental	Justicia ambiental y justicia ecológica
Actores	Consumidores	Consumidor, ciudadano	Ciudadano
Escenario	Mercado	Sociedad	Sociedad
Saber Científico	Conocimiento privilegiado	Conocimiento privilegiado	Pluralidad de Conocimientos
Otros saberes	Ignorados	Minimizados	Respetados, incorporados
Prácticas	Gestión técnica	Gestión técnica consultiva	Política ambiental

Fuente: Gudynas, 2011.

Cada corriente no hace más que expresar las contradicciones al interior de la noción de desarrollo, y brinda un marco más puntual del tránsito de esta conciencia global sobre la necesidad del cuidado del planeta ante la expansión del modelo capitalista que, dicho sea de paso, en todo el mundo sólo ha intensificado la extracción de recursos, además de acentuar las desigualdades en perjuicio de los más vulnerables.

En los últimos años se ha generado una transformación en la conciencia respecto al sentido mismo del desarrollo, lo cual ha dado origen a propuestas como el decrecimiento, que reconoce que hay limitantes en un modelo que promueve e impone una lógica de crecimiento sin límites y que implica, según Leff (2008), pensar en la desconstrucción de la economía, a la par que se construye una nueva racionalidad productiva, sin ser esto una ecologización de la racionalidad económica existente. Estos aportes abren la posibilidad de situar en un panorama más amplio los valores intrínsecos de la naturaleza, los cuales generan una ética alterna que dota de integralidad y la jerarquiza como albergue de vida, tal como ocurre con el concepto de Buen Vivir, que ha sido adoptado como principio constitucional en Ecuador y Bolivia, basado en el *Sumak Kawsay*, que recoge la visión del mundo centrada en el ser humano en un esfuerzo por dejar atrás la visión economicista del crecimiento (Gudynas, 2011: 93-94).

1.5 Racionalidades en tensión-contradicción en el marco del desarrollo

Hablar de desarrollo implica hablar de complejidad, de contradicciones y tensiones. Considero que la ecología política resulta el lente teórico que permite acercarse de mejor manera para observar la interacción de la sociedad con el medio ambiente. En este entendido, las diferentes racionalidades resultan útiles para comprender la interpretación y acción que guían las diversas estrategias que los agentes ejecutan. Desde la ecología política resulta esencial distinguir entre, por lo menos, dos racionalidades que se encuentran en constante tensión- contradicción: La racionalidad economicista y la racionalidad ambiental.

1.5.1 La racionalidad del capital

El deterioro del planeta es innegable; la demanda de acción obedece a las tendencias mismas del desarrollo, que resultan en este momento insostenibles. En la actualidad, toda la humanidad comparte los mismos retos sobre los temas ambientales derivado de la visión de desarrollo ya abordada. Como advirtió Inger Andersen, directora ejecutiva del Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente PNUMA (2021), nos encontramos en un momento decisivo: "Ya no es un problema futuro. Es un problema ahora... El reloj avanza rápidamente"

En cualquier aumento que la temperatura se acerque a 2,7°C sería un desastre para la humanidad y muchas de las especies del planeta. Según el Grupo Intergubernamental de Expertos sobre el Cambio Climático (IPCC), incluso un aumento de 2 ° C tendría un gran impacto en los alimentos, la seguridad y la salud humana. Es probable que los insectos, vitales para la polinización de cultivos y plantas, pierdan la mitad de su hábitat a 1,5°C. Esto se vuelve dos veces más probable a 2°C. La frecuencia e intensidad de las sequías, tormentas y fenómenos meteorológicos extremos aumentarán con cada incremento de la temperatura, como ya estamos viendo con un aumento de la temperatura global sobre los niveles preindustriales de alrededor de 1,2°C. (PNUMA, 2021).

El riesgo de que lo anterior ocurra es real gracias a la racionalidad del capital, que ha mercantilizado la naturaleza y ha convertido la problemática ambiental en una cuestión meramente economicista y de interés político. La situación se agrava al no asumir compromisos reales para afrontar la problemática ambiental que nos atañe a todos en este mundo interconectado.

Bajo este marco, la neoliberalización de la naturaleza se relaciona con la privatización y el despojo de los recursos naturales y los bienes comunes (ríos, lagos, acuíferos, mares); la fragmentación de los ecosistemas y la devastación ambiental; así como con la mercantilización de los recursos naturales y los “servicios ambientales”; y la socialización de los costos ambientales (externalidades, según economía ambiental) (Ávila, 2016: 19).

Desde esta perspectiva, Soto (2021) enfatiza que la racionalidad capitalista orienta las decisiones económicas de manera tal que la acumulación de capital se convierte en el último fin de las sociedades, lo que resulta en una lógica que prioriza la ganancia sobre la sostenibilidad y convierte a la naturaleza en una mercancía sujeta a principios de mercado; es decir, esta racionalidad intensifica el daño ambiental, desplazando las verdaderas necesidades ambientales, esto desde una razón instrumental a pesar de tener conocimiento de que la crisis de la naturaleza, y, por lo tanto, no se está actuando lo suficientemente rápido. “La pérdida de biodiversidad amenaza la salud humana y los medios de vida, y aumenta el riesgo de una próxima pandemia, pero las promesas de los líderes aún no se han traducido en ambición en la sala de negociaciones. Ahora es el momento de dar un paso al frente” (WWF. 2021).

Bajo este modelo, es innegable que el capital gana terreno en donde la racionalidad economicista emerge desde un empobrecimiento de visión, en el que la diversidad queda supeditada al modelo homogenizante del capital, un capital que se apropia de la naturaleza desde “el dominio de la racionalidad teórica- instrumental-económica que ha cerrado sus fronteras ensimismándose en su unidad, exterminando la vida de su evolución creativa...hacia los abismos de la insustentabilidad ambiental” (Leff, 2019: 19) generada y acelerada en un breve lapso de existencia del hombre, e impulsada por unos cuantos que han abusado de un privilegio transformador, al crear

un sistema económico en el que ciertos humanos se benefician para enriquecerse a expensas de muchos, lo que se denomina crisis capitologénica (Serratos, 2020: 30). Surge así el término *capitaloceno*, anteriormente mencionado, que cuenta con tres componentes, que según Jason W. Moore son:

El primero es “la naturaleza barata”, misma que comprende cuatro elementos definitorios en la formación del capitalismo: mano de obra, energía, comida y recursos naturales. El segundo componente es el pensamiento dualista —a partir de Descartes— entre Naturaleza y Sociedad. El tercer componente es la técnica, pues el largo siglo XVI fue marcado por grandes innovaciones tecnológicas (Serratos, 2020: 33-34).

De esta manera, la huella que evidencia este concepto cada vez se expresa con mayor profundidad; cada vez son más evidentes los impactos de esta crisis que recae, además, de forma desproporcionada, sobre quienes menos participaron, “según Hickel, el 82% de los costos totales de la ruptura climática en el 2010 cayeron sobre el Sur Global en términos de sequías, inundaciones, desprendimiento de tierra, tormentas e incendios. Para el año 2030 el costo aumentará a 92%” (Serratos, 2020: 31). Estos datos dan una idea clara de la organización del mundo y de la crisis civilizatoria en la que estamos y que emerge, como indica Leff (2018), del desbordamiento de la racionalidad propia de la modernidad y de los excesos de una forma de pensar centrada en el utilitarismo, lo que ha transformado profundamente la manera en que se construye el vínculo entre lo real y lo simbólico.

1.5.2 Racionalidad ambiental: relación ética entre la naturaleza y el ser humano

Las implicaciones de la racionalidad del capital se acuerpan y se vive en diferentes niveles, por lo que resulta urgente en todos los ámbitos que, desde el eje de la ética, se establezcan los mecanismos que encaminen un cambio de mentalidad colectiva, en el que imperen la solidaridad y la preocupación por el otro; una relación que funde otra racionalidad, una ambiental que emerja del cuestionamiento a la racionalidad dominante. Ante esta necesidad, se “induce la transformación de diferentes paradigmas del conocimiento para internalizar un saber ambiental “complejo” (Leff, 2018: 232). Este conocimiento incorpora nuevos principios y valores, “intenta despertar

en las personas su capacidad de escucha. El universo entero y cada ser, por minúsculo que sea, están cargados de historia” (Boff, 2011: 178). Aquí, la ética juega un papel importante, mientras que la intencionalidad será el factor que incline la balanza de los proyectos de la vida o de la muerte en la alternativa de desarrollo que se elija.

La racionalidad ambiental reorienta la relación con la naturaleza, al reconocer la diversidad cultural y la necesidad de establecer una mejor relación con la naturaleza,. Propone, más que una racionalidad instrumental, un espacio de acción sustentable que articula valores de equidad, justicia y respeto por la vida en todas sus formas. Sin embargo, esta racionalidad ambiental “no ofrece pócimas para exorcizar demonios que se han apoderado del alma humana; apenas intenta desentrañar sus modos de operar la manera de reconducir el deseo humano dentro de las condiciones humanas, que ante las condiciones actuales de la vida” (Leff, 2020:37).

Operacionalizar lo anterior dentro de esta política de la diferencia resulta de la construcción de puentes en el diálogo de saberes que surge precisamente desde el saber ambiental como un intercambio y acercamiento a los distintos marcos de pensamiento, de modo que lleva a comprender que no hay una única manera de conocer; por el contrario, existe una diversidad de formas de saber que pueden dialogar entre sí. Diálogo que se “inscribe en la perspectiva de una diacronía que conjuga los diferentes modos en los que se han constituido los mundos de vida en el devenir y la coevolución creativa de la vida, del mundo dominante y de los mundos subyugados en los que perviven las huellas que ha dejado la vida en el cuerpo de la vida” (Leff, 2020: 266). Esto nos aleja de concepciones homogeneizantes del ordenamiento de la vida, nutriendo el conocimiento. Así, el saber ambiental se presenta como conocimiento diverso, plural y localizado que desafía al modelo impuesto por la racionalidad economicista del capital.

1.6 Reconfiguraciones para una economía global

Esta compleja relación entre racionalidades se manifiesta de forma puntual en territorios, donde los procesos históricos y estructurales han trastocado las formas de vida, en este caso, la campesina. En particular, el campo mexicano ha transitado diversas políticas de desarrollo encaminadas en las últimas décadas a insertarse en

una economía de mercado, lo que desencadena en impactos significativos sobre el patrimonio biocultural; ahí, la importancia de la salvaguarda de este sostén de vida.

1.6.1 Claves en la transformación del campo mexicano

A partir de 1940 se presenta un cambio en la política agraria, un sistema proteccionista para la agricultura mexicana que daría cierta estabilidad y con la repartición de tierras a los campesinos, fortaleció el sistema ejidal.

En la primera mitad de los sesenta, en pleno impulso de la revolución verde, la producción aumenta a un ritmo de 8.2% anual, la superficie cultivada en 5.6% y los rendimientos por hectárea en 4.6%. El país era autosuficiente en maíz y trigo, aún más, de 1964 a 1969 se exportaron aproximadamente 5.5 y 2 millones, respectivamente.” (Lusting y Pérez en Martínez, 1991: 24).

Con este proceso de modernización y el crecimiento acelerado en el campo, se habló a nivel internacional del “milagro agrícola mexicano”. Sin embargo, gracias a los endeudamientos externos, el final de la década de los sesenta estuvo marcado por inestabilidad, desempleo y crisis económica. Años de huelgas, manifestaciones, episodios de violencia, empobrecimiento de amplios sectores, junto con un alto descontento social, especialmente en la periferia, pusieron en crisis el modelo de industrialización por sustitución de importaciones, que fue pilar del desarrollismo, y cuyo sustento estuvo ligado al sector agrícola (Escalante, 2015: 93).

De esta manera se dio paso a la instrumentalización de políticas que venían de los programas de ajuste fiscal y económico que el Fondo Monetario Internacional (FMI) y el Banco Mundial (BM) dictaban. “Las dos instituciones ofrecieron créditos, programas de ayuda, pero siempre condicionados a la firma de un compromiso, una carta de intención, para adoptar un conjunto de medidas económicas, lo que se llamó un “Plan de Ajuste Estructural” (Escalante, 2015: 131).

Este plan tuvo en su agenda, entre otras cosas, la liberación de la agricultura como motor del desarrollo, por supuesto, visto desde una visión economicista, que incluía la liberalización del comercio del sector agrícola, la disminución del respaldo

estatal mediante subsidios, la eliminación de controles sobre los precios de los productos y una reforma legal que afectó la manera en que se regulaba el uso de la tierra de los campesinos. De esta manera, el discurso del desarrollo rural quedó entonces enfocado, como lo menciona Escobar (2014), a incitar a los campesinos a cambiar sus formas de producción y, sobre todo, a convertirse de agricultores familiares a pequeños productores, siendo capaces de tecnificar sus procesos y convertirse en empresarios agrícolas, o ser desplazados del mercado y de la actividad económica a la que se dedicaban, si no estaban preparados para ese nivel de competitividad.

Con la apertura a los mercados internacionales, el campo mexicano experimentó uno de los cambios más significativos en su estructura. La implementación de nuevas disposiciones legales, junto con el Programa de Certificación de Derechos Ejidales y Titulación de Solares (PROCEDE), ofreció a los ejidatarios la posibilidad de formalizar sus derechos de propiedad, lo que, aunado a la reforma del artículo 27 constitucional, transformó profundamente las dinámicas tradicionales de propiedad y uso de tierra. Esta modificación, que se realizó en el marco de las negociaciones del Tratado de Libre Comercio (TLC), impulsó reformas que, “por un lado, -ayudaron a- establecer las bases jurídicas para privatizar el ejido y, por otra parte, al permitir la apertura a la inversión extranjera en la actividad agropecuaria por medio de sociedades mercantiles dejando la tierra a disposición del comercio y la inversión (...) establecían las condiciones mínimas que requiere el libre comercio para operar” (Arellanes Jiménez, 2014: 263).

En estas transformaciones persistió una forma subordinada de participar en el mercado global, que abrió las puertas a empresas de capital mixto para acceder a diferentes proyectos en el sector agrario, orientados a la producción intensiva y por los que se tienen importantes impactos territoriales. Desde las formas extractivas habituales, como las que señala Gudynas (2010), caracterizadas por una apropiación intensiva, extensa y acelerada de recursos naturales destinados a mercados globales, el neo-extractivismo permeó desde:

emprendimientos que remueven o extraen enormes volúmenes de recursos naturales, como minerales, hidrocarburos o agroalimentos, y que son exportados directamente, sin ser procesados o con un procesamiento o industrialización muy limitada. Por lo general, se expresa como economías de enclave, con limitados efectos económicos positivos en las zonas donde estaban asentados, y escasa generación de empleo, mientras suman los impactos sociales y ambientales negativos (Gudynas, 2010a: 40).

El fortalecimiento de la concepción de la agricultura como proveedora de mercancías que responden a los mercados externos, terminó desplazando determinados cultivos para apostar por otros a gran escala, con paquetes tecnológicos impulsados por los mismos gobiernos. Esto remarcó, un neo-extractivismo en el que persistió el énfasis en la dependencia internacional, por lo que, “el rol de los “brokers” comerciales es clave, los precios se regulan fuera de la región... y las reglas se discuten en la institucionalidad global” (Gudynas, 2010a: 43).

En este sentido, Svampa (2019) menciona que el neo-extractivismo en América Latina, donde México se presenta como uno de los casos paradigmáticos¹⁰, se ha reorientado a las actividades primario-extractivas que intensifican la desposesión, sobre todo de aquellos pequeños productores que no logran incorporarse del todo a las dinámicas de la lógica economicista, lo que condiciona de cierta manera su permanencia, estancándolos en una “ilusión desarrollista, expresada en la idea de que, gracias a las oportunidades económicas (...) sería posible acortar rápidamente la distancia con los países industrializados, a fin de alcanzar aquel desarrollo siempre prometido y nunca realizado de nuestras sociedades” (Svampa, 2019: 29).

De esta manera, las transformaciones en el campo estuvieron marcadas por una incorporación progresiva de la lógica de mercado. Aunque esta no fuera novedosa para la región, adquirió una intensidad renovada desde nuevas escalas, donde se facilitó el resurgimiento “en fuerza de una visión productivista del desarrollo, lo que,

¹⁰ Al respecto, la autora señala que Perú, Colombia y México ilustran con claridad el acoplamiento estructural entre “neoliberalismo (...) neoextractivismo, ilusión desarrollista y gobiernos progresistas, lo cual trajo como consecuencia la complejización de la relación entre éstos y los movimientos indígenas y socioambientales” (Svampa, 2019: 29).

junto con la ilusión desarrollista, conllevó la negación y escamoteo de las discusiones de fondo acerca de los impactos sociales, ambientales, territoriales, políticos, del neoextractivismo, así como la desvalorización de las movilizaciones y protestas socioambientales emergentes” (Svampa, 2019: 25).

Formas de legítima resistencia ante lo que Boege (2021) identifica como proyectos que irrumpen en las formas de vida construidas, transformando profundamente los territorios al debilitar vínculos culturales con el territorio. Se trata de ocupaciones que funcionan bajo los grandes intereses del capital, que interponen sobre el cuidado de los diversos paisajes bioculturales, “contribuyendo a la devastación, a la degradación de la biodiversidad biológica, biocultural y a la promoción, en la práctica, de la destrucción colonial de saberes y conocimientos de la naturaleza” (Boege, 2021: 94-95).

A partir de estos puntos clave, se observa cómo el campo mexicano ha sido progresivamente reconfigurado desde políticas de desarrollo bajo las lógicas del capital, un proceso que inició durante los años ochenta pero que se intensificó con la firma del TLC. Bajo este marco se realizaron modificaciones al artículo 27 de la constitución, entre otros cambios en las políticas dirigidas al campo, que allanaron el camino para que “las grandes corporaciones agroalimentarias nacionales y transnacionales tomaran el control de las principales cadenas de valor basadas en la agricultura, incluso mediante el arrendamiento de tierras ejidales y de pequeños agricultores privados” (Robles, 2012 en Tetreault, 2024:53); además, se dio inicio a la entrada de figuras de protección como las DO, explicadas en el siguiente capítulo, comenzando con la primera denominación mexicana, la del tequila.

Es decir, se consolidó una estrategia de apertura comercial impulsada por reformas de corte neoliberal, con las que, menciona Tetreault (2023), la balanza comercial agroalimentaria mantuvo números negativos hasta el 2015, a partir de donde comenzó a mostrar un despunte positivo y creciente, derivado de la exportación de productos de alto valor, como los destilados de agave, principalmente el tequila y el mezcal, este último que ha mostrado un crecimiento exponencial en los últimos años.

1.7 Naturaleza y territorio en contexto

1.7.1 Articulando el patrimonio biocultural

Ante la creciente preocupación por los impactos del modelo de desarrollo, a finales del siglo XX empezó a perfilarse, señala Boege (2021), el concepto de diversidad biocultural como vía desde la cual es posible enfrentar estos retos.

Esta noción guarda principal sentido en los saberes y prácticas de pueblos originarios y comunidades locales en torno a recursos biológicos regionales, resultado de procesos que se han construido a lo largo del tiempo de manera colectiva. Poniendo de “manifiesto los estrechos vínculos entre varios procesos de diversificación y, específicamente, entre la diversidad biológica, genética, lingüística, cognitiva, agrícola y paisajística (Toledo, Barrera-Bassols y Boege, 2019:18). Lo anterior necesariamente invita a considerar “la coexistencia de diversos pueblos, con sus distintas visiones del mundo, matrices culturales, ontologías, cosmologías y sistemas de creencias y de saberes en el uso y manejo de la biodiversidad” (Luque, Martínez-Yrízr, Búrques, López y Murphy, 2018: 24).

Así, la diversidad biocultural se convierte en sustento del concepto de patrimonio biocultural, que retoma la acepción de “patrimonio”, indica Boege (2021), aludiendo a una noción amplia que engloba la herencia colectiva de bienes comunes vinculados a la identidad, en donde el territorio juega un papel protagónico desde donde se gesta “la autovaloración reflexiva de la diversidad biocultural del pasado, del presente con cara al futuro, mediado por la defensa y reapropiación de lo propio” (Boege, 2021:35).

Sobre esta base, el patrimonio biocultural se relaciona con la coevolución hombre-naturaleza, cuyos componentes incluyen:

los recursos naturales bióticos intervenidos en distintos gradientes de intensidad por el manejo diferenciado y el uso de los recursos naturales según patrones culturales, los agroecosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente. Estas actividades se desarrollan alrededor de prácticas productivas (praxis) organizadas bajo un repertorio de conocimientos tradicionales (corpus) y relacionando la interpretación

de la naturaleza con ese quehacer, el sistema simbólico en relación con el sistema de creencias (cosmos) ligados a los rituales y mitos de origen” (Toledo et al., 1993; 2001 en Boege, 2008:13).

Todo lo anterior, se plasma en paisajes resultado de conocimientos y experiencias prácticos en relación con el entorno, que parten de una “memoria biocultural que permite adquirir una perspectiva histórica de largo trazo, de velar los límites y sesgos epistemológicos, técnicos y económicos de la modernidad, y visualizar soluciones de escala civilizatoria a los problemas actuales” (Toledo y Barrera- Bassols, 2008: 14). Desde esta perspectiva, la pertinencia del patrimonio biocultural resulta un constructo de resistencia que estriba, como señala Luque et al. (2018), en su capacidad de regeneración de la comunidad frente a la crisis civilizatoria.

1.8 Justificación Metodológica

Siguiendo las palabras de Toro (2017), con las que introduce el apartado sobre la importancia de la ecología política en América Latina, “la palabra se camina”. Así que, guiada por esta idea, recorrí un territorio vivo. No desde la concepción teórica, sino desde “la noción de complejidad multiescalar, multidimensional y multiterritorial; desde el cuerpo mismo hasta las dimensiones simbólicas, sagradas, tangibles, en contraste con una noción dada, ya sea como escenario o contenedor” (Jiménez Ramos, 2019: 43). Caminé por comunidades con tradición mezcalera con una mirada muy diferente a la que hace unos años; cuando por trabajo las visitas a los municipios eran frecuentes, mis interlocutores en su mayoría conocidos hicieron de mi caminar una experiencia productiva, segura y reveladora, donde me percaté que los lazos de confianza estaban establecidos desde hace por lo menos diez años atrás. El puente que significa lo anterior fue invaluable, pues me permitió desde un lugar más abierto, abordar temas de todo tipo, en el entendido de que toda la información es confidencial, no sólo por lo establecido desde la ética como investigadora, sino, además, como persona que empeña su palabra a quienes accedieron a ser entrevistados.

Las condiciones de producción estuvieron condicionadas por la pandemia por COVID-19, que puso al mundo en un estado de pausa repentino, e impidió, por

consiguiente, un trabajo de campo con una estancia prolongada y segura, ya que mis interlocutores en su mayoría eran personas que, por rango de edad, fueron consideradas vulnerables, por lo que no consideré prudente arriesgarles. En ese sentido, es relevante mencionar dos momentos clave: el primero, un poco antes de que el confinamiento terminara y cuando los protocolos de seguridad estaban establecidos de una mejor forma y el uso del cubre boca era obligatorio, miembros de familias productoras de mezcal de distintos municipios del estado atendieron a una reunión a la que convoqué en la ciudad de Puebla, en la que las actividades llevadas a cabo permitieron contar con un plan de trabajo formulado de manera participativa que guió la investigación; el segundo, tuvo lugar en la penúltima fase, en la que se realizó una verificación del territorio mezcalero y de producción tradicional precisamente con los mezcaleros, lo que me permitió corroborar el trabajo previo que se tenía hasta entonces en representaciones gráficas preliminares.

Este involucramiento fue posible gracias a la ya mencionada confianza, pero también a un interés genuino de los mezcaleros de dejar constancia de lo que ha sido su trabajo, sobre todo en personas mayores, que comentan de manera recurrente que se les terminaba el tiempo. En cuanto a los más jóvenes, responde a una necesidad de participar en la historia que sus antecesores habían recorrido.

Aunque estos trayectos los realicé sin compañía, en algunas ocasiones me sumé a las visitas de investigadores, promotores y amigos productores, que me invitaban al recorrido con una sonrisa y un “¡Pues vámonos!”.

Los espacios compartidos por las familias mezcaleras fueron tanto el lugar de trabajo como sus hogares, en los que participé de la dinámica familiar ya fuera con trabajo en la cocina o en el palenque, gracias a pequeñas actividades que me permitían hacer, a la par de realizar las entrevistas correspondientes. Un lugar frecuente para una charla amplia fue la cocina, en la que, mientras limpiaba algún quelite o picaba algún ingrediente para preparar la comida, se desarrollaba una conversación de forma fluida y sin prisa, normalmente con las mujeres de la casa durante la preparación, y con todos los miembros de la familia al momento de sentarse a comer. En las fábricas o palenques, tocó ayudar a desmenuzar el agave cocido, a colocar el agave para su cocción, e incluso hacer la oración de bendición, al tapar el horno tras colocar una cruz;

también, acarree cubetas para cargar el alambique y, por supuesto, compartí con todos los involucrados de la prueba del destilado con visto bueno del maestro mezcalero durante el proceso de destilación, que verificaba cada cuanto para saber “si ya estaba bueno”.

Otros momentos compartidos fueron los recorridos en los terrenos con agave y la comunidad, normalmente a pie, recorridos que permitieron el diálogo y un acercamiento al territorio desde la óptica de los agentes sociales, lo cual fue muy revelador. Durante estos recorridos se visitaron fuentes de agua, leña y lugares donde solían destilar, antes de que pudieran contar con un espacio propio para producir o donde se elaboraba el destilado durante la época en la que estaba prohibido y tenían que esconderse, sitios de los que hoy queda sólo el recuerdo y acaso algún referente que el terreno ofrece sólo para quien lo conoce de siempre.

El acercamiento con otros agentes se realizó en un entorno más rígido; la mayoría de las entrevistas se realizó bajo un tiempo y espacio muy diferente. Buena parte de las reuniones, ocurrieron en la capital poblana, debido al contexto de pandemia y a la cercanía con la Ciudad de México (CDMX) fueron las primeras entrevistas que realicé. Así mismo, la participación en eventos convocados por las diferentes secretarías del estado me permitió un acercamiento a la visión de desarrollo desde las instituciones gubernamentales.

Así caminé el territorio mezcalero, partiendo de una visión de la ecología política que brindaba el hilo para establecer una metodología que permitiera alcanzar los objetivos del problema de investigación

1.9 Trayectorias de vida y perspectiva centrada en actor como punto de partida

Dado el tema de investigación y el acercamiento teórico elegido, comprendí que era necesario analizar desde la perspectiva centrada en el actor para poder atender, mediante la observación de las prácticas y las interacciones entre los involucrados, la complejidad de los procesos sociales que configuran los territorios y las racionalidades que los atraviesan. Con un enfoque centrado en el actor es que se puede “dilucidar las estrategias generadas en lo interior y los procesos de cambio, los eslabones entre los

pequeños mundos de los actores locales y los fenómenos globales y actores a gran escala, y el papel decisivo desempeñado por formas diversas y a menudo contradictorias de acción humana y conciencia social en la fabricación del desarrollo” (Long, 2007: 45). Desde esta perspectiva cobran importancia además las relaciones de poder entre los distintos agentes, así como las cuestiones que los posicionan en torno a sus recursos, lo que es de pleno interés para la tesis.

El siguiente reto fue seleccionar una metodología que articulara teoría, método y compromiso científico. Por ello, seleccioné un acercamiento metodológico cualitativo centrado en las trayectorias de vida de integrantes pertenecientes a familias mezcaleras, lo que permitió conocer las prácticas de los agentes sociales en el campo del mezcal en Puebla. Las trayectorias de vida resultaron apropiadas para captar los mecanismos y procesos por medio de los cuales ciertos individuos terminan por encontrarse en una situación dada, y tratan de adaptarse a esa situación (Bertaux, 2005: 19). Para acercarme a estos relatos, recurrí a entrevistas para buscar una descripción en forma narrativa de la experiencia vivida, que, siguiendo a Bertaux (2005) está orientada a la reconstrucción de una serie de situaciones, de interacciones y actos, y que contiene informaciones generalmente exactas basadas en hechos.

Durante las sesiones de la entrevista, identificar los puntos de inflexión, sobre todo aquellos dados a partir de la incorporación de Puebla a la DOM, fueron centrales. Recordemos que desde este enfoque, estos índices o puntos de inflexión, representan hechos que han marcado la experiencia de vida, momentos bisagra, decisivos, que presentan un cambio de rumbo biográfico (Seid, 2020: 4). Respecto a esto, cabe señalar que, pese a que ninguna trayectoria individual puede ser abstraída de las singularidades sociales, es cierto que las trayectorias de vida permiten revisar las singularidades de cada uno de los relatos desde los mismos puntos de inflexión, lo que permite hacer una comparación de recorridos dependiendo de las posiciones que van ocupando en determinado momento los agentes, lo que da como resultado una más amplia visión sobre la relación de fuerzas e interacciones de los agentes en cuestión.

1.10 Acercamiento metodológico en cinco fases

De este modo fue posible concretar el acercamiento al problema de investigación, como se puede apreciar en el siguiente esquema, desde cinco fases correspondientes a momentos particulares de la investigación: 1) exploratoria, 2) de trabajo de campo, 3) sistematización, 4) profundización y verificación, 5) cierre y devolución.



Esquema 3. Metodología en Cinco Fases



Fuente: Elaboración propia, 2024.

Durante la primera fase de trabajo exploratorio, el acercamiento al territorio y al objeto de estudio fue desde tres momentos:

1) Reuniones con informantes clave del sector mezcalero en Puebla, con los objetivos de delimitar la escala y el territorio de la investigación, conocer las rutas, la seguridad y accesibilidad de caminos, así como lugares de estadía en los municipios seleccionados, además de saber las posibilidades de acceso a los entrevistados. Esto fue posible gracias a la cartografía social realizada en octubre de 2021, en la que se construyó de manera colectiva el espacio que los agentes sociales consideran como territorio mezcalero poblano, además de indicar los municipios en los que se produce mezcal tradicional. En el mismo ejercicio también me indicaron a las personas que tendría que entrevistar, me contaron sobre la particularidad de cada uno de ellos, y me proporcionaron datos de aquellos a los que no conocía.

Otras entrevistas exploratorias permitieron determinar temas y categorías en las que había que ahondar, así como visibilizar relaciones y conexiones que no había advertido.

2) Reuniones de trabajo con servidores públicos de instituciones-organizaciones que dieron como resultado un plan de trabajo para la investigación, de archivo, además de conocer las gestiones administrativas de cada entidad gubernamental y concretar materiales para el trabajo de campo.

3) Observación directa, principalmente con la participación en eventos especializados en agave y mezcal en Puebla.

La fase dos se centró en la labor de campo establecida en el primer plan de trabajo. Los puntos de partida fueron, por una parte, las trayectorias de vida, entendidas como “una serie de posiciones sucesivamente ocupadas por un mismo agente (o un mismo grupo) en un espacio en sí mismo en movimiento y sometidos a incesantes transformaciones” (Bourdieu, 1997: 82). Y por otra, la perspectiva centrada en el actor que le “atribuye al actor individual la capacidad de procesar la experiencia social y diseñar maneras de lidiar con la vida, aún bajo las formas más extremas de

coerción (...) Los actores sociales poseen “capacidad de saber y capacidad de actuar” “(Long, 2007: 48); es decir, lo dota de *agency*.¹¹

Las herramientas que utilicé fueron las entrevistas narrativas y a profundidad en encuentros presenciales con los informantes, orientados a comprender cómo interpretan sus propias vidas, experiencias o situaciones concretas desde su propio lenguaje (Taylor y Bodgan, 1984: 101); y la observación participante que implicó una interacción directa en el entorno social de los agentes, donde se recopilaban datos de manera sistemática y no intrusiva (Taylor y Bodgan, 1984: 31). Además de las entrevistas narrativas, se realizaron otras entrevistas a profundidad con actores clave para contar con información desde diversas escuchas donde en las que la memoria jugó un papel determinante como una puerta de entrada a los sentipensares en una sociedad que no está acostumbrada a documentarlos.

De esta manera, la oralidad fue el vehículo principal para indagar en los espacios de la experiencia más profunda, y las trayectorias se convirtieron en organizadoras de las dimensiones abordadas en la investigación, al generar la evidencia empírica para el análisis, además de contribuir a la memoria social.

Dentro de esta fase contemplé el periodo de gabinete, que dotó de un archivo fotográfico y una documentación histórica que fortalecieron el apartado correspondiente a la historia del mezcal en Puebla y las prácticas de desarrollo que se han realizado en el territorio por parte de diferentes instancias y agentes sociales. Por esta razón, la recolección de *objetos imagéticos*¹² de casos particulares resultó relevante para la remembranza y activación de la memoria en los agentes sociales, que pueden dar cuenta de sucesos observados y registrados y que, a su vez, pueden aportar datos acerca de los procesos sociales (LAIS, 2022). La idea de la investigación con imágenes tiene dos propósitos principales: ayudar a la memoria de los entrevistados y relevar otros aspectos sobre el territorio, “sobre cómo eran, cuando ya

¹¹ A lo largo del texto utilicé el término *agencia* como equivalente del concepto anglosajón *agency*, ampliamente empleado en las ciencias sociales. Desde una perspectiva sociológica, la agencia remite a la capacidad de los sujetos —individuales o colectivos— para actuar, interpretar, resistir o transformar las estructuras sociales en las que se encuentran inmersos.

¹² El término de “objeto imaginético” designa a un conjunto amplio de documentos que, más allá de sus diversas características, comparten la particularidad de contener una imagen. (Aguayo y Roca, 2012: 18).

no son observables, o bien a qué intenciones respondió la captura de esos espacios, también dignos de análisis e interpretación y sus transformaciones en el tiempo” (Aguayo y Roca, 2012: 13).

Así mismo, se llevó a cabo observación directa en eventos organizados por las diferentes secretarías del estado, la más relevante fue EXPO MEZCAL en septiembre del 2022, en donde tuve acercamiento con productores de mezcal tradicional que no se habían considerado en el mapeo inicial, lo que impactó en el número de entrevistados. Cabe señalar que, si bien la lista de mezcaleros se ha ido nutriendo, los municipios señalados como productores de mezcal tradicional se mantuvieron. Oros eventos relevantes fueron las dos ediciones del Congreso Regional de Agaves “Agave Somos y en el Camino Andamos” 2022 y 2023, organizados por la Universidad Tecnológica de Tehuacán (UTT), en donde se gestó el Clúster de Agave de la Región Árida de Puebla.

La tercera fase se centró en la sistematización de la información obtenida en las fases anteriores. Comencé con el proceso de convertir las entrevistas de audio en texto, lo que siempre implica necesariamente la tarea incompleta de conciliar la fidelidad de todo lo manifestado durante los encuentros que no sólo se reduce al audio y por lo tanto configura un reto mayor. A este periodo de transcripción siguió valorar los hallazgos para construir categorías analíticas dotadas de poder explicativo, que fueran fuente de materia prima para el análisis de la realidad social a investigar.

La fase cuatro corresponde a la profundización de información, en la que fue necesario incorporar un periodo más de trabajo de campo para ahondar en la información obtenida, completando así el ciclo de entrevistas y el periodo de archivo. Esto permitió verificar algunos datos relacionados con las categorías analíticas, ampliar el conocimiento sobre las unidades productivas en las que se desempeñan las familias mezcaleras y ahondar en la información obtenida para obtener materia prima para el análisis.

Fue precisamente en esta cuarta fase donde fue posible realizar un segundo trabajo colaborativo, donde la cartografía comunitaria se convirtió una vez más en una herramienta para representar de manera colectiva el territorio y la percepción que tienen las personas de la comunidad sobre el mismo. En este ejercicio, el diálogo y la

reflexión fueron una constante, donde las personas fueron las protagonistas. Mi interés en utilizarlo radica en que “las cartografías sociales son una alternativa metodológica y conceptual que permite a las comunidades conocer y construir un conocimiento integral de su territorio (...) Es un proceso democrático de construcción de conocimiento a través de la transcripción de la experiencia de los lugares no nombrados. Los miembros de la comunidad analizan colectivamente los problemas sociales, en un esfuerzo por comprenderlos y solucionarlos” (Habegger y Mancila, 2006 en Jiménez Ramos, 2029: 98-99).

Finalmente, en la quinta fase, de cierre y devolución, llegó el armado del documento que corresponde a la última versión de la tesis, lo que implicó por supuesto reescribir en un proceso de revisión constante. La entrega final implicará abrir un espacio para la reflexión y la producción de nuevo conocimiento. En esta fase también entregué a cada familia productora de mezcal que fue parte de esta travesía, el mapa de territorios mezcaleros que se construyó de manera colectiva. Personalmente me he comprometido a generar en Puebla, más adelante, un espacio para dar a conocer los hallazgos de la investigación y poder reflexionarlos de manera conjunta.

En este recorrido, las fases de trabajo de campo fueron determinantes, y haber tenido la oportunidad de diseñar en conjunto con las y los mezcaleros lo enriqueció profundamente el proceso. Resultó especialmente valiosa la construcción generada en espacios de diálogo y colaboración, desde donde tomé diversas decisiones respecto a mi caminar en territorio.

1.10.1 Especificaciones sobre el trabajo de campo

Puebla tiene 217 municipios, de los cuales 116 cuentan con Denominación de Origen Mezcal. De aquí que fue necesario hacer una elección de los municipios en los que se centrarían las entrevistas las trayectorias de vida. Recorrer todo el territorio con DOM sería imposible con los recursos disponibles.

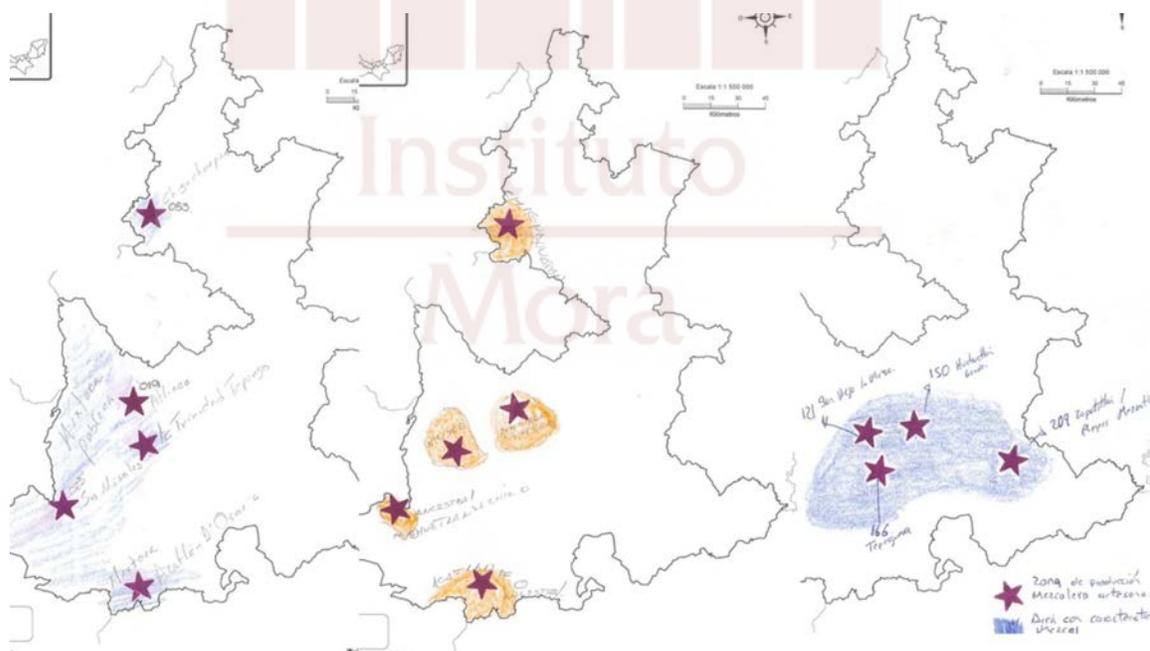
El primer criterio para determinar la labor de campo, fue el trabajo participativo realizado con productores de distintos municipios durante 2021, en el que, entre otras cosas, se elaboró un mapeo del territorio mezcalero, entendido como territorio vivo

“construido y apropiado simbólicamente y subjetivamente, como objeto de representación, de apego y arraigo afectivo y por lo tanto como símbolo de pertenencia e identidad socioterritorial” (Jiménez Ramos, 2019 :54). Se identificaron e indicaron municipios clave con producción de mezcal tradicional, cuya ubicación y conexión los convertía en punto de partida idóneo para la investigación.

El segundo fue considerar municipios cuyas condiciones socioambientales fueran representativas de la diversidad productiva de mezcal, lo que permitiría realizar una comparación de procesos, prácticas y, por lo tanto, de las estrategias.

El tercer criterio fue la identificación de informantes clave, seleccionados por su conocimiento y experiencia, que pudieran ayudar a nutrir el trabajo, además de la cercanía o posibilidad de los participantes de facilitar el contacto con ellos.

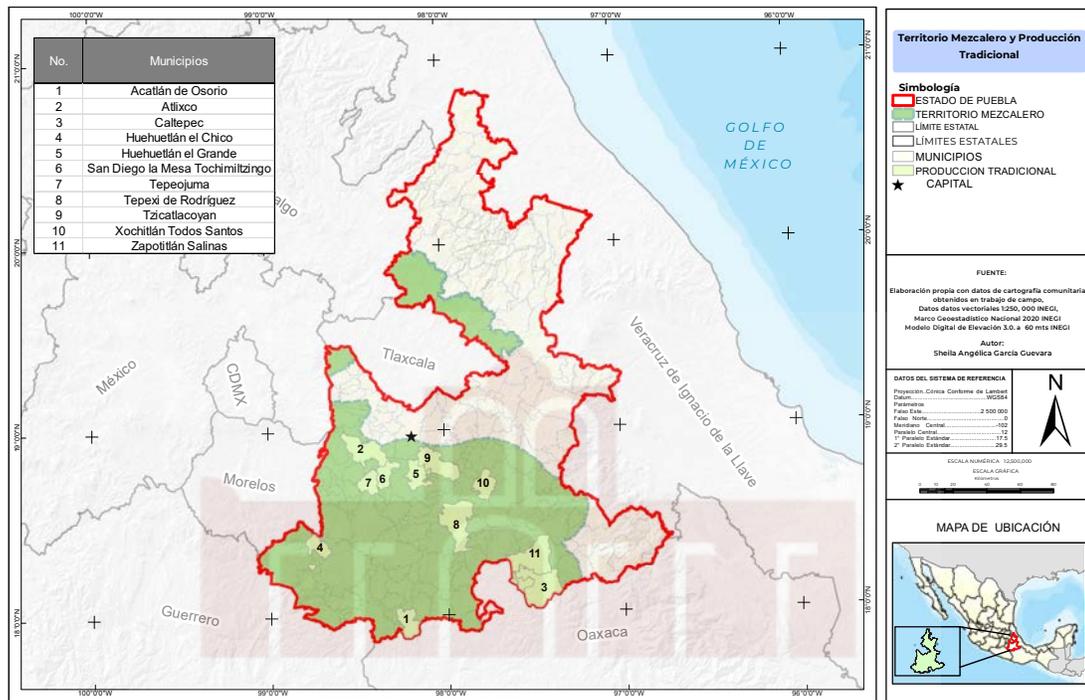
Imagen 1. *Primer ejercicio participativo con Mezcaleros Poblanos*



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo.

San Diego la Mesa Tochimiltzingo, 7) Tepeojuma, 8) Tepexi de Rodríguez, 9) Tzicatlacoyan, 10) Xochitlán Todos Santos y 11) Zapotitlán Salinas.

Mapa 1. Territorio Mezcalero y Producción Tradicional



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo, 2021.

En cada uno de estos municipios realicé una primera ronda de entrevistas, excepto en Huehuetlán el Chico donde se complicó el contacto a lo largo de la investigación debido a la falta de conexión con alguna familia disponible que pudiera atender mi visita. Tras este primer acercamiento determiné el segundo y tercer criterio, añadiendo a estos criterios el tiempo con el que contaba para los siguientes pasos, recordemos que ante el contexto de pandemia el trabajo de campo tuvo un desfase importante. De esta manera, las siguientes rondas de entrevistas narrativas y recorridos se ubicaron en seis de los once municipios: 1) Caltepec, 2) Huehuetlán el Grande, 3) San Diego la Mesa Tochimiltzingo, 4) Tepeojuma, 5) Tepexi de Rodríguez y 6) Xochitlán Todos Santos.

Este territorio se convirtió en el núcleo del trabajo de la recuperación de las trayectorias de vida y, por ende, del trabajo de investigación, donde se centraron las entrevistas con seis informantes clave, que enlisto a continuación.

Tabla 2. Entrevistas narrativas- trayectorias de vida

Municipio	Nombre *	Fecha	
Caltepec	Fermín	Enero	2022
Huehuetlán el Grande	Juan Pablo	Septiembre	2023
San Diego la Mesa Tochimiltzingo	Eleuterio	Noviembre	2021
Tepeojuma	Florentino	Febrero	2022
Tepexi de Rodríguez	Lázaro	Agosto	2023
Xochitlán Todos Santos	Remigio	Marzo	2022
* Nombres ficticios			

Fuente: Elaboración propia con información de trabajo de campo, 2021-2023.

Profundizando con la selección de informantes, consideré pertinente realizarla bajo diversos criterios que garantizaran una visión completa y enriquecedora del sector mezcalero. En primer lugar, consideré el rol de los participantes en la cadena productiva agave-mezcal, valorando que contaran con información privilegiada, relevante para el análisis, y que pudiera ofrecer perspectivas detalladas sobre el sector referente al proceso de incorporación a la DOM. En segundo lugar, tomando en cuenta la vinculación organizacional y representatividad, prioricé a personas afiliadas a uniones y asociaciones, y con influencia en la toma de decisiones. En tercer lugar, valoré la relevancia cultural y transmisión generacional. Vale mencionar que consideré la accesibilidad y disponibilidad para atender las entrevistas.

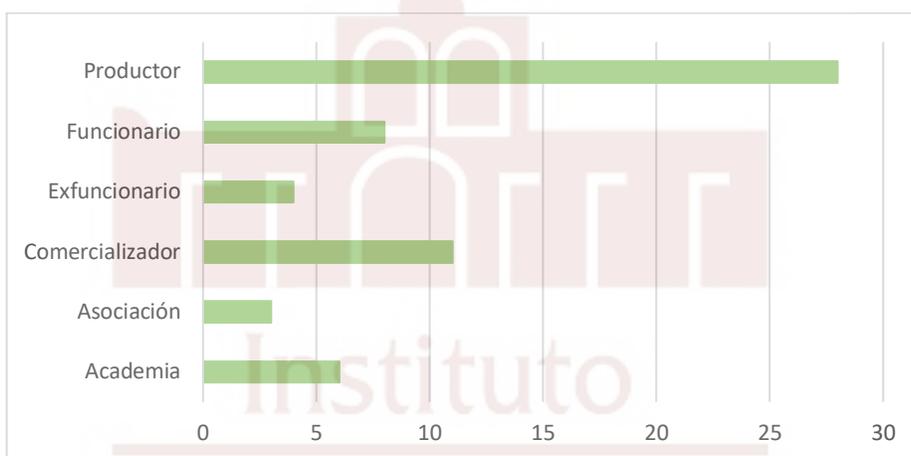
Aplicando estos criterios, seleccioné a los informantes específico, dentro de cinco bloques principales de informantes:

Miembros de familias productoras de mezcal tradicional, incluyendo, especialmente, los que son reconocidos como herederos de la tradición.

Por otra parte, incluí líderes pertenecientes a uniones, organizaciones, cámaras y asociaciones civiles cuyos temas sean el maguey y el mezcal: la Delegación Poblana de la Unión de Mujeres y Hombres Productores de Mezcal y Maguey de México,

Sistema Maguey-Mezcal, la Fundación Nacional del Maguey A.C, Mujeres de Maguey y Mezcal de México y Unión de Mujeres Mezcaleras de Puebla. Así mismo incorporé funcionarios en activo y exfuncionarios, en distintos niveles relacionados con el tema de mezcal y desarrollo en el estado, las dependencias involucradas con el tema son la Secretaría de Desarrollo Rural (SDR), la Secretaría de Turismo (SECTUR) y Secretaría de Economía (SE Puebla). También tomé en cuenta a comercializadores que a lo largo de los años se han posicionado como impulsores del mezcal poblano. Por último, entrevisté a expertos académicos en temas de desarrollo, biodiversidad, agaves, bebidas destiladas y otros que han impulsado el tema agave-mezcal en la región.

Gráfica 1. Entrevistas y cuestionarios por tipo de informante



Fuente: Elaboración propia, 2024.

Así, durante las fases correspondientes al trabajo exploratorio, de campo y, profundización y verificación logré realizar 60 entrevistas y cuestionarios, instrumentos enfocados en obtener una visión más amplia y detallada de los diferentes agentes, en las que pude identificar las estrategias a las que estaban alineados. Me parece relevante mencionar al respecto del número de las entrevistas que las horas de grabación fueron largas, por lo que la fase de transcripción fue un trabajo arduo de muchas horas de escucha, al igual que el establecer las categorías de análisis ante la gran cantidad de información que tuve enfrente. Resalto que, si bien mi enfoque metodológico se basa en las trayectorias de vida, recurrí a diversas fuentes con el

propósito de realizar una triangulación que me permitió contrastar y validar información, y así contar con una mejor visión de los procesos.

1.11 Reflexión sobre el capítulo

Este capítulo permitió exponer la base teórico-metodológica que sustentó esta tesis, a partir de la cual fue posible aproximarse al problema de investigación. A partir de una lectura crítica de las racionalidades que configuran los modelos de desarrollo, fui reconociendo que las transformaciones sociambientales que atraviesan los sistemas productivos vinculados a la elaboración de destilados de agave. En el caso del mezcal poblano son, además de una disputa económica, una confrontación con formas distintas de entender a la naturaleza y las diferentes relaciones que le atraviesan. Estas diferentes miradas inciden directamente en el patrimonio biocultural, entendido como un entramado vivo de relaciones, memorias y saberes con el territorio que se actualiza desde la experiencia colectiva.

Teniendo en cuenta lo anterior, la ecología política resultó en el lente pertinente para atender estas complejidades en las dinámicas estructurales, los conflictos socioambientales y las relaciones de poder que atraviesan los territorios con DOM, lo que me permitió situar las estrategias de las familias mezcaleras en un contexto más amplio dentro de los modelos del desarrollo.

Las entrevistas condujeron a un análisis de diferentes trayectorias de vida gracias a una escucha activa, acompañamiento al entrevistado que evocaba la memoria en la búsqueda de la experiencia vivida. Esto, de la mano en la perspectiva centrada en el actor, facilitó comprender la capacidad de agencia de las familias mezcaleras no sólo como meras receptoras de políticas públicas, ni como agentes pasivos frente a las dinámicas del mercado, sino como sujetos activos que van generando estrategias desde un sentido práctico que impacta en su posición dentro del campo social.

En cuanto al aspecto metodológico, una estrategia cualitativa en la que resaltan los trabajos participativos, especialmente los ejercicios de cartografía social y los espacios de diálogo colectivo, que fungieron como pilar a lo largo de todo el proceso

de investigación. Lo anterior fortaleció la construcción de conocimiento y evidenció el compromiso asumido con las familias mezcaleras, lo que también representó un reto en términos de vigilancia epistemológica.

Con base en estos planteamientos, este primer capítulo constituye el punto de partida desde el cual se organizó la investigación, permitiendo trazar los caminos analíticos orientados por un marco teórico-metodológico que dio coherencia y dirección a todo el proceso.



2 CAPÍTULO II. DESTILADOS DE AGAVE: ESCENARIO DE CONTRADICCIONES

2.1 Introducción

El patrimonio biocultural de América Latina se refleja en la riqueza de su biodiversidad, intrínsecamente conectada con la diversidad cultural de la región, donde las comunidades indígenas, han desempeñado un papel fundamental en la conservación y manejo de las especies clave como el agave. Esta planta, originaria de la región, ha formado parte integral de la historia en todos los aspectos de la vida de las comunidades. Dicha relación ha cambiado en las últimas décadas con el auge de los destilados de agave.

Las prácticas de producción de estos espirituosos se han adaptado, a lo largo del tiempo, a los diversos cambios del mercado y a las políticas de desarrollo en turno. Se han alineado a la lógica del capital con la finalidad de atender las necesidades del mercado creciente, cuyo impacto ha sido, como menciona Leff (2016), una obsesionada carrera por avanzar en la ruta del crecimiento económico, que ha terminado por erosionar las bases de sustentabilidad ecológica y profundizando las desigualdades e injusticias sociales existentes, lo que ha moldeado un escenario de contradicciones ligado a la flexibilidad normativa que las zonas de protección de los diferentes destilados presentan a nivel nacional.

Es precisamente en dichas contradicciones donde el capítulo centra la atención, tras la incorporación de las diferentes zonas de protección que representan las DO, mismas que han favorecido un modelo de crecimiento económico que beneficia a actores externos, a expensas de los ecosistemas y modos de vida locales. La intención es realizar una reflexión sobre el modelo agroindustrial y los caminos estratégicos que se han adoptado para hacer frente a las brechas que éste ha generado. Con esto, busco mostrar cómo operan las diferentes racionalidades sobre este campo en particular, para establecer un diálogo crítico con los datos, lo que evidencia una constante tensión.

Exploro la interacción histórica entre las comunidades con el agave, marcadas por un sin fin de prácticas rituales, económicas y sociales, que han permitido su

domesticación y manejo particular, los cuales han perdurado, en algunos casos, hasta nuestros días. Esta relación tan estrecha con la planta, al pasar de los años, se debe a su distribución natural a lo largo del continente, concentrándose con mayor intensidad en México, lo que ha permitido una cercanía particular con el agave, uno de sus muchos aprovechamientos en la producción de destilados.

Estos destilados comparten historia, se transformaron de bebidas poco valoradas y destinadas al mercado local, a industrias reconocidas, relevantes para el desarrollo interno y especializadas en atender el consumo internacional, cuyo gusto se ha incrementado considerablemente. De aquí la importancia de abordar el tema de la biodiversidad ligada a los usos tradicionales de las familias productoras en México. Este abordaje permite entender la relevancia de los agentes sociales en la conservación y desarrollo de las mejores prácticas para el cuidado y salvaguarda del patrimonio biocultural.

Avanzando en el capítulo, me enfoco en el mezcal. Tras treinta años de existir la DOM (Jalife Daher, 2024) hay mucho por explorar desde brechas identificadas, como los efectos que el modelo extractivista ha dejado expuestos. De tal modo, analizaré las principales contradicciones que han surgido entre el concepto de “origen” territorial y la ampliación de las zonas protegidas bajo la DOM. Esta expansión indiscriminada ha desencadenado una desconexión entre las prácticas culturales tradicionales y las nuevas realidades productivas, modificando profundamente las dinámicas locales. Además, pondré de manifiesto la desigualdad en el acceso a los mercados globales, ya que las comunidades no cumplen con los estrictos requisitos, por lo que se ven relegadas al mercado informal, lo cual afecta su capacidad para competir y obtener los beneficios derivados de las certificaciones oficiales.

Por último, muestro las nuevas formas de interacción en una búsqueda por una nueva economía desde el respeto por el patrimonio y la autogestión, cuyo principal reto es una adecuada coordinación y coherencia entre la amplia gama de actores, quienes, a su vez, tienen diferentes propósitos e intereses.

2.2 Biodiversidad y Agave

Los países en América Latina destacan por su alta biodiversidad, especialmente los que se encuentran ubicados en las regiones del trópico, mismas que concentran a nivel mundial la mayor riqueza biológica correspondiente al 80% de la biodiversidad del mundo¹³. Estas naciones consideradas hiperdiversas, indican Barlow et al. (2018), albergan en sus ecosistemas terrestres de agua dulce y marinos, más de las tres cuartas partes de todas las especies, lo que incluye casi todos los corales de aguas poco profundas y más del 90% de las aves terrestres. Esta diversidad biológica corresponde también a una alta diversidad social en los países de los trópicos donde, mencionan los mismos autores (2018), se asienta el 40% de la población mundial y se habla el 85% de las lenguas existentes, además de albergar la mayoría de los centros de domesticación de las plantas producto de un largo proceso de interacción con la naturaleza y selección continua.

Al respecto de estos centros de domesticación, Boege (2008) comenta que son refugios irremplazables de biodiversidad y esenciales para la alimentación de la humanidad, regiones conocidas como “Centros Vavilov” por el autor que elaboró la clasificación y quien investigó sobre la importancia de especímenes originales provenientes de sus centros de origen para evitar la erosión genética, trazando las regiones en donde por largo tiempo existió un manejo por parte de las comunidades. Desde un análisis de constantes geográficas en los centros de origen y diversificación, Vavilov estableció que:

Estos centros se caracterizan por ubicarse dentro de barreras naturales (orográficas, de vegetación y climáticas) de concentración en espacios relativamente delimitados de variedades, de las misma especies o especies afines, y agricultores nativos que por centurias o milenios han cultivado y transformado de manera ininterrumpida estas especies. Otra característica importante para determinar los centros de origen es la

¹³ Los trópicos son: “la región de La Tierra comprendida entre los paralelos denominados trópico de Cáncer, en el hemisferio boreal, y trópico de Capricornio, en el austral, equidistantes del ecuador, situados a 23° 27' de latitud norte y sur respectivamente” (Naciones Unidas, 2021).

presencia de parientes silvestres que intercambian su germoplasma con las especies domesticadas” (Boege, 2008: 22).

Identificando, así, ocho centros de origen en el mundo, dos de los cuales se encuentran en nuestro continente: uno en México y Centroamérica, y otro en Sudamérica. Estos centros de origen y diversidad se mantienen vivos, como explican Betancourt y Cruz (2022), ya que sigue vigente el proceso de domesticación y recreación de conocimientos tradicionales, dinámica que permite que las comunidades mantengan o adapten prácticas, enriqueciendo sus conocimientos en respuesta a los cambios ambientales y sociales dentro de procesos dinámicos que dan cuenta de la práctica biocultural, lo cual deja clara la importancia de la interacción entre diversidad cultural y diversidad biológica. Esta riqueza está relacionada con la presencia de los pueblos originarios que han contribuido a salvaguardarla, traduciendo este patrimonio biocultural “en bancos genéticos, de plantas y animales domesticados, agroecosistemas, plantas medicinales, conocimientos, rituales y formas simbólicas de apropiación de los territorios. En torno a la agricultura desarrollaron su espiritualidad e interpretación de la naturaleza” (Boege, 2008: 23).

Queda claro que no es una mera casualidad que países latinoamericanos se encuentren entre los considerados megadiversos debido a que conjuntan la diversidad cultural y biológica dentro de sus territorios, donde sus habitantes son el motor de su gran legado gracias a “la existencia de refinados sistemas de saberes con conocimientos basados en la experiencia empírica, la problematización y la reflexión colectiva e intergeneracional” (Betancourt y Cruz, 2022:74). Esta coevolución con los ecosistemas ha dado oportunidad de formar un patrimonio de diversidad genética de gran importancia para la humanidad, como los correspondientes al maíz y el agave.

El agave es endémico de América, crece en regiones áridas y semiáridas de países tropicales, se distribuye de manera natural a lo largo de la región donde ha tenido gran importancia biológica, social y económica desde hace alrededor de unos 10,000 años; estas plantas han acompañado a distintas culturas, las cuales las integran de manera cotidiana a través de múltiples como la producción de bebidas (Moreno-Terrazas, et al., 2017 :124). Los agaves son plantas perennes, que presentan

una disposición arrosetada de hojas en espiral en el extremo de un tallo; es decir, crecen desde un mismo punto en el centro. Sus hojas son carnosas y fibrosas, tienen una base engrosada y se organizan en espiral. Generalmente, están bordeadas por hileras de dientes córneos y culminan con una espina terminal. La coloración de las hojas puede variar en una gama de colores de verde, amarillo, rojizo o violeta. Su longevidad depende de la especie: puede vivir entre cinco y setenta años antes de desarrollar una inflorescencia llamada qurote o caña y cuyas flores y néctar constituye una fuente de alimento para diversas especies de polinizadores, especialmente los murciélagos.

Pueden reproducirse por vía asexual mediante brotes vegetativos a los que se les llama hijuelos, que surgen en distintas partes del agave (CONABIO 2007; García Mendoza, 2007; Torres García, 2020). Su distribución abarca desde la región colombo-venezolana hasta el sur de los Estados Unidos, extendida al Caribe y las Antillas; desde tiempos prehispánicos ha tenido relevancia cultural, despertando asombro a los viajeros que llegaron al continente y al que llamarían *maguey*. Su denominación científica es *Agave* del griego "admirable" o "noble" (García-Mendoza, 2010: 10).

La admiración por la riqueza, aprecio y versatilidad del agave fue tal que Hernán Cortés, en su segunda Carta de relación, dirigida al rey Carlos V, en 1520, hace mención a la planta, siendo así la primera referencia escrita en español sobre el agave. En la carta, Cortés escribió: "venden miel de unas plantas que llaman en las otras islas maguey que es muy mejor que arrope, y destas plantas facen azúcar y vino que asimismo venden" (Cortés, 1984 en Serra Puche y Lazcano, 2016: 155). Posteriormente, el asombro por esta planta fue expuesto en 1792 por el misionero jesuita Joseph Acosta en su *Historia natural y moral de las Indias*. Allí ha quedado una de las referencias más citadas, al destacar la importancia y versatilidad de la planta:

El árbol de las maravillas es el maguey [...] que da agua, vino, aceyte, vinagre, miel, arrope, hilo, aguja y otras cien cosas. Él es un árbol, que en la Nueva España estiman mucho los indios, y de ordinario tienen en su habitación alguno – o algunos- de este género para ayuda a su vida; y en los campos se da y le cultivan. Tiene unas hojas anchas y groseras; y el cabo dellas es una punta aguda y recia que sirve para prender

o asir como alfileres, o para coser, y ésta es la aguja; sacan de la hoja cierta hebra o hilo. El tronco, que es grueso, cuando está tierno, le cortan, y queda una concavidad grande, donde sube la substancia de la raíz, y es un licor que se bebe como agua, y es fresco y dulce: este mismo cocido se hace como vino, y dexandolo acedar, se vuelve vinagre: y apurandolo mas al fuego es como miel; y á medio cocer sirve de arrope, y es de buen sabor y sano, y á mi parecer es mejor arrope de uvas. (Acosta, 2008: 125-126)

Teniendo en cuenta lo anterior, es evidente que el uso de la planta se realizó y se realiza de una manera integral: su consumo como alimento y bebida ha tenido un papel importante en la vida cotidiana de las comunidades, siendo las bebidas alcohólicas de los usos más significativos. Las civilizaciones mesoamericanas fermentaron una variedad de plantas nativas, entre ellas diversas especies de agave, cuyo consumo tuvo una gran relevancia ceremonial, religiosa, de adivinación y medicinal (Bruman, 2000). El agave se convirtió así en el proveedor de las bebidas rituales más significativas para estas sociedades, con un uso ampliamente establecido. Según indican Placencia y Peralta (2018), durante la época prehispánica, diversas culturas otorgaban un simbolismo mitológico al agave, e integraban en sus prácticas rituales sus derivados, principalmente fermentados como el pulque, cuyo consumo estaba restringido a un uso ceremonial y medicinal. Así, diversos mitos y leyendas han surgido alrededor de su presencia en el territorio, producto mismo de su relevancia en la vida cotidiana. La leyenda más popular, sin duda, es el origen divino de la planta debido a un idilio amoroso entre Quetzalcóatl y Mayahuel. Así se cuenta:

En un principio, Mayahuel era una hermosa joven que vivía con su abuela, una tzintzimitl (las tzintzimitl eran estrellas que intentaban impedir que saliera el sol). En una ocasión, Quetzalcóatl la convenció para que bajaran de la tierra para amarse convertidos en ramas de un árbol bifurcado. Pero cuando su abuela se despertó y no vio a Mayahuel, llamó a otras tzintzimitl para que bajasen a la tierra a ayudarle a buscar a su nieta. Cuando se acercaban, el árbol se separaba en dos. Entonces la abuela, descubriendo a su nieta como una rama, la despedazó y dejó los restos para que los devoraran otras tzintzimitl. Sin embargo, la rama en que se había convertido Quetzalcóatl permaneció intacta. Cuando se alejaron, Quetzalcóatl tomó los restos de

la joven virgen y los enterró. De ello brotó la planta del maguey, de la que se extrae el pulque, usado en las ceremonias como bebida ritual y ofrenda para los dioses. Así, tras su muerte, Mayahuel se convirtió en una diosa (Lima 1978, 1990 en Serra Puche y Lazcano, 2016: 66).

En el caso del agave cocuy, la historia oral refiere como protagonista al indio Sunure, lo que relaciona la leyenda con los grupos indígenas Ajaguas y Caquetíos, ocupantes de los territorios occidentales de Venezuela. Así es el relato de este mito de Pecaya:

El indio Pedro Sunure fue enviado por el gran Cacique Manaure, Caquetío de Coro, a descubrir tierras y formar pueblos. Este indio llegó por medio del río Mitare en canoas. Con su tribu cabalgó a caballo de montaña a montaña hasta que llegó aquí, a esta tierra, que fue su sitio preferido porque tenía agua, entonces ordenó a su tribu quedarse y al día siguiente recorrió el lugar de extremo a extremo, y luego dijo a su tribu que tenían lo que querían, una mata que les daba el material para construir sus chozas y todo lo que sería el pueblo. En los días siguientes vieron que la mata tenía magueyes y pencas, y que estas además se podían trabajar, al ver esto el indio pensó que al poco tiempo podían fabricar chinchorros, vestidos, rajaderas para sus pies, y entonces el indio dijo a su pueblo -esta mata tiene todo, tiene penca, tiene fibra, también tenemos agua y con ella podemos hacer bebida, pero tenemos que hacer las ollas para poder hacer un alambique. Pasaron meses y al indio se le ocurrió decirle a su tribu -llegamos aquí y no sabemos qué nombre le podemos poner a esta tierra, pero en ella hallamos pencas, agua y muchas otras cosas más, le podemos poner el nombre de penca Pecaya, así se llamará mi pueblo, porque la mata que trabajamos es la mata de cocuy. (Entrevista a Balbino Navarro, miembro de la considerada la última familia indígena de Pecaya y productor de cocuy durante toda su vida, Pecaya, 5 de octubre de 2000 (SAPI, 2001).

En Ecuador, al agave se le conoce como penco y es el agave de los deseos. Cuenta la leyenda que: “Nuestra gente desde siempre encontraba en esta planta un mensajero... Que lleva sus plegarias al espíritu... Y cuya respuesta estaba representada en el dulce néctar de su corazón” (Casa Agave, 2021).

Las diversas expresiones en torno al agave en las sociedades latinoamericanas, ya sean ecuatorianas, mexicanas o venezolanas, reflejan el “ser en la cultura en los diferentes contextos en los cuales codifica y significa a la naturaleza, reconfigura sus identidades y fraguan sus modos de vida, entre lo real y lo simbólico” (Leff (2011: 22). Colunga-GarcíaMarín et al. (2017) muestran de forma concreta cuán profunda es la conexión con la planta, al identificar la existencia de 22 categorías de uso documentadas, en las que se utilizan más de 100 especies de 40 maneras específicas, muestra del cuidado y aprovechamiento de la planta en cada una de las regiones en donde el agave sigue presente. Hoy, “el móvil más importante de uso, cultivo y selección de especies de *Agave* en México es el de la producción de las bebidas destiladas genérica y tradicionalmente llamadas “mezcales”, pero con otros nombres regionales como “tuxca”, “raicilla”, “bacanora” o “tequila”, siendo este último el más famoso” (Colunga-GarcíaMarín et al., 2017: 280).

La vasta riqueza referente a esta especie en el continente no puede entenderse sin el conocimiento ecológico tradicional, “que se refiere a tecnologías, saberes y experiencias en el manejo de los recursos naturales, instituciones de acceso y prácticas simbólicas al interactuar con la naturaleza (...) destacando los procesos adaptativos y dinámicos de las culturas a los distintos ambientes o paisajes naturales” (Boege, 2014: 16). El agave muestra no sólo un gran valor productivo, sino que además se muestra como un bien común de gran riqueza biocultural.

2.3 Los destilados del árbol de las maravillas

La introducción de la técnica de destilación comenzó, como lo describen Colunga y Zizumbo (2007), con la llegada de filipinos que se establecieron en Colima y que comenzaron a producir licor de coco. Los autores señalan que el cocotero se introdujo entre 1569-1571, y fue cultivado para elaborar licor alrededor de 1580, un acontecimiento que precedió al establecimiento del cultivo de caña y la producción de azúcar y ron. Entonces, la destilación se conoció del lado del Pacífico, donde los nativos pudieron aprender los procesos y aplicarlos a las bebidas tradicionales fermentadas. El vino de cocos y el pulque fueron consumidos de manera clandestina,

consumo que fue influido en los indígenas debido a que, “en el proceso de conversión católica, se buscó desligar estas bebidas de su uso ceremonial, al tiempo que su consumo se extendió a los misioneros que los condenaban (Salazar Solano, 2007, en Plascencia y Peralta, 2018: 27).

Los destilados tomaron relevancia, aunque su producción en la mayoría de los casos estuvo prohibida, alegando baja calidad y perjuicio a la salud.

La prohibición de más de setenta bebidas alcohólicas obedeció al interés de la Corona de proteger a los productores españoles de vinos y aguardientes; sin embargo, dicha importación no podía satisfacer la demanda del extenso territorio americano. Por ello, creció una economía paralela fuera de la ley, pues el vino de coco, el vino mezcal y el chinguirito (aguardiente de caña) se consumían cada vez más, a la vez que su producción clandestina creció en varias regiones, principalmente mineras (Chavoya, 2020:68-69).

Este modelo se replicaba para todos los Virreinos; en cada uno de ellos se inculcaron medidas y censuras para controlar la elaboración de bebidas que fuesen fermentadas o destiladas. Apareciendo además, como detalla Alzate (2006), irrumpió el término “borrachera” como una categoría general para referirse a todas las prácticas autóctonas de embriaguez, lo cual implicó la supresión de la diversidad de términos con los que los nativos nombraban las diferentes formas de beber, “así esta pluralidad y riqueza semiológica se reduce a un sólo término, lo que revela de alguna manera una suerte de incompreensión y de desprecio hacia el otro” (Alzate, 2006: 163-164), lo que fue una línea sistemática de la colonia.

Más adelante, ante la creciente demanda y el auge del comercio informal, se hicieron peticiones para producir estos destilados, teniendo en cuenta la oportunidad económica que representaba. No fueron pocos quienes lo intentaron, aunque como lo narra la FISAC (1998), únicamente fue autorizada la producción de mezcal desde mediados del siglo XVII en Guadalajara, con la intención de asegurar una mayor recaudación de impuestos, pues la capital de Nueva Galicia en ese entonces necesitaba mayores ingresos para financiar obras y servicios públicos. De este modo, el presidente de la Audiencia reglamentó la producción y comercialización del vino

mezcal mediante un estanco que asegurara mayores ingresos y permitiera ejercer un relativo control de calidad sobre el producto que entraba a la ciudad (FISAC,1998: 119).

Esta concesión no fue extendida por todo el territorio de la Nueva España. Al igual que otras bebidas embriagantes de elaboración local, la producción de mezcales continuó estando prohibida en el resto del virreinato. Estas restricciones fueron allanando el camino para la creación de una economía paralela, que marcó la producción de los destilados de agave en el país largo tiempo como estrategia de resistencia y preservación.

2.3.1 Ruta de una historia compartida

Con el dominio de la destilación, se obtuvieron otras bebidas que trazaron su propio camino a las bebidas tradicionales elaboradas a partir de la fermentación de la salvia del agave, cuyo carácter perecedero limitaba su comercialización en regiones distantes, a diferencia de los espirituosos que ofrecían mayor duración para su comercialización, por lo que su consumo se popularizó rápidamente.

Los destilados de agave fueron cobrando importancia en sus múltiples expresiones locales, mismas que han seguido una trayectoria compartida, pasando de la clandestinidad a un mercado global. En principio fueron marginados y perseguidos por políticas autoritarias en su mayoría, despreciados como bebidas ilegítimas o peligrosas, pero más tarde revalorizados como patrimonio nacional, lo que sentó las bases para incorporarse a esquemas de protección como las DO. Esto, sin embargo ha favorecido su incorporación a lógicas de desarrollo orientadas por intereses extractivos, donde los beneficios tienden a no ser equitativos. Los casos del miske en Ecuador, el cocuy de penca en Venezuela y los distintos destilados que se producen en México, ayudan a observar estos puntos en común.

En Ecuador, según la Asociación Nacional de Cadenas Productivas del Penco y la Cabuya (ANAGAVEC), *el Tzawar, agave, penko o cabuya (Agave Americana sbsp. andina)* es una planta cultivada por las comunidades campesinas de la sierra ecuatoriana, donde se reconoce como una planta sagrada. Su aprovechamiento tiene

diversos usos como la construcción de cercas vivas, elaboración de jabón, como alimento, medicina, o en prácticas rituales, entre muchos otros, siendo la producción de miske el más apreciado. Lo anterior se realiza dentro de prácticas culturales y rituales que expresan una profunda conexión entre las comunidades andinas y el agave, lo que contribuye a la revalorización y conservación de este patrimonio biocultural (ANAGAVEC, s.f.).

El destilado se realiza de la savia del chaguarmishky, que en lengua quichua significa 'savia de penco', haciendo referencia a los jugos de la piña del agave fermentados. "En algunas partes también le dicen yaguarmiski, 'sangre del penco'. Durante siglos fue la base de la dieta alimentaria de los pueblos de la sierra junto al maíz tostado" (Medina, 2022). Tras años de trabajos, se concretó en 2023 la declaración de Denominación de Origen Miske, convirtiéndose en la séptima DO del país e iniciando así un proceso certificador de los pequeños productores.

Por su parte, el Cocuy de Penca en el año 2000 fue reconocido como patrimonio cultural, sustento de la declaratoria de protección de la Denominación de Origen de *Cocuy Pecayero*. Se elabora de *Agave Cocui* (conocido popularmente como cocuy), que es una especie endémica de Venezuela, pero que se ha adaptado a diferentes ecosistemas del país. Esta planta se encuentra distribuida en la franja norte costera, en las zonas áridas y semiáridas, que abarcan aproximadamente el 40% del territorio venezolano. Su presencia se concentra en el norte y en la región centro-occidental, y destaca en los estados de Falcón, Lara, Sucre y Vargas, así como algunas poblaciones de los Andes venezolanos (Díaz, Yopez, y Gotopo, 2018: 137).

Quienes elaboran este destilado, como lo indican Savedra, Padilla y Padilla (2006), sostienen que el método de elaboración ha permanecido prácticamente intacto durante más de 150 años. Los insumos siguen siendo los utilizados tradicionalmente, con la madera para el cocimiento y destilación como fuente de energía. Se utiliza principalmente *Prosopis juliflora*, denominado comúnmente *cují*, cuya extracción no está siendo controlada como pasa con el agave, prácticamente sin regeneración tras el auge en los últimos años de la bebida, lo que ha ocasionado agotamiento y pérdida de suelos que derivan en transformaciones con tendencia a la desertificación (Savedra, Padilla y Padilla, 2006: 74-75)

En el caso de México, las bebidas derivadas del agave son parte de la historia y tradición; reflejan la riqueza del patrimonio biocultural a lo largo del país. Aquellas que cuentan con Denominación de Origen, que están registradas también ante la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI) y que resultan importantes para los fines de esta investigación son Bacanora, Mezcal, Raicilla y Tequila¹⁴.

El Bacanora se produce con agave *angustifolia haw* en treinta y tres municipios del estado de Sonora. La primera mención relativa al Bacanora procede de la década de 1880, en la cual un viajero francés relata que, en el transcurso de su camino, compartió con un grupo de mexicanostragos de coñac y de un mezcal llamado Bacanora (IMPI, 2016: 57). Por otra parte, el mezcal es el destilado de agave más extendido. Para los nahuas, el término *mexcalli* significa ‘agave cocido’, y que surge de los vocablos *metl* (agave) e *ixcalli* (cocido). Se elabora de diferentes agaves dependiendo de la región, por ejemplo:

En Oaxaca, los tradicionales son el agave espadín o una especie de agave silvestre que sirve para hacer mezcal tobalá; en Guerrero se utiliza el maguey papalote; el agave salmiana es el preferido por los productores de Zacatecas, Guanajuato y San Luis Potosí —donde también se da preferencia a una especie conocida como maguey cenizo—; en Tamaulipas será alguno de los conocidos popularmente como mezcal, lechuguilla o jarcia; en Michoacán se emplearán el maguey chino o el maguey alto y, finalmente, los mezcaleros radicados en Durango habrán de elegir una de las tres especies locales que crecen silvestres (IMPI, 2016: 143).

La Raicilla es un destilado elaborado con cinco principales variedades de agave: *Inaequidens*, *Maximiliana Baker* y *Valenciana*, en la región de la Sierra Occidental, y *Angustifolia* y *Rhodacantha Trel*, en la Costa Norte que comprenden los estados de Jalisco y Nayarit. Forma parte de las prácticas alimentarias de la sierra y costa de Jalisco, derivado de saberes y creencias transmitidas de generación en generación,

¹⁴ Con frecuencia se confunde el Sotol o Xotol como destilado de agave, sin embargo, se produce a partir de diferentes especies de *Dasyllirion* principalmente en los estados de Chihuahua y Durango. Cabe señalar que si bien la planta es parecida al agave son de diferentes familias. En el 8 de agosto del 2002 se otorgó bajo la NOM-159-SCF-2004 la protección con Denominación de Origen a las sotoleras.

que van desde la selección y cultivo del agave, hasta su consumo, propiciando un sentimiento de pertenencia comunitaria (Franco et al., 2015: 13).

Finalmente, el tequila, es el resultado de la destilación de los jugos fermentados del *Agave tequilana* Weber variedad azul cocido, planta que constituye uno de los elementos más representativos del paisaje mexicano, especialmente en las regiones desérticas y semidesérticas. (IMPI, 2016: 194). Éste se produce en cinco estados de la República Mexicana: Nayarit, Jalisco, Michoacán, Guanajuato y Tamaulipas.

Estos casos permiten comprender la simbiosis de la disposición natural de los agaves y la interacción con las poblaciones a lo largo del tiempo. En estos, el peso de los conocimientos locales-tradicionales cobra absoluta relevancia y nos deja clara la importancia de las personas como agentes de desarrollo. Lo anterior pareciera obvio; sin embargo, como abona Descola (2001), existe una persistente disociación entre naturaleza y sociedad que marca la pauta para la explotación voraz de la naturaleza, en este caso el maguey destinado para la elaboración de sus diferentes destilados.

2.4 México y sus destilados

A lo largo de la historia, la relación entre las sociedades y las bebidas espirituosas ha sido profunda. Su uso y consumo ha desempeñado funciones que van mucho más allá de lo recreativo; han sido parte de las dinámicas socioeconómicas, políticas y prácticas ceremoniales acompañando la vida social en todos los ámbitos. Estas bebidas han estado presentes a lo largo del tiempo, incidiendo en las regiones a las que están ligadas en territorio y cultura. Gracias a la gran biodiversidad y riqueza cultural con la que cuenta México, esta relación simbiótica entre cultura y naturaleza ha dado lugar a una amplia variedad de bebidas, cada una con características únicas que reflejan las tradiciones y conocimientos locales que las originaron.

En el caso de los destilados de agave, explica García-Mendoza (2023), el territorio mexicano resulta un espacio privilegiado, ya que existen más de 210 especies que conforman el género agave en el mundo; en el país se encuentran la mayor riqueza y diversidad con 160 especies exclusivas, que representan el 75% del total, además de que 130 son endémicas, lo que significa el 61% del total y el 81% de las que se encuentran en México. Así mismo, entre las casi 30 mil plantas vasculares

registradas en la nación, el agave destaca por su abundancia, ocupando el octavo lugar en este término, y por su notable diversificación biológica y cultural (García-Mendoza, 2023).

México, como una región biocultural entendida “como centro de diversidad biológica, agrobiológica y cultural siendo parte constitutiva donde se conforma la identidad de los pueblos indígenas y comunidades locales” (Boege, 2014) configura diversos paisajes entre la vegetación natural y los agroecosistemas, y se erige como uno de los países con gran diversidad cultural y biológica en el mundo. Es también uno de los territorios con mayor conservación de especies y tradiciones referentes al manejo de esta biodiversidad, un auténtico “laboratorio biocultural” (Boege, 2008). De hecho, México se encuentra entre “los doce países megadiversos del mundo que albergan entre el 60 y 70 por ciento de la biodiversidad total del planeta y por ello tiene un estatus especial tanto en la conservación de las especies como de los ecosistemas” (Mittermeier y Goettsch, 1992 en INPI, 2015).

Uno de los componentes de la riqueza biológica de México reside en el ensamble diferente de especies de un mismo tipo de vegetación debido a la heterogeneidad topográfica de suelos, de microclimas, u orientación hacia la luz, etcétera. Además, tenemos en los territorios de los pueblos manchones de distintos tipos de ecosistemas de vegetación natural e intervenida, usos de suelo agrícola y ganadero permanente o semipermanente; todo ello conforma un ensamble paisajístico natural-cultural. Estos conjuntos de diversidad biológica ocurren en los más variados ambientes y entre predio y predio pueden asociarse algunos tipos de vegetación afines considerados corredores o conectores a los “archipiélagos de conservación” que Halffter propone como método de protección de diversidad biológica (Boege, 2008: 18).

Dentro de esta mega diversidad, mucho del agave se encuentra de manera endémica; es decir, con una distribución restringida, en las diferentes regiones del territorio mexicano. Aunque principalmente adaptados a climas áridos, tal como indica CONABIO (2021a) los magueyes tienen una distribución notablemente extensa: se pueden encontrar en matorrales, pastizales, bosques de pino y encino, selvas secas y húmedas. Ciertas especies incluso logran desarrollarse en afloramientos rocosos con

escaso suelo, siendo una planta versátil y de fácil propagación. “La extraordinaria riqueza se debe a que su linaje surgió hace unos 8 millones de años en el Altiplano Mexicano. Esta región natural ubicada en el centro del País hacia el Norte, al oriente y poniente delimitado por la Sierra Madre Oriental y la Sierra Madre Occidental” (CONABIO, 2021a).

Desde esta región, reconocida como centro de origen, las especies de agave se diversificaron, y ampliaron su distribución gracias a su metabolismo especializado, la conservación de azúcares, fibras y agua, lo que las hace muy resistentes en condiciones extremas de sequía. También influyeron las interacciones con sus diferentes polinizadores, así como las sostenidas con los grupos de humanos que establecieron uno de los principales centros agrícolas de América (CONABIO, 2021b)

En cuanto a los agaves utilizados en la elaboración de mezcal, su presencia se extiende desde el estado de Sonora hasta Chiapas, así como desde Nuevo León y Tamaulipas hasta llegar a la Península de Yucatán (CONABIO, 2021a). García-Mendoza (2010) explica que son al menos 18 estados en los que se emplean para este propósito, eligiéndolas principalmente por contener una buena cantidad de azúcares en los tallos, lo que se logra al estar maduras y listas para el corte, un punto que puede tardar varios años dependiendo del agave (García-Mendoza, 2010: 11).

El producto final se obtiene a partir de la destilación de un mosto fermentado, técnica que se difundió con la adaptación del destilador filipino y, posteriormente, del destilador árabe traído por los españoles. “La introducción del proceso de destilación fue tan temprana y el producto de la destilación tan atractivo y fácil de elaborar para los nativos, y los destiladores, una vez vistos, tan fáciles de elaborar a partir de los materiales nativos, que el “vino mezcal” pronto fue visto, casi en todas partes” (Bruman, 1940 en Colunga y Zizumbo, 2007: 115). Esto dio origen a las primeras bebidas destiladas de agave, el llamado “vino mezcal”, mismas que, como se he dicho, fueron prohibidas, pero que entraron en un proceso de mercantilización dentro de un mercado paralelo al paso del tiempo.

La producción pasó gradualmente a mano de los colonos españoles, quienes en sus haciendas cultivaron los agaves y desarrollaron la infraestructura necesaria para su elaboración. Desde Nueva Galicia la actividad se expandió al norte, centro y

sur de México, articulándose con los principales canales de comercio colonial. Sobre todo, en las zonas en las que se concentraba la actividad minera en donde tuvo una alta demanda, activando un mercado clandestino que evadía los impuestos (alcabalas) (Walton 1977 en Plascencia y Peralta, 2018: 27).

Más tarde, de acuerdo a Zizumbo y Colunga (2007), a todos los destilados de agave se les llamó en general mezcales. Para su elaboración, se utilizaron diversas variedades de agave locales adaptadas a los diferentes ecosistemas, propiciando la riqueza y diversidad de estas bebidas en todo el país, diferenciándose cada una por su proceso de producción, las regiones geográficas y las especies utilizadas. Hasta la fecha “se han reportado 43 especies de plantas para elaborar mezcales con más de 80 nombres regionales” (Colunga, 2006 en Zizumbo y Colunga, 2007: 86).

Estos destilados adquirieron protagonismo tanto en sus localidades de origen como a nivel nacional, acompañando distintos momentos históricos. Durante el inicio de la guerra de Independencia fue difícil el control de la producción y comercio de bebidas alcohólicas; sin embargo, relata Olveda (2019), ante la difícil situación del conflicto armado, las bebidas alcohólicas se convirtieron en el “coraje líquido” que animaba a los combatientes. Así, en 1811, el virrey Francisco Venegas autorizó su elaboración y libre consumo en Fresnillo y Jerez, Zacatecas; en Charcas, San Luis Potosí, y en otras zonas productoras como Guanajuato, Querétaro, Michoacán y Oaxaca, las que abastecían la demanda de los frentes armados, optando por una limitada regulación.

Esta apertura derivó en buena medida, de la escasez de todos los productos peninsulares, incluyendo el vino. ray Servando Teresa de Mier incluso, según documenta el mismo Olvera (2019), celebró misa con mezcal, que, junto, con el aguardiente fue la principal bebida de consumo en este tiempo. Terminada la guerra, nuevamente estos embriagantes fueron prohibidos:

en 1823 se publicó un decreto en el que se prohibió el extendido pulque, aguardiente, tepache, mezcal y cualquier bebida embriagante en la Ciudad de México, con el argumento de que generaba desórdenes públicos de que tras una década de guerra, era necesario apaciguar a la población y poner en orden sus hábitos y comportamientos públicos. (Chavoya, 2020 :73).

Estas restricciones se mantuvieron todavía en el siglo XIX, aunque siempre existió un mercado paralelo que garantizó su continuidad. Como explica García Garza (2022a), durante el Porfiriato se intensificó la erradicación de bebidas artesanales que se consideraban trabas para el avance de un país moderno, y se promovieron bebidas industrializadas como la cerveza y el tequila. De esta manera, la industria cervecera tuvo un importante crecimiento, y la producción de tequila atravesó un proceso de tecnificación, además de ser promovido como bebida nacional por encima del pulque, considerado parte de un pasado del que se pretendía desligar en el camino de mostrar un México moderno y listo para insertarse en la esfera internacional.

Durante la Revolución, las bebidas derivadas del agave se desempeñaron nuevamente como recurso para ayudar a los combatientes a fortalecer su ánimo. Como explica Sánchez Jiménez (2017), en algunas regiones de Guerrero, la producción de mezcal desempeñó un papel estratégico, pues con los ingresos por su venta se financiaban ciertos gastos de las comandancias regionales; el de municiones, por citar uno. Los ejércitos zapatistas incluso tenían la instrucción de no importunar a los maestros mezcaleros, y estaban prohibidos el robo y el consumo de mezcal en los campamentos.

Al concluir esta etapa, con una intensa política persecutoria, los gobiernos postrevolucionarios vetaron el mezcal. Realizaron campañas anti alcohol y de desprestigio contra el destilado, así como estrategias para desalentar la producción y consumo., García Garza (2022a) sostiene que dichas estrategias se mantuvieron vigentes hasta mediados del siglo XX, para continuar con una persecución de corte tributario mediante regulaciones fiscales imposibles de atender para los campesinos. Sin embargo, “hubo algunos productores que resistieron escondiéndose en las tierras altas, donde instalaron micro destilerías clandestinas en las orillas de los ríos. Como estos productores no pagaban impuestos, el mezcal campesino fue considerado un alcohol ilegal” (García Garza, 2022a: 15).

En tiempos subsiguientes, el consumo nacional e internacional del tequila se fue consolidando, y “el consumo de otros mezcales, de ser local y desvalorizado a inicios de los 50, pasa a iniciar la competencia con el tequila (...) incorporando normas

para los procesos de elaboración y denominaciones de origen" (Plascencia y Peralta, 2018: 28). Estas normatividades abrieron la puerta para una intensificación productiva que, aunque ya se había observado en otros momentos históricos -sobre todo en el caso del tequila- en este momento se orientó hacia un modelo agroindustrial, impulsado por la creciente demanda internacional que sigue siendo visto como fuente de desarrollo.

2.4.1 Protecciones y mercantilización

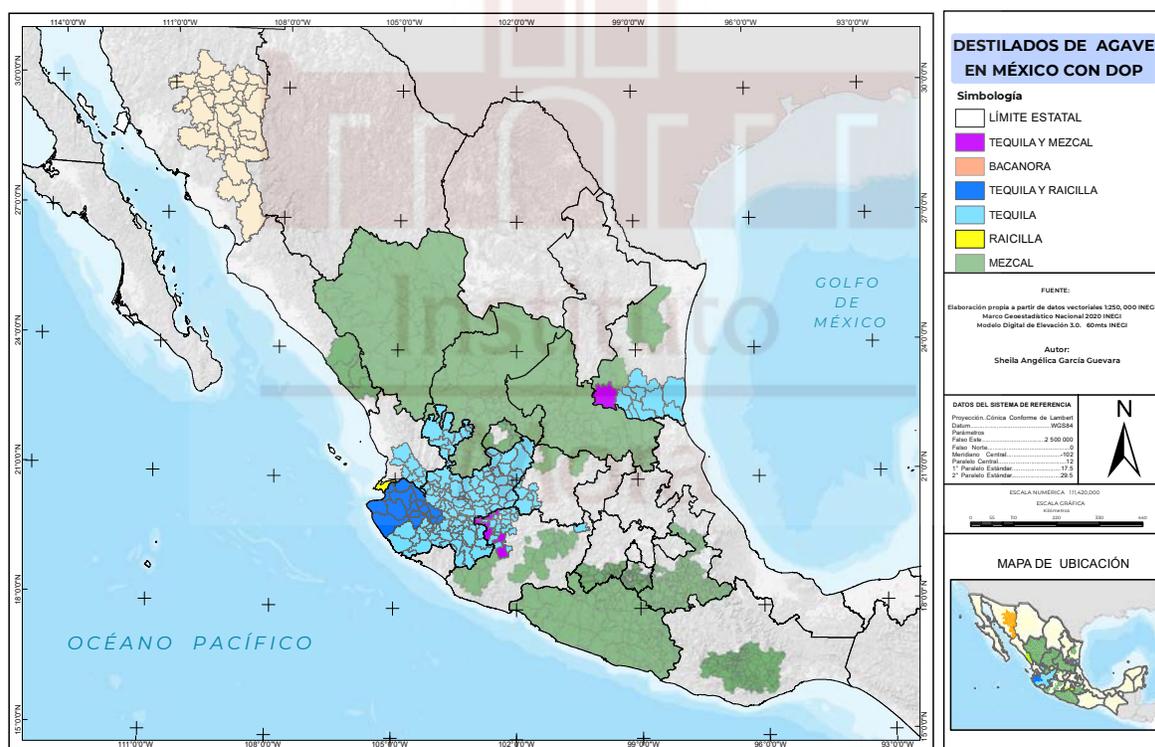
El territorio nacional es un gran campo agavero. Como se pudo revisar en los apartados anteriores, la producción de destilados es basta y diversa. La elaboración de mezcal en particular, en algunas regiones, permaneció en manos de comunidades campesinas e indígenas, en las que se conservó un modo de producción tradicional. Por otro lado, en otras regiones la producción fue asumida por terratenientes o empresarios que apostaron por la modernización desde una visión industrial (Huerta y Luna, 2015: 43). Esta diferenciación ha marcado, en buena manera, el rumbo del desarrollo del sector en las comunidades y las diferentes regiones:

Las sociedades tradicionales -por lo general identificadas por indígenas cuya economía es la denominada campesina- renuevan e innovan sus prácticas, anclados en principios de identidad fuertemente ligados a la cultura y controlando espacios geográficos delimitados, gestando demandas trascendentes para el campo, movilizaciones y proyectos de desarrollo regional (...) Aquellos colectivos que adquieren una identidad especializada en la producción agraria cambian rápidamente en diversas direcciones y los procesos de expansión del capital y de globalización los articulan a las cadenas-producto (de modo que) se ven inmersos en un modelo único de producción que opera con tecnología (...) que a fin de cuentas su actuación se define con la particularidad de su articulación al mercado. En este proceso de cambio emergen nuevos actores, se adecuan las identidades y gestan nuevos procesos locales (Contreras y Córdova, 2007: 22).

La producción de destilados ha caminado de manera distinta, pero bajo un mismo camino, en los diferentes sectores productivos que se fueron consolidando a medida que los espirituosos fueron ganando reconocimientos y diferenciación. Este proceso ha estado caracterizado por la generación de marcos normativos y esquemas de protecciones bajo la figura de DO, como en los casos del Bacanora, Mezcal, Raicilla y Tequila, lo que tenido implicaciones directas sobre las dinámicas productivas y el control de los recursos.

En el mapa a continuación muestra la localización de las diferentes DO con la que cuentan los destilados de agave en el país, que da una idea de la dimensión de cada una de estas.

Mapa 2. Destilados de Agave con Denominación de Origen



Fuente: Elaboración propia, 2024.

El tequila, dada la ventaja histórica frente al resto de los destilados de agave, fue el primero en ingresar a un esquema legal para regular su producción y garantizar la autenticidad de la bebida. Así, en junio de 1949 se publicó la Primera Norma Oficial

de Calidad para el Tequila DGN R9-1949: “Esta norma era de cumplimiento voluntario, pero la versión de 1964 es declarada obligatoria a partir de la emisión de la resolución de obligatoriedad del 10 de febrero de 1972” (Madrigal y Pérez, 2014 en Luna, 2018:59). Tras la adhesión del país al Acuerdo de Lisboa, y la reforma de 1973 a la Ley de Propiedad Industrial en la que se establecieron las disposiciones referentes a las DO, el Tequila se convirtió en 1974 no sólo en la primera bebida en obtener oficialmente protección, sino que también fue la primera DO que se adoptaba en México.

Al respecto, Lucio (2023) analiza que la primera norma se desvirtuó jurídicamente al plantear “origen” como “área de producción”, lo que condujo más tarde a privilegiar el “insumo” como criterio normativo principal y dio inicio a las primeras de muchas contradicciones referentes a las zonas de protección. De esta manera, se presionó para incluir con mucha flexibilidad en la DOT cada vez más territorios que no necesariamente cumplían con los criterios establecidos por los acuerdos formales que implica una DO en cuanto al origen geográfico, factores naturales y humanos. A lo largo del tiempo, esta tendencia, acompañada de continuas modificaciones a medida de las normas, fue desdibujando cada vez más el sentido original de la protección.

Los continuos cambios permitieron la ampliación progresiva de la DOT que originalmente incluía Jalisco, y añadió estados colindantes que presentaran características ecológicas semejantes. Esto representó un deslinde de la noción de territorio para asumir “origen” por “área de producción”, que se define principalmente por la presencia de agave utilizado para la elaboración del destilado, lo que permitió incluir a municipios tan alejados como algunos en Tamaulipas (Lucio, 2019b: 84).

También, estas enmiendas normativas permitieron que la fermentación fuera enriquecida; es decir, una “adulteración de origen o permiso para producir tequila con otros azúcares (melaza, mascabado, azúcar estándar), -que- muestra el grado de control de la industria (...) Ellos producen la bebida, ellos deciden qué sea la bebida” (Hernández López, 2013: 259). Además, la maximización de beneficios de los intereses económicos más influyentes en la industria alentaron también la modificación del marco normativo para utilizar aditivos “para suavizar el sabor a Tequila” con colorantes, extractos, glicerina y jarabes; además para “proporcionar o intensificar su

color, aroma y/o sabor” se pueden añadir edulcorantes, colorantes, aromatizantes y/o saborizantes (NOM-006-SCFI-2012).

En resumen, ni el “área de producción” ni el “insumo” así manejados resultan un criterio convincente o válido para determinar el origen y la calidad de una bebida.

Son, de hecho, una evidencia de la perversión jurídica que permite legalmente la adulteración de un producto que sorprendentemente se ostenta con una Denominación de Origen Protegida (Lucio, 2023: 332).

Esta flexibilidad normativa, que abrió camino a la “adulteración legal”, como lo señalan Plascencia y Peralta (2018), tuvo como consecuencia el cambio de las características propias de la bebida, como las organolépticas, desprotegiendo tanto al agave como a los pequeños productores, y concentrando el mayor beneficio en las grandes empresas, pese a ser concebido a nivel internacional como un producto artesanal. En este momento, la DOT abarca cinco estados: Jalisco, Michoacán, Nayarit, Tamaulipas y Guanajuato.

Por otra parte, a diferencia del tequila –cuyo nombre se debe a un lugar específico–, el mezcal ha sido una palabra para nombrar a cualquier destilado que se produzca con agave en el país. Todavía para el siglo XIX, relatan Huerta y Luna (2015), al “vino mezcal” se le añadía un gentilicio para señalar su procedencia, por ejemplo, vino mezcal de Tequila o vino mezcal de Oaxaca, entre otros. También se le identificó por localidades muy puntuales e inclusive por el apellido de quien lo elaboraba. La palabra mezcal se ha utilizado históricamente en todo el país para referirse a las distintas bebidas destiladas a base de agaves, una compleja inclusión bajo un sólo nombre, pues la diversidad cultural y productiva que hay detrás de cada uno de los mezcales es innumerable y, de allí, también algunas de las contradicciones de la DOM.

Un punto principal de tensión se relaciona con la extensión geográfica en la que existe la planta y se elaboran los destilados. Resulta “asombrosa la diversidad de magueyes, seleccionados y custodiados por tantos grupos humanos –de donde- se derivan también una gran diversidad de mezcales (...) Ninguna otra bebida alcohólica del mundo se deriva tal diversidad biológica y cultural” (Illsley, 2010: 19) una característica que quedó excluida, pues no todos los productores de mezcal fueron

reconocidos dentro del territorio de protección. Tampoco se reconoció la diversidad de los mezcales regionales, a lo que se suma la imposibilidad de comercializar la bebida elaborada por generaciones bajo el nombre con el que tradicionalmente se había conocido: Mezcal.

La DOM se efectuó en el marco de la entrada de México al Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN) en 1994, momento en el que las protecciones resultaban relevantes para que el país fuera un jugador competente en el comercio internacional. En este contexto, la protección surge dentro de las iniciativas de mercantilización de productos agrícolas de la mano con las diferentes reformas, como fue la ya mencionada del art. 27 y que abrió la puerta a la posibilidad en este caso, para la instalación de un agronegocio con esta bebida tradicional, desde una visión meramente economicista. Como subraya Sánchez Jiménez (comunicación personal, 2024), lo que se elaboró fue un área de protección política más que histórica y cultural, tomando los límites político- administrativos de los estados, y dejando a un lado las regiones bioculturales que van más allá de estos límites.

El 28 de noviembre de 1994 se publicó en el Diario Oficial de la Federación la resolución mediante la cual se otorgó al mezcal la protección a la denominación de origen. Después, el 12 de junio de 1997, se aprobó la norma oficial mexicana NOM-070-SCFI-1994. Actualmente la DOM protege a nueve estados de la República: Oaxaca, Guerrero, Durango, Michoacán, San Luis Potosí, Guanajuato, Tamaulipas, Zacatecas y Puebla. Con un proceso legal pendiente se encuentran Aguascalientes, Estado de México, Morelos y Sinaloa.

La siguiente incorporación a una DO fue el Bacanora, destilado que se elabora en la Sierra de Sonora bajo la NOM-168-SCFI-2004. Su producción histórica es la de la zona serrana de la que toma su nombre y tras una producción clandestina marcada por una prohibición impuesta en 1915 por el General Plutarco Elías Calles en ese entonces gobernador.

Considerando que una de las causas de la decadencia de los pueblos ha sido el uso de bebidas embriagantes, que además de producir el aniquilamiento físico y la perversión moral del individuo, es también uno de los principales factores de malestar económico; que es bien sabido que la criminalidad está en relación directa con el

empleo de las bebidas alcohólicas y teniendo el gobierno constitucionalista la obligación de moralizar a los ciudadanos que están bajo su amparo y procurar su mejoramiento, no podría dejar de ocuparse de legislar inmediatamente sobre tan importante materia.

(Calles, 1915 en Memoria Política, s.f.)

Habían pasado 77 años desde que se levantó la prohibición, y finalmente en el año 2000 obtuvo la Denominación de Origen Bacanora (DOB), que fue gestionada por centros de investigación y el gobierno, pues los productores estuvieron al margen, según explica Domínguez- Arista (2020a). En consecuencia, no se generó una inercia positiva entre los pequeños productores y empresarios, lo que de inicio resultó en una limitada capacidad para aprovechar cualquier tipo de beneficio que la DOB pudiera otorgar, como de los que gozan los grandes productores más cercanos al gobierno del que depende el Consejo Sonorense Regulador del Bacanora (CSRB).

En la actualidad, documenta, también Domínguez- Arista (2020a), los pequeños productores venden sin ninguna certificación con precios bajos, y deben enfrentarse a la escasez de agaves tanto cultivados como silvestres, producto de una baja acción colectiva y la incorporación a la DOB que, desde una visión productivista, “ha tenido como consecuencia la sobreexplotación de agaves silvestres y la falta de plantaciones con un enfoque sustentable” (Domínguez- Arista, 2020a: 18). En general, la DOB desde un origen exógeno no ha logrado incorporar a los pequeños productores, pues concentra los beneficios en unos pocos al igual que en nuevos actores externos que fueron surgiendo a lo largo del tiempo.

Por otra parte, la falta de representatividad del grupo solicitante se repite con la Denominación de Origen Raicilla (DOR), que fue otorgada en el 2019 a municipios en los estados de Jalisco y Nayarit. De acuerdo con Lucio (2019b) dentro de la zona de protección fuera de la Sierra Occidental, es decir, la Sierra Occidental y Costa, prácticamente no cuenta con representación de este grupo, lo que lo convierte de inicio en un marco excluyente que no agrupa tampoco a productores y manejadores de otras especies de agaves raicilleros, y privilegia especies domesticadas, poniendo en riesgo a los agaves silvestres, ya que “si no regulan la tasa de extracción y además cultivan

otras especies, los agaves silvestres tenderán a disminuir y eventualmente a desaparecer (Lucio, 2019b: 87).

Sumado, a lo anterior, gracias al desconocimiento de la diversidad cultural y productiva, la DOR intenta homogeneizar la producción para toda la zona de protección bajo los criterios copia de las categorías utilizadas en la norma que regula la producción de mezcal, las cuales no son propias del estado para calificar a la raicilla.

En términos generales, los diferentes esquemas de DO en los que suscriben los destilados de agave expuestos, revelan las múltiples contradicciones que han generado brechas como las que se examinan a continuación.o.

2.4.2 Brechas en las DO de los Destilados de Agave

Teniendo en cuenta estas particularidades en cada uno de los destilados, resulta cierto que lejos de tener desafíos ambiguos, la problemática a la que los espirituosos con DO se enfrentan es clara. Pese a que estas protecciones son planteadas como herramientas precisamente de protección y de diferenciación, en realidad han generado una serie de contradicciones que comprometen su propósito original. Bajo este marco, en México se ha propiciado la implementación de un modelo de agronegocio que ha sido el principal detonante de los desafíos socioambientales relacionados con los destilados, que es posible ubicar en cuatro diferentes brechas¹⁵ interconectadas y vinculadas todas a la flexibilidad normativa que las DO presentan, como sintetizo en el esquema siguiente.

¹⁵ Desde la literatura sobre análisis estratégico de la gestión social, las brechas se refieren a la distancia entre lo deseado-posible (visualización) y lo realmente alcanzado (posicionamiento). Este concepto contempla que estas brechas pueden originarse en la formulación, cuando se refieren a impactos no logrados porque el diseño fue inadecuado, o en la gestión debido a problemas de ineficiencia o bajo impacto por problemas de operación, de diseño y/o general de gestión (CEPAL, 1998).

Esquema 4. Brechas en las DO de los Destilados de Agave



Fuente: Elaboración propia 2024.

En primer lugar, propongo la brecha de *expansión y territorio*, en donde el nodo principal radica en la concepción de “origen”, ya que se ha experimentado a lo largo del tiempo una expansión territorial poco justificada. Claros ejemplos al respecto son la denominación de origen del tequila y la del mezcal: “ambas toman el origen con una enorme elasticidad y flexibilidad tanto el “área de producción” como el “insumo” para justificar el crecimiento extensivo en términos territoriales” (Lucio, 2023: 337). Las consecuencias inmediatas han sido la ampliación de la frontera agrícola, junto con una pérdida del vínculo geográfico y cultural, al incluir territorios alejados de la zona inicial de origen, aumentando el territorio bajo las diferentes protecciones existentes para los destilados, especialmente en el caso de la DOM como expondré en el siguiente apartado.

La segunda brecha que identifiqué es la de *cultura y autenticidad*, en la que el desconocimiento de la diversidad cultural alrededor de la bebida impulsa la homogeneización de las formas de producción. Al respecto, Eduardo Sánchez (Comunicación Personal, 2024) indica que las DO, en teoría, tienen como objetivo la protección de un territorio, su recurso natural y la cultura asociada, lo cual se ha dejado

de lado, y no se han respetado los derechos culturales, la tradición, la historia. Añade que no se ha indagado la secuencia histórica de muchos factores y sólo se toma en cuenta la presencia actual de la producción. Al convertirse en un modelo economicista, las transformaciones en la organización social tradicional y la división del trabajo se hacen presentes, pasando de un modelo campesino tradicional a uno agroindustrial. Hernández López (2014) argumenta al respecto que, en el caso insignia del tequila, estos cambios han propiciado la pérdida de campesinos y el incremento de jornaleros, lo que se relaciona directamente con las transformaciones modernizadoras que han traído consigo importantes impactos socioambientales.

La autenticidad se va desdibujando en cuanto a territorio, diversidad de saber-hacer, en cuanto a biodiversidad, a lo que se suman las adulteraciones permitidas, como lo es la posibilidad de agregar otros azúcares o aditivos a la bebida, lo que echa por tierra cualquier referente a la bebida tradicional.

La tercera brecha corresponde a la de *economía y representatividad*, cuyo punto central es la exclusión, partiendo desde la falta de representatividad que ha generado concentración de beneficios económicos, hasta la segregación de los productores locales, lo que ha colocado a grupos específicos como los tomadores de decisiones que conducen a los sectores según sus intereses. En esta línea, las certificaciones a las que se deben alinear los productores en las zonas de protección muchas veces son difíciles de pagar, y los que pueden acceder al beneficio de la DO son quienes tienen una mejor posición en cuestión económica, siendo el acaparamiento de los nombres tradicionales de los espirituosos la más visible, ya que para los productores que no están alineados a la normativa sólo pueden etiquetar su producto como destilado de agave.

La cuarta y última brecha, *ambiente y sustentabilidad*, se refiere a la presión que reciben los insumos de los destilados de agave debido a la flexibilidad normativa, al ampliar la lista de agaves para ciertos destilados, lo que pone presión sobre todo en los agaves silvestres. Además, cabe mencionar la inclusión sin un plan de manejo que incluya las especies en peligro de extinción, lo que conlleva a una pérdida de biodiversidad, como también lo hace enfocarse, en otros casos, en una sola especie; esto ha fomentado los monocultivos que vinieron acompañados de deforestación y

desmontes, al igual que plagas y otros problemas propios de este tipo siembra. De esta manera, la alteración de los ecosistemas es consecuencia de un modelo agroextractivista que ha generado cambio en los paisajes e impacto sobre polinizadores y otras especies asociadas.

Estas brechas dejan clara la existencia de tensiones entre los propósitos iniciales de las protecciones, y la realidad cooptada por los grandes intereses del capital, representando “una grave amenaza para ecosistemas enteros, pues su impacto ya es nacional, por la diversidad de regiones y tipo de vegetación que son intervenidos, y por la diversidad de grupos étnicos y comunidades campesinas que son obligados a modificar su producción tradicional y a reorientarse hacia una producción agroextractiva” (Lucio, 2023 :337). Tal es el caso del mezcal, que, como se ha mencionado, en los últimos años ha visto un gran despliegue de política a su alrededor.

2.5 Sol líquido, el mezcal

De matices infinitos y conexión directa con la tierra y el fuego, cada gota de este destilado tiene mucha historia que contar. La riqueza en el territorio es indiscutible: México es un país mezcalero. Por lo tanto, el aprovechamiento y manejo del agave en el país es amplio, de larga data y con características históricas que Gentry (2004) llamó como la simbiosis entre humano y agave, la cual ha tenido efectos en la evolución de la planta y en las prácticas en su manejo. Estos conocimientos se han ido modificando, perfeccionando y sustituyendo a lo largo de la historia, adaptándose a los diversos contextos del país. Desde el paso por prohibiciones, la incorporación a la zona de protección del mezcal, hasta el actual éxito de los destilados en el mercado internacional, es innegable que la producción de mezcal ha tenido impacto en todos los ámbitos. Resulta difícil creer que, por mucho tiempo, el mezcal fue una bebida marginada, orillada a la clandestinidad y, sobre todo, alejada de las políticas de desarrollo para el campo. Hoy su historia reciente se vincula directamente con una de las denominaciones de origen de mayor expansión y una creciente demanda sobre todo a nivel internacional. Con una producción que, según datos de COMERCAM

(2024), ha mostrado un crecimiento sostenido hasta el 2023 –año en el que registró un decrecimiento del 13.60 %--, el destilado alcanzó un histórico de 14,165, 505 litros en el 2022¹⁶. Esta tendencia no ha pasado desapercibida, por lo que el mezcal ha desempeñado un papel cada vez más importante en la visión de desarrollo de los estados en los que se produce pero, sobre todo, en los que cuentan con DOM.

En estas entidades se han implementado programas, proyectos y, en general, se han diseñado políticas públicas dirigidas al sector con un claro enfoque exportador, dado que el 67.33% del destilado es envasado para este fin, lo que indica el notorio paso de una bebida local a una bebida que se exporta a 81 países (COMERCAM, 2023: 12-14). Sin embargo, pese al reconocimiento como bebidas tradicionales de gran importancia, quedan pendientes iniciativas congruentes, que permitan un manejo sustentable equilibrado con la naturaleza, al igual que el reconocimiento no excluyente a los poseedores de este conocimiento heredado de generación en generación, entre otras brechas cuyas consecuencias han generado escenarios de conflicto socioambiental.

2.5.1 Regiones mezcaleras y evolución productiva

Los destilados en América Latina son expresión del gran patrimonio biocultural que enlaza prácticas, historia, territorios y comunidades a lo largo del continente, en donde México, como país megadiverso, cuenta con un territorio privilegiado en cuestión de agaves de gran valor, y del que existe un amplio conocimiento y manejo. Según Bruman (2000), los pueblos originarios utilizaban estas plantas, a las que llamaron “mescales”, como comida sobre todo en épocas de secas y escasez estacional de alimento, siendo antes del desarrollo de la agricultura la planta más generalizada en la dieta de los nativos, después de que estos se diera cuenta de que cocido era dulce y nutritivo (Bruman, 2000:12). “Con el cocimiento de las cabezas se derivó la elaboración de bebidas, algunas fueron fermentadas, pero otras no, y hasta nuestros días se

¹⁶ La producción de mezcal reportada por COMERCAM corresponde únicamente a mezcal certificado referido a 45% Alc. Vol, producido en municipios de nueve estados incluidos dentro de la DOM, que son en orden mayor a menor productor por cantidad de litros: Oaxaca, Puebla, Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Michoacán, Zacatecas, Tamaulipas y Guanajuato.

conservan bebidas de maguey, como aguamiel, atoles y ponches, que no pasan por la fermentación” (Ilsley, 2010 :20).

Tras la llegada de los destiladores y su técnica, la destilación del agave como ya lo expuse al hablar de los destilados en general, se convirtió pronto, junto con el chiringuito y el vino de cocos, en la bebida alcohólica que abasteció la demanda existente. De esta manera, como lo describe Ilsley (2010), durante el Virreinato se desarrollaron regiones económicas vinculadas a la presencia y la posibilidad de aprovechamiento de las especies de agaves: 1) las haciendas del norte, que estuvieron dedicadas principalmente a la ganadería e incorporaron tecnologías e infraestructura, lo que les permitió fabricar grandes volúmenes de mezcal a partir del *Agave salmiana*; 2) en el Altiplano Central, el pulque tuvo una gran importancia económica, y vio cómo su mercado se ampliaba gracias a la posibilidad de transportarlo en ferrocarril; 3) en Jalisco se fue desarrollando la industria tequilera con la primera licencia para producir mezcal, concedida a José Cuervo en 1795, lo que condujo a que su distribución se expandiera a todo el país a principios del siglo XX 4) en otras regiones de Occidente y en el Sur, donde predominaban las haciendas cañeras, el chiringuito fue el de mayor distribución, mientras que; el agave fue relevante como alimento, pues se consumía cocido sobre todo cuando había escasez de maíz. Mientras tanto, el mezcal se utilizaba en rituales que las comunidades indígenas realizaban de manera clandestina, ya que estaba prohibido;, y 5) en Yucatán, la producción de fibras de *Agave fourcroydes* al que se le conoce como henequén, se consolidó como un cultivo de gran trascendencia para el desarrollo económico de la región (Ilsley, 2010: 23-24).

Cada una de estas regiones evolucionó y se desarrolló de manera particular. La misma Ilsley (2010) indica que aún es posible distinguir las tres regiones mezcaleras diferenciadas por el nivel de tecnología utilizada; a saber, la artesanal, en el Occidente y Sur-Occidente; la tequilera; y, al norte, el de las antiguas haciendas.

Sobre esta evolución relacionada principalmente con las dinámicas productivas, Colunga, Zizumbo y Martínez (2007) identifican cuatro procesos contenidos en etapas históricas con características propias, que son:

a) *Proceso tipo colonial temprano (1580-1700)*. En este periodo, la producción de mezcal dependía de la recolección de agaves silvestres, de los que había una gran variedad fenotípica, reflejo de una gran diversidad genética. La cocción se llevaba a cabo en hornos usualmente de piedra, subterráneos o a cielo abierto, utilizando leña de diferentes plantas y piedras sobre las que se colocaban las piñas que eran tapadas con ramas y hojas también de diferentes especies y tierra, pero se dejaba una para incorporar agua por varios días y producir vapor que ayudara al cocimiento. Posteriormente, los agaves cocidos se trituraban manualmente con mazos de madera o metal en estructuras de piedra o madera (“majaderas”), y la fermentación se realizaba en pieles de ganado, piedra, tepetate, o madera (“canoas”). La destilación se realizaba con un destilador asiático que requería ubicarse en sitios con agua fresca de ríos u ojos de agua cercanos; el destilado se comercializaba en “botijas peruleras” o en ollas de barro.

b) *Proceso tipo colonial tardío (1700-1850)* con el tiempo, la producción se trasladó a las haciendas en donde los agaves comenzaron a cultivarse, manteniendo aún una amplia variedad genética. El cocimiento de las piñas de agave se realizaba en hornos de mampostería, mientras que la molienda se realizaba en “tahona” o molino “chileno”, impulsados por animales. La fermentación se llevaba a cabo en barricas de madera o piletas, mientras que en la destilación se incorporó alambiques tipo árabe de cobre con serpentín. Este periodo marcó el inicio de la comercialización en “castañas” o pequeños barriles, lo que facilitó su transporte y venta.

c) *Proceso tipo moderno temprano (1860-1970)*. La modernización del proceso comenzó con un un esquema tecnificado del manejo de las plantas, por lo que las haciendas y ejidos empezaron a depender del monocultivo apoyado con prácticas agrícolas intensivas, que incluyeron el uso de fertilizantes, herbicidas y plaguicidas. La cocción comenzó a realizarse en autoclaves, mientras la molienda empleaba molinos mecánicos acondicionados de la industria cañera. La fermentación también cambió con el uso de tanques de acero inoxidable y cepas comerciales utilizadas para esta parte de la operación. La destilación y añejamiento se realizaban en madera o utilizando aditivos artificiales.

d) *Proceso tipo post-moderno (1980-)*. La producción de mezcales y tequila ha adoptado un enfoque regulado y tecnificado, regido por normativas y estandarizaciones. Las técnicas modernas incluyen la clonación de agaves y el uso de la biotecnología para maximizar la productividad. La cocción se realiza en autoclaves, mientras la fermentación es controlada con la posibilidad de adicionar azúcares diferentes a los del agave. Además, la destilación y filtración ahora incluyen tecnologías avanzadas como el carbón activado, y el control de calidad se realiza mediante técnicas cromatográficas. Este periodo está marcado por la consolidación de la industria bajo el control de grandes empresas trasnacionales, lo que ha reducido la variabilidad genética de los cultivos. Al mismo tiempo, en la normativa se incentivó la incorporación de especies que tradicionalmente no se utilizaban para producir destilados.

Hasta aquí se puede vislumbrar el trazo de un contexto histórico que muestra cómo se fueron conformando regiones económicas particulares en torno al agave, además de la evolución en los procesos de producción de sus destilados, donde la tendencia es la industrialización, y con el tequila como su mayor referente, un modelo al que el mezcal pareciera seguir de manera cabal sobre todo en las últimas dos décadas en las que se ha incrementado el número de municipios bajo la DOM. Por lo que me parece pertinente acotar el proceso post-moderno al año 2000 considerando que en este periodo se consolidaron las bases tecnológicas y regulatorias de producción industrial y sugiero reconocer, siguiendo la línea de los procesos, uno que abarque desde éste año a la fecha al que propongo nombrar:

e) *Proceso tipo Transmoderno*¹⁷ (2000-a la fecha) que se caracteriza por prácticas tanto tradicionales como industriales en las que los gobiernos y empresarios han impulsado la ampliación de la zona DOM, lo que ha permitido una mayor cobertura territorial con la finalidad de incorporar nuevas regiones de producción para atender

¹⁷ En correspondencia con el marco teórico, aparece como idónea la propuesta de Dussel (2004) sobre la *transmodernidad* para abordar esta etapa de los procesos productivos, ya que su planteamiento propone seguir el camino de la descolonización del mundo Occidental, que es lo que está en juego en este momento al respecto de la colonización de la naturaleza en el caso del mezcal. Su propuesta permite una crítica a la modernidad desde su vínculo con el colonialismo y el capitalismo, a la par que propone un diálogo intercultural basado en la inclusión de las culturas negadas y subordinadas en el proceso de mundialización.

un mercado internacional. Se presenta reducción de variabilidad fitogenética junto presión sobre los agaves silvestres, además de un destacado incremento de proyectos estatales de incentivo al aumento de la producción con un enfoque industrial. A la par de las ampliaciones, se ha generado una serie de luchas éticas y sustentables en la producción, derivado de la generación de diversas brechas, pero, sobre todo, de una realidad eminente de riesgo ambiental mundial. La tabla siguiente destaca los principales aspectos relacionados a los ahora cinco procesos productivos relacionados al mezcal.



Tabla 3. Evolución histórica de los procesos productivos del mezcal

Evolución histórica de los procesos productivos del mezcal		
Proceso	Periodo	Características principales
Proceso tipo colonial temprano	1580-1700	Recolección de plantas silvestres Cocción en hornos subterráneos Fermentación en estructuras de piedra, madera o pieles de animales Destilación con destilador asiático básico Comercialización en botijas u ollas de barro Alta variabilidad fenotípica y genética de agaves
Proceso tipo colonial tardío	1700-1850	Cultivo en haciendas Cocción en hornos de mampostería Molienda con tahonas o molinos chilenos Fermentación en barricas o piletas de piedra/madera Destilación con alambiques árabes de cobre con serpentín Comercialización en castañas o barriles pequeños Alta variabilidad fenotípica
Proceso tipo moderno temprano	1860-1970	Agricultura tecnificada en haciendas y ejidos (fertilizantes, plaguicidas) Cocción en autoclaves Molienda con molinos mecánicos Fermentación en tanques de acero inoxidable y uso de cepas comerciales Añejamiento y uso de aditivos artificiales Envasado en vidrio Baja variabilidad fenotípica, predominio de monocultivos
Proceso tipo post-moderno	1980-2000	Normas oficiales (NOM, ISO) Técnicas agronómicas modernas (biotecnología, clonación, fertilización, cromatografía) Cocción en grandes autoclaves Fermentación controlada con posibilidad de utilizar otros azúcares Filtración con carbón activado Reducción genética a clones Inclusión en la normativa de especies que tradicionalmente no se utilizaban para la producción de destilados
Proceso tipo transmoderno	2000–a la fecha	Ampliación de zonas de protección DO Técnicas mixtas de producción tradicional e industrial Normatividad flexible Proyectos estatales destinados al incremento de producción con tendencia a la industrialización Auge mezcalero Incremento de marcas Oferta destinada al mercado internacional Reducción de la variabilidad fitogenética y presión sobre agaves silvestres Incremento de proyectos éticos y sustentables

Fuente: Elaboración propia adaptada de Colunga, Zizumbo y Martínez (2007).

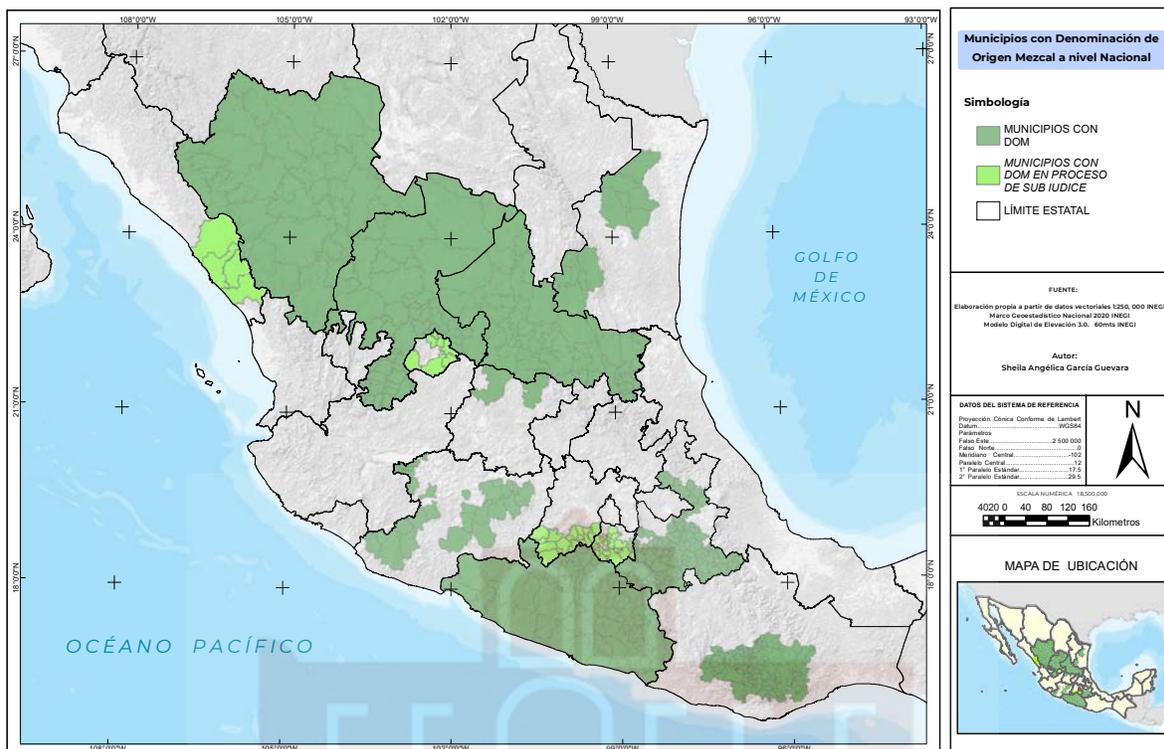
2.5.2 Territorio y Denominación de Origen Mezcal

Teniendo en cuenta esta evolución de los procesos, es indiscutible que la ampliación de la denominación de origen mezcal representa una característica clave para comprender la dirección que se le ha dado en la actualidad al sector. En las últimas dos décadas, la DOM ha experimentado un proceso de expansión en su área de protección, así como en el aumento de producción, impulsado en buena medida por la necesidad de atender el incremento de la demanda internacional y el creciente interés nacional sobre el destilado, un fenómeno al que se ha denominado *boom* mezcalero.

De esta manera, en el marco de las políticas neoliberales de apertura comercial, y en particular con la firma del TLC, se crea la segunda denominación de origen para destilados de agave en 1994. La DOM abarcó municipios de los estados de Durango, Guerrero, Oaxaca con “la región de mezcal”, que incluye los distritos de Sola de Vega, Miahuatlán, Yautepec, Tlacolula, Ocotlán, Ejutla y Zimatlán; San Luis Potosí y Zacatecas. Más tarde, a partir del año 2001, se inició una continua ampliación de la DOM para incorporar de manera progresiva municipios de diferentes estados. En Guanajuato se sumaron uno en 2001 y otro en 2015, mientras que Tamaulipas agregó 11 municipios en 2003. Por su parte, Michoacán incorporó 29 municipios en 2012, mientras que Puebla integró 115 municipios en 2015 y se reconoció uno más en el 2018. En este mismo año, se sumaron 7 municipios de Aguascalientes, 23 del Estado de México y 15 de Morelos.

Finalmente, en 2021 Sinaloa es la incorporación más reciente, con cuatro municipios, un total de 574 municipios incorporados a nivel nacional, cuya distribución puede observarse en estemapa que presento a continuación.

Mapa 3. Municipios con Denominación de Origen Mezcal a nivel Nacional



Fuente: Elaboración propia, 2024.

Es importante mencionar que en 2015, bajo ningún sustento oficial, se asumió a todo el estado de Oaxaca como parte de la DOM, contabilizando con esta adición en este momento 1,013 municipios de un total de 2,477 en el país (INEGI, 2024). “Una decisión al margen de toda normatividad, constituyendo una de las más visibles irregularidades de esta denominación, ante la indiferencia absoluta e inexplicable de la que la Dirección General de Normas de la Secretaría de Economía que no se ha pronunciado hasta la fecha sobre la situación” (Lucio,2023:333).

Bajo estas condiciones de incorporación, actualmente son trece estados a los que IMPI ha otorgado la DOM. De estos, cuatro se encuentran en proceso *sub iudice*¹⁸ debido a los recursos legales interpuestos con el objetivo de revocar la inclusión de los

¹⁸ La locución latina *sub iudice* que significa literalmente “bajo el juez”. El término se utiliza en el ámbito del derecho para referirse a los casos que aún están pendientes de resolución judicial o se encuentran bajo la consideración de un tribunal y aún no han sido resueltos definitivamente y sigue pendiente

municipios pertenecientes a los estados de Aguascalientes, Estado de México y Morelos.

En un movimiento encabezado por el estado de Oaxaca, bajo el argumento de la necesidad de defender la DOM frente a entidades que considera no cuentan con una tradición en la producción de mezcal, y apelando al valor de los estados pioneros para pertenecer a esta zona de protección, se realizaron muestras de inconformidad como protestas ante el IMPI¹⁹, además de la presentación de recursos legales ante la sala especializada en propiedad intelectual del Tribunal Federal de Justicia Administrativa (TFJA). En septiembre de 2018, como documenta Sánchez Jiménez (2023), se suspendió la solicitud de protección y se admitió el trámite de impugnación. Como parte del proceso, se concedió como medida cautelar la suspensión provisional la DOM ante la OMPI mientras se resolvía el proceso jurídico-administrativo, para lo cual se conformó un comité especializado integrado por peritos que coadyuvarían en el caso. Uno de los hallazgos fue la confirmación de:

la presencia histórica de la producción de mezcal en los territorios que han solicitado la modificación a la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen Mezcal para Aguascalientes, Morelos y Estado de México, sin embargo, es importante precisar que no hay evidencia de tradición histórica y vigencia de la elaboración de esta bebida en todos los municipios que solicitaron el ingreso a esta protección (Sánchez Jiménez, 2023: 17).

Siguiendo el caso, Sánchez Jiménez (comunicación personal, 2024), quien es uno de los peritos involucrados, comentó que también se identificaron en todos los casos factores sociales, como la violencia, que provocaron una disminución en la producción del destilado, pero su elaboración en ningún momento fue continua y nunca desapareció por completo. En cuanto al seguimiento del proceso legal, el investigador

¹⁹ Además de los recursos legales interpuestos, las inconformidades sobre la ampliación de la DOM se manifestaron públicamente en la Ciudad de México en agosto del 2018, cuando el entonces gobernador de Oaxaca, Alejandro Murat encabezó una marcha junto con integrantes del COMERCAM y representantes de los nueve estados con DOM. Los manifestantes argumentaron que la ampliación carecía de sustento histórico, ambiental y cultural. Bajo consignas como “el mezcal no vende, el mezcal no se da, el mezcal se defiende con mucha dignidad” avanzaron hacia el IMPI en donde se reunieron con los funcionarios de la institución (La Silla Rota, 2018)

señaló que “las sentencias en el caso de Aguascalientes y para el Estado de México fueron negativas y se le exige al IMPI reponer el proceso, es decir, nuevamente hacer la solicitud y validarla” (Sánchez Jiménez, comunicación personal, 2024). En el caso de Morelos, aún queda pendiente la sentencia.

Todo lo anterior muestra que, desde la aparición de la DOM en los años noventa, la zona de protección ha experimentado una ampliación significativa, que no sólo denota un mero proceso jurídico o de orden administrativo que de inicio amplía la frontera agrícola; también ha puesto en evidencia las tensiones en el sector que se van disputando la legitimidad de la producción del destilado, pero, de manera central, se configura un campo en donde diferentes agentes sociales se disputan los beneficios económicos inherentes a la DOM.

2.6 Racionalidades y escenarios socioambientales

Queda demostrado que la visión de desarrollo asociada al sector de destilados de agave a través de la figura de denominaciones de origen ha generado brechas que impactan en los sistemas socioambientales. En el caso de la DOM, en específico, la extensión exponencial de la zona de protección y la intensificación agroextractiva han sido el cimiento para la configuración de escenarios de conflictos socioambientales. En contraposición, también se exploran alternativas y soluciones emergentes que privilegian los aportes de los diferentes agentes sociales que apuestan por la agricultura tradicional campesina como pilar para el diseño de caminos estratégicos de sustentabilidad.

Lo anterior es muestra de las tensiones entre racionalidades que denotan las múltiples contradicciones en el modelo de agronegocio. También muestra elementos esenciales a partir de las estrategias para un cambio socioambiental que apuesta por una alternativa en un sistema más equitativo y sustentable.

2.6.1 Escenario desde la racionalidad economicista

El mezcal comparte las brechas identificadas sobre las denominaciones de origen de los destilados de agave, en las que presenta desafíos específicos que lo distinguen dentro de este sistema de protección. Estas particularidades tienen sus propias dinámicas en las diferentes regiones y comunidades productoras, destacando sus implicaciones y relevancia para el sector mezcalero.

En primer lugar, la *brecha de expansión y territorio* muestra la reconfiguración del espacio territorial, impulsada desde un modelo de agronegocio donde “el problema principal es que la DOM crece tanto en términos extensivos –de acuerdo con la expansión de la superficie territorial– como intensivos, con respecto al crecimiento del insumo o la materia prima” (Lucio, 2023: 335). Entre 1994 y el 2021, tal como se observa en la siguiente tabla, la DOM ha alcanzado una cobertura progresiva que incluye el 41% de los municipios del país, dinámica que muestra, además de una ampliación geográfica, una intensificación de los procesos productivos que repercuten directamente en el territorio y en la distribución de los recursos.

Tabla 4. Ampliación de la DOM 1994-2021

Estado	Municipios Integrados	Año						
		1994	2001	2003	2012	2015	2018	2021
Durango	39	x						
Guerrero	81	x						
Oaxaca	131	x				x*		
San Luis Potosí	58	x						
Zacatecas	58	x						
Guanajuato	2		x				x	
Tamaulipas	11			x				
Michoacán	29				x			
Puebla	116					x	x	
Aguascalientes	7						x	
Estado de México	15						x	
Morelos	23						x	
Sinaloa	4							x

* Se integran todos los municipios del estado sin solicitud de ampliación

Fuente: Elaboración propia, 2024.

Estos datos subrayan el interés de formar parte de la zona de protección en búsqueda de oportunidades para posicionar de mejor manera los mezcales de los diferentes estados, debido al auge de la bebida sobre todo a nivel internacional, bajo el supuesto de los beneficios que el marco normativo debería proporcionar. Sin embargo, estas figuras de protección “pueden llegar a ser un factor de exclusión para los campesinos (...) ya que no existe garantía de que la renta territorial se distribuya hacia abajo y hacia atrás de la cadena agroalimentaria” (Renard, 2021), lo que muestra las limitaciones del modelo como impulsor de desarrollo local. Por otra parte, continúa Renard (2021), las DO han sido utilizadas en México como herramientas para consolidar el poder de grupos selectos de las diferentes industrias a expensas de los campesinos bajo una narrativa de protección desde donde se gestan mecanismos de exclusión. En buena medida, esto tiene que ver con que “las DO mexicanas han resultado de procesos políticos, y se han delimitado con insuficiente información natural y cultural para sustentarse, creando confusiones y conflictos” (Illsley, Giovannucci, Bautista, 2009 en Domínguez-Arista, 2020b :106).

Siguiendo esta línea, en correlación con el incremento de municipios dentro de la zona de protección, se observa una creciente exigencia de insumos para satisfacer la demanda de mezcal, provocando en algunos casos “la deforestación de algunas zonas de monte o bosque, el desplazamiento de cultivos, la ocupación de tierras ociosas y la estabulación de ganado; todos estos son factores que están relacionados con una expansión de la frontera agrícola” (Hernández López, 2015: 150).

Además de una mayor expansión de la superficie destinada al cultivo de agave y las prácticas que atentan directamente sobre los ecosistemas, la flexibilidad de la norma que guía la producción de mezcal, con sus diversas modificaciones, permite incorporar un mayor número de especies de agave que pueden ser utilizadas para la producción del destilado, como se puede revisar en la siguiente tabla.

Tabla 5. Agave permitido para producción de mezcal

Norma Oficial Mexicana Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones	
NOM-070-SCFI-1994	NOM-070-SCFI-2016
<p>Esta NOM se aplica a la bebida alcohólica elaborada bajo el proceso que más adelante se detalla, con agaves de las siguientes especies:</p> <ul style="list-style-type: none"> - Agave Angustifolia Haw (maguey espadín); - Agave Esperrima jacobi, Amarilidáceas (maguey de cerro, bruto o cenizo); - Agave Weberi cela, Amarilidáceas (maguey de mezcal); - Agave Patatorum zucc, Amarilidáceas (maguey de mezcal); - Agave Salmiana Otto Ex Salm SSP Crassispina (Trel) Gentry (maguey verde o mezcalero); y - Otras especies de agave, siempre y cuando no sean utilizadas como materia prima para otras bebidas con denominaciones de origen dentro del mismo Estado. <p>Cultivados en las Entidades Federativas, Municipios y Regiones que señala la Declaración General de Protección a la denominación de origen "mezcal", en vigor.</p>	<p>Están permitidos los magueyes o agaves, cultivados o silvestres, cuyo desarrollo biológico haya transcurrido en el área geográfica comprendida en la Resolución (Ver 2.9)* y esté permitida su extracción por las autoridades competentes conforme a las leyes aplicables. Los magueyes o agaves, así como los predios de donde proceden, deben registrarse y estar geo-referenciados ante el OEC. Los magueyes o agaves deben estar maduros para cosecharse. Se debe contar con la guía de maguey o agave en el traslado de la materia prima entre un predio registrado y un productor autorizado de Mezcal.</p> <p>*2.9 Resolución mediante la cual se otorga la protección prevista a la denominación de origen Mezcal, para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre, publicada el 28 de noviembre de 1994, así como sus modificaciones subsecuentes.</p>

Fuente: Elaboración propia, 2024.

Esta intensificación plantea la necesidad de revisar los impactos ambientales, pues, aunque la flexibilidad normativa favorece a la diversificación productiva, también genera dinámicas que comprometen la sustentabilidad, especialmente si no hay un plan de manejo en donde las diferentes instancias gubernamentales estén presentes, sobre todo las municipales. Además, al permitir que el insumo principal provenga de cualquier municipio con DOM, se debilita el vínculo geográfico y cultural.

Este vínculo también se ha alterado, considera Domínguez-Arista (2020b), debido a una ausencia de criterio territorial en la configuración de la DOM, al no contemplar regiones con las particularidades ambientales y culturales del territorio protegido. Se ha optado por una delimitación basada en unidades territoriales política-administrativas, como son los municipios, lo cual no garantiza en su totalidad una correspondencia con los elementos que se pretenden proteger. Esta elección implica una contradicción constante referente al territorio, ya que la protección se vuelve

“demasiado estrecha, ya que excluye a muchos productores genuinos, pero es demasiado amplia, ya que borra especificidades locales, ligadas a la diversidad biológica y cultural” (Bowen, 2015 en Renard, 2021).

La *brecha de cultura y autenticidad* se hace presente, ya que el instrumento diseñado para fortalecer el desarrollo rural local y regional, como plantea Renard (2021), sólo alcanzaría su verdadero potencial si se aplicara de manera adecuada a través de la renta de notoriedad, la acción colectiva de los productores, la reapropiación del patrimonio cultural y la coordinación entre los actores de la cadena productiva. Sin embargo, en la práctica se evidencia su incapacidad para garantizar ese impacto.

Por una parte, el modelo capitalista va penetrando en los esquemas de uso, consumo y producción de los mezcales tradicionales con tendencia a la industrialización que, como indica Cruz Ruíz (2022), cambia las realidades de los productores, por lo que los mezcaleros pierden la capacidad de reproducir su mezcal y, con ello, las formas de vida, de organización y, muy importante, las formas de comunalidad²⁰ que conocen y dan sentido a su existencia. Entonces, ya no se puede hablar de un producto con identidad, pues la estandarización de los procesos productivos, mediante una norma que unifica criterios de elaboración y los clasifica en función del mercado, contribuye al desconocimiento y desvalorización del gusto histórico de las regiones y comunidades. Este gusto histórico constituye una forma de conocimiento que remite al entramado de saberes, prácticas, reglas y tradiciones que han sido forjadas de manera colectiva a lo largo del tiempo en un territorio particular. A partir de esta construcción surgen parámetros sobre cuáles son los olores que deben tener los mezcales, cómo deben elaborarse y los criterios que deben cumplir para que

²⁰ El concepto de comunalidad explica Martínez Luna (2027), comenzó a desarrollarse en México durante la década de 1980, a partir de la reflexión de los pueblos indígenas frente a las conceptualizaciones hegemónicas para nombrar y organizar el mundo. Y ante la necesidad de integrar formas propias de acción y pensamiento, las cuales no son opuestas a las visiones dominantes, pero sí diferentes al estar arraigadas en su experiencia, fundamentada en la diversidad, en donde la orientación está dirigida a una existencia colectiva con principios de respeto mutuo, trabajo compartido y reciprocidad. De esta manera, el concepto “define la inmanencia de la comunidad...los elementos que definen la comunalidad: La Tierra, como madre y territorio, el consenso en asamblea para la toma de decisiones, el servicio gratuito, como ejercicio de autoridad, el trabajo colectivo, como un acto de recreación, los ritos y ceremonias, como expresión del don comunal” (Díaz Gómez, 2004:367-368).

sean reconocidos como buenos, sabrosos y, sobre todo, legítimos de esa región o comunidad (Pérez, 2007: 57).

No obstante, cuando se elaboró la Norma Oficial Mexicana (NOM) referente al mezcal, no se tomaron en cuenta factores tan determinantes como la diversidad productiva, la tradición local o el gusto histórico. Como resultado, la primera norma regulatoria del mezcal fue, en gran medida, una copia de los lineamientos de la NOM del tequila.

De manera inicial, el mezcal se clasificó en dos tipos con base en el porcentaje de carbohidratos provenientes del agave. El Tipo I correspondía al mezcal elaborado exclusivamente con 100% agave, mientras que el Tipo II Mezcal permitía la adición de hasta un 20% de otros carbohidratos. Así mismo, la NOM contemplaba que ambos tipos de mezcal podrían ser categorizados en joven, reposado o añejo, debido a procesos posteriores a la destilación y rectificación, además de la posibilidad de ser susceptibles a ser abocados; es decir, adicionados con ingredientes permitidos para “suavizar” el sabor del mezcal (NOM-070-SCFI-1994). Más adelante, la producción de mezcal bajo la NOM-070-SCFI-2016, actualmente vigente, dicta la clasificación de los mezcales en tres categorías: mezcal, mezcal artesanal y mezcal ancestral, cuyas especificaciones se pueden observar en la siguiente tabla:



Tabla 6..Categorías de mezcal según la NOM-070

Categorías del Mezcal		
Mezcal	Mezcal Artesanal	Mezcal Ancestral
a) Cocción: cocimiento de cabezas o jugos de maguey o agave en hornos de pozo, mampostería o autoclave.	a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo o elevados de mampostería.	a) Cocción: cocimiento de cabezas de maguey o agave en hornos de pozo.
b) Molienda: tahona, molino chileno o egipcio, trapiche, desgarradora, tren de molinos o difusor.	b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio, trapiche o desgarradora.	b) Molienda: con mazo, tahona, molino chileno o egipcio.
c) Fermentación: recipientes de madera, piletas de mampostería o tanques de acero inoxidable.	c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).	c) Fermentación: oquedades en piedra, suelo o tronco, piletas de mampostería, recipientes de madera o barro, pieles de animal, cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).
d) Destilación: alambiques, destiladores continuos o columnas de cobre o acero inoxidable.	d) Destilación: con fuego directo en alambiques de caldera de cobre u olla de barro y montera de barro, madera, cobre o acero inoxidable; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo)	d) Destilación: con fuego directo en olla de barro y montera de barro o madera; cuyo proceso puede incluir la fibra del maguey o agave (bagazo).

Fuente: Elaboración propia a partir de la NOM- 070-SCFI-2016.

Cada una de estas categorías se definen a partir de los métodos de producción, donde el uso de tecnología marca la clasificación; sin embargo, la mayoría de las familias productoras se mantiene al margen del marco normativo oficial y sólo se alinea con dicha clasificación al incorporarse a circuitos de comercialización más amplios, o al establecer vínculos con las instancias de gobierno que promueven la formalización del producto. No obstante, esto no significa que sea una clasificación con la que se

identifique o que refleje la elaboración del mezcal en todo el país, pues la diversidad que se encuentra en los destilados es amplia.

Una muestra de esto es que “existen mezcales de perlado diminuto con alrededor de 40 por ciento de alcohol, como los producidos en la región de la Sierra de Jal-Mich, en Jalisco y Michoacán, y que contrarresta con otros llamados de puntas o flor, de perlas grandes y efímeras con 60 o hasta 80 por ciento de su contenido alcohol” (Delgado Lemus y Abdelmassih Jiménez, 2020: 76). Otro ejemplo, señala Cruz Ruiz (2022), son los mezcales que se elaboran en la zona de Ejutla de Crespo, que tradicionalmente presentan una graduación alcohólica de 50°, pero que se pueden encontrar en los anaqueles comerciales embotellados a 38°, lo que evidencia una estandarización orientada al mercado que desconoce casi cualquier otra característica del producto salvo el tipo de agave, tal vez, el lugar de origen, con suerte, y la graduación alcohólica, lo que desdibuja la gran diversidad de expresiones locales en cada uno de los mezcales en todo el territorio mezcalero, dentro y fuera de la DOM.

En este sentido, Sánchez Jiménez (Comunicación Personal, 2024) señala que no se han respetado los derechos culturales, la tradición, la historia, ni se ha indagado de manera rigurosa en la secuencia histórica para otorgar la protección misma, dejando a un lado el objetivo de proteger un territorio, su recurso natural y su cultura asociada. Al respecto, el patrimonio biocultural en torno a los mezcales, y dentro de éste la producción tradicional, están siendo desplazados por un modelo agroindustrial que, paradójicamente, es lo que le da sustento a la DOM.

Este modelo está concebido bajo la lógica de la modernización, basado en esquemas de subcontratación o contratación de pequeños productores que concentran el control de la producción, estableciendo modelos de organización y división del trabajo propios de la industria, que progresivamente van reconfigurando las prácticas tradicionales de producción de mezcal. Esto ocurre igual que en el caso del tequila, donde “en lugar de agricultores propietarios de sus tierras y con sus formas de hacer las cosas, caracterizados por su pluriactividad, en la nueva racionalidad agavera, se requiere de jornaleros dedicados a realizar actividades simples, cualificaciones especializantes, en ciclos anuales en lugar de ciclos temporales como antaño se realizaba” (Hernández López, 2014: 24).

Desde este modelo, la *brecha de economía y representatividad* es contundente en cuanto a lo que se refiere a concentración de beneficios económicos y de posicionamiento en el sector. En el caso del mezcal, la DO ha operado a la par como mecanismo de protección y también como una herramienta de exclusión territorial, concentrando una legitimidad ficticia en los estados que han logrado integrarse a la zona de protección. En sus inicios, la DOM se otorgó únicamente a cinco estados, excluyendo otras entidades con profunda tradición mezcalera en el país. Aunque con el tiempo la zona de protección se ha ampliado, la estructura de acceso sigue reproduciendo desigualdades sistémicas que impiden la plena integración de todos los productores. Esta exclusión los ha conducido a un espacio marginal dentro del sector, donde los pequeños productores, que no cuentan con las certificaciones exigidas por la DOM, han tenido que afrontar diversas restricciones.

Entre estas exclusiones se encuentran las económicas, normativas y comerciales, desde donde han surgido iniciativas regulatorias que profundizan la asimetría estructural del sector mezcalero, lo que quedó de manifiesto con el proyecto de norma PROY-NOM-199-SCFI-2015, el cual, según De la Barrera Montpellier (citado en Pérez, 2016), se trataba de una propuesta que buscaba aparentar ser “virtuosa”, pero en realidad respondía a los intereses de sus promotores; es decir, los de la industria tequilera y la SE con la intención de apropiarse del patrimonio biocultural vinculado a los destilados de agave del país.

Este proyecto de norma buscaba consolidar el control corporativo al proponer llamar *Komil* a las bebidas producidas fuera de las DO que utilizaran como materia prima algún agave. Además, establecía restricciones a los productores no certificados, ya que impedía incorporar a la información comercial referencias sobre las variedades vegetales reconocidas en las DO. Al final, el proyecto no prosperó, en buena medida gracias al movimiento que se generó, en el que se ponía en evidencia la ventaja comercial que significaba para algunos y, sobre todo, la injusticia sobre los derechos de los pueblos. Bajo la campaña #sellamamezcal, productores, académicos y promotores de mezcal lograron presionar lo suficiente para que no fuera aprobado.

Paralelamente, la regulación ha construido una narrativa que utiliza la calidad como principal criterio de legitimación, lo que ha servido para conformar un modelo de

certificación excluyente. Si bien la incorporación de la DOM ha creado oportunidades para algunos, también ha limitado el acceso de muchos productores locales al mercado global, favoreciendo a aquellos que pueden costear y cumplir con las certificaciones necesarias, excluyendo las regiones y comunidades que carecen de los recursos para adaptar su producción a los estándares exigidos en la normatividad. Como señala García Garza (2022b), este mecanismo regulatorio ha asentado las bases para el acaparamiento de la producción, lo que ha generado beneficios sobre todo para los comercializadores, y tensiones entre los pequeños productores, muchos de los cuales enfrentan complicaciones tanto monetarias como administrativas para certificarse, además de que muchos prefieren no formalizar el total de su producción para vender una parte en otros canales menos regulados.

Lo anterior muestra que la DOM ha reforzado desigualdades, creado además nuevas jerarquías dentro de las familias productoras, basadas no sólo en la capacidad de certificar, sino también en la percepción guiada de lo que constituye un “buen mezcal”, una distinción que está más relacionada con las construcciones desde la lógica del mercado que con la calidad real del producto. Lo anterior ha contribuido a la desvalorización del mezcal producido fuera de las zonas de protección, al posicionarlo como de menor calidad, logrando acaparar el mercado.

En cuarto lugar, identifico la *brecha de ambiente y sustentabilidad* se refleja en una serie de efectos negativos sobre los ecosistemas locales que han sido exacerbados, derivados de la producción intensiva de mezcal. En relación con estos impactos, vuelvo al insumo principal, abordado en la primera brecha, para profundizar en los efectos.

La ampliación de la lista de agaves ha fomentado la expansión de la siembra y/o cosecha de la planta dentro y más allá de las zonas de producción de mezcal regulada, en donde el monocultivo se ha convertido en el principal instrumento del modelo agroindustrial para mantener en crecimiento la producción. Así, el paisaje se ha transformado a lo largo del tiempo, conforme a la ampliación de la DOM con cultivos de agaves únicos seleccionados principalmente por tener un mejor rendimiento para la elaboración del destilado. Ello, indica Valiente-Banuet (2023), reduce la diversidad genética de las especies, comprometiendo su capacidad de adaptación frente a los

cambios ambientales y los ataques de los diferentes agentes nocivos. Además, el empleo constante de agroquímicos en estos cultivos provoca el deterioro progresivo de los suelos y los contamina junto con el agua, lo que repercute directamente de manera adversa en los polinizadores. Aunado a lo anterior, derivado de la alta demanda del destilado, también se ha incrementado una sobre explotación de los agaves silvestres y sobre recolección de sus semillas impidiendo la regeneración de ejemplares de estas especies (Valiente-Banuet, 2023: 307).

Con esta presión ambiental en aumento, que se vio intensificada también a partir de la incorporación de nuevas tecnologías, lo que se favoreció fue “la reproducción de agave mezcalero debido a la disminución de poblaciones silvestres, se generan conversiones agrícolas y vocación del suelo (...) Aparecen plagas y enfermedades que no se tenían, así como nuevas formas de comercialización y organización para el trabajo” (Sánchez Jiménez, 2024: 143).

Una manifestación referente a la reconversión del suelo es el caso de Oaxaca, entidad que lidera la producción de mezcal en el país. Lucio (2023) documenta a través de un análisis comparativo de imágenes satelitales, cómo desde el 2011 se ha intensificado el acondicionamiento de terrenos para la introducción de monocultivos de agave. Esta conversión de uso de suelo forestal a agrícola innegable, es particularmente observable en distritos de Tlacolula, Yautepec y Tehuantepec, regiones montañosas y de altas pendientes. Las consecuencias ecológicas de esta expansión son alarmantes:

Al contar con grandes pendientes desprovistas de una cobertura vegetal que permita generar y retener suelo, la deforestación acelera la erosión edáfica, que a su vez impide la infiltración en temporada de lluvias, agrava o intensifica el aumento de escorrentías, favorece la erosión hídrica y eólica que provoca el aumento de la estabilidad del suelo en ese tipo de laderas, y produce en consecuencia, frecuentes deslaves y severas afectaciones (Lucio, 2023: 339).

Este fenómeno, relacionado directamente con el auge mezcalero, ha sido impulsado con apoyos gubernamentales a través de paquetes tecnológicos y asistencia técnica que favorecen la expansión de monocultivos, al igual que la transformación de los

procesos productivos tradicionales. Sánchez Jiménez (2024) menciona como un caso representativo de esta práctica gubernamental la subregión productiva de Tierra Caliente, donde municipios como Malinalco y Zumpahuacán, en el Estado de México; Miacatlán y Coatlán del Río, en Morelos; y Pilcaya, Guerrero, fueron dotados de este tipo ayudas con la intención de modernizar los centros de producción. Partiendo de un programa estratégico encabezado por los gobiernos respectivos, se impulsó principalmente la siembra de únicamente dos especies de agave traída de otro estado y el cambio de alambiques con madera a cobre, además de gestar cambios organizacionales con nuevas organizaciones mercantiles.

Tomando en cuenta lo anterior, el cambio de uso de suelo para establecer plantaciones de agave en monocultivo ha contribuido a la deforestación, a la erosión del suelo y a la pérdida de biodiversidad, siendo, además, los agaves silvestres los más afectados.

Precisamente los agaves silvestres han visto una disminución considerable a raíz del auge mezcalero, y debido a una relación multifactorial que implica, en primer lugar, a los productores, que, para satisfacer la demanda, continuaron utilizando de manera indiscriminada insumos locales sin un plan de manejo. Sumado a esto, los compradores, atraídos por la escasez, comenzaron a demandarlos en mayor medida y a pagar precios más altos por ellos, lo que contribuyó a su sobreexplotación. En tercer lugar, con la incorporación de tecnología en los procesos, ya sea de manera privada o mediante los paquetes tecnológicos de los gobiernos, se incrementó la capacidad de producción.

Este patrón se materializa de manera clara con el cambio a los alambiques con madera a cobre, lo que ha disparado la demanda de insumos y, en consecuencia, ha puesto en riesgo su disponibilidad. Esto se explica porque “las unidades que adoptaron estas herramientas extendieron sus ciclos de trabajo y modificaron su forma tradicional de coincidir con la naturaleza. Aunado a ello, también se generó la pérdida paulatina de conocimiento tradicional y desvinculación con los ciclos naturales de aprovechamiento de los recursos” (Sánchez Jiménez, 2024: 145).

La alteración de los ecosistemas no es menor si se considera la interdependencia entre las especies, como explica Valiente-Banuet (2023) en el caso

del agave y sus principales polinizadores, los murciélagos nectarívoros. Estos mamíferos, sobre todo el murciélago maguero (*Leptonycteris yerbabuena*), desempeñan un papel relevante en el mantenimiento de la diversidad genética de los agaves, al intervenir tanto en su polinización como en la dispersión de semillas. Sin embargo, al ser cortados por los productores de mezcal antes de su floración, se interrumpe esta relación, impidiendo que éstos sirvan como alimento para los murciélagos, y causando con ello una interrupción en el proceso de facilitación²¹ y en la obtención de beneficios de la cooperación entre especies.

Esta alteración no sólo tiene impacto en los agaves y los murciélagos; tiene implicaciones más amplias en los ecosistemas a los que están relacionados al ser un sistema complejo, pero esta relación ejemplifica cómo el aumento en el volumen de la producción por encima del equilibrio ecológico tiene consecuencias en el campo agavero, ya que, además, la alta demanda y la competencia han favorecido la explotación de recursos naturales generando también deforestación por extracción de leña, el desgaste de las fuentes de piedra para la construcción de destilerías, así como la disminución de los niveles de agua de fuentes cercanas.

Otro problema es la contaminación derivada del proceso de producción, especialmente de las vinazas y bagazo, que son residuos propios del proceso de producción. Al no estar gestionadas de manera adecuada, generan emisiones contaminantes en agua, suelo y aire, tal como analizan Delgadillo Ruíz et al. (2024) en el caso del mezcal de Zacatecas, donde ejemplifican lo que ocurre en el resto de los estados productores de mezcal, los autores indican que, por cada litro de mezcal, se generan aproximadamente 1.2 kilos de fibras que quedan tras la extracción de jugo de las piñas cocidas, al que se le llama bagazo, y que suele ser desechado a un costado de las fábricas, provocando la acidificación del suelo. Por su parte, las vinazas o efluentes que se generan tras la destilación, son descargados en arroyos y ríos cercanos, pese a estar considerados como aguas residuales complejas; por cada litro de mezcal, se producen de siete a diez litros de estos contaminantes. En cuanto al

²¹ La facilitación es un proceso en el que una especie crea condiciones adecuadas para que otra especie pueda arraigar y desarrollarse bajo su protección, generando una relación de cooperación entre plantas facilitadoras o nodrizas y las facilitadas, recibiendo beneficios mutuos (Valiente-Banuet y Verdú, 2007 en Valiente-Banuet, 2023:309).

aire, el uso de las calderas genera subproductos que provocan gases contaminantes, afectando la calidad del aire (Delgadillo Ruíz et al.,2024: 111-113).

En términos generales, las brechas identificadas son el reflejo de los desafíos que enfrenta la producción de mezcal en diversos ámbitos, bajo la flexibilidad normativa que es característica de la DOM. Estos vacíos entre lo deseado y lo alcanzado no funcionan de manera aislada, sino que se van entrelazando y retroalimentando, lo que configura un entramado que desvela los síntomas puntuales de un sistema disfuncional. En donde las contradicciones visibles han abierto espacios para que los agentes dentro del sector tracen rutas estratégicas que les permitan sortear de mejor manera estas brechas.

2.6.2 Caminos estratégicos desde el saber ambiental

Si bien las familias mezcaleras son un grupo diverso en el que lo mismo se puede encontrar a quienes se orientan más hacia la producción agroindustrial, que a quienes operan bajo modelos agroecológicos, ninguna, incluyendo las grandes empresas cien por ciento industrializadas, puede deslindarse ni negar los impactos que el sector enfrenta. Ante esto, los agentes sociales han generado caminos estratégicos, cuya base fundamental es la acción colectiva, sustentada en un saber ambiental, lo que permite imaginar la producción mezcalera con justicia socioambiental, capaz de armonizar la viabilidad económica con la preservación del patrimonio biocultural que sustenta la producción de este destilado.

Desde los conocimientos tradicionales se ha logrado una gestión eficaz de los ecosistemas locales, a través de sofisticados sistemas indígenas y campesinos de manejo de suelos, laderas, plagas y vegetación (Altieri, 1999: 39), por lo que la estrategia de los productores ha fortalecido la conservación del conocimiento tradicional. En espacios colectivos como los Encuentros Regionales y Nacionales de Manejadores de Maguey Forestal, documentados por Lucio (2023), productores de diferentes estados, organizaciones, académicos y activistas han articulado estrategias sostenibles para la producción de los destilados de agave. A lo largo de sus distintas ediciones, los encuentros se han convertido en un espacio de intercambio de

conocimiento ecológico tradicional, promoviendo el intercambio de experiencias para un aprendizaje colectivo que implementa principios de educación popular de campesino a campesino con talleres participativos en campo. “El objetivo central de estos encuentros ha sido promover el manejo agroforestal del maguey para permitir la conservación y restauración de los recursos naturales, y para reflexionar sobre el profundo legado agroecológico de las comunidades rurales de México” (Lucio, 2023:348). Esto pone de manifiesto la existencia de otra racionalidad, claramente reflejada en todas sus declaratorias, como en la segunda, donde se resalta la importancia de los modelos productivos tradicionales y la necesidad de revisar las normas:

Nuestros modelos de producción han obedecido a los ritmos que nuestra tierra permite, previniendo su posible deterioro. No nos mueve la producción agroindustrial a gran escala, sino mantener procesos de producción sustentable. Nos interesa que los magueyes se propaguen en las áreas adecuadas y respetando los ecosistemas en los que crecen, que el agua y la leña disponible nos marque la cantidad de lo que es posible producir para mantener el proceso sustentable a largo plazo. Nos interesa adecuar las normas de protección de propiedad intelectual de acuerdo con estos principios. (Red de Manejadores de Maguey Forestal, 2016).

De esta manera, la unión en torno a objetivos comunes desde la organización y movilización da cuenta de la agencia de los productores, quienes han evidenciado la necesidad de la búsqueda de alternativas sustentables. Al hacerlo, también han logrado incidir en la esfera política como lo ha hecho la Asociación de Maestros del Mezcal, conformada por productores de mezcal de todo el país, cuyo objetivo es “contribuir a mantener, proteger y promover la añeja tradición que identifica a este país: el mezcal tradicional” (Maestros del Mezcal, s.f.). Junto con el partido político Movimiento Ciudadano, la mencionada asociación presentó el 17 de septiembre de 2019 la propuesta de Iniciativa de Ley Federal de los Mezcales Tradicionales, un proyecto que busca un marco regulatorio que garantice la protección de la cadena productiva, a la vez que cuide los saberes tradicionales y las dinámicas socioeconómicas que sostienen los mezcaleros en diversas escalas.

Otro espacio que ha logrado colocarse en agenda a nivel nacional es la Asociación de Mujeres del Mezcal y Maguey de México, A.C.; “en la asociación hay maestras destiladoras, investigadoras, abogadas, ingenieras y mezcaleras. La sostenibilidad, el precio justo, la capacitación, y su propia red de distribución han logrado grandes hazañas como ganar reconocimientos internacionales” (Nájera, 2024). La visibilización del trabajo de las mujeres en la producción de mezcal abre la puerta para comprender que es realizada por familias, comunidades, donde la participación de cada uno de los que las integran es relevante y no recae únicamente en la figura del “maestro mezcalero”, lo que da un giro al discurso más tradicional. Con una proyección a través de “capítulos” estatales, la asociación ha centrado su labor en lograr ocupar espacios de toma de decisión que, durante largo tiempo, estuvieron cerrados para las mujeres. Así mismo, teniendo en cuenta las complejas situaciones que ellas viven, la asociación cuenta con una marca colectiva que puede ser utilizada de manera genérica para aquellas mujeres que no tengan una.

De este modo, el fortalecimiento de la organización de los productores demuestra cómo la movilización y la creación de espacios de resistencia han abierto posibilidades para redefinir las relaciones de poder en el sector. Tal es así que también desde estos grupos se libró la defensa del mezcal cuando se intentó ponerle un nombre ajeno al reconocimiento histórico, social y cultural del destilado. Mediante la movilización conjunta ya abordada en la discusión sobre las brechas, se logró incidir políticamente para evitar la aprobación de la iniciativa de ley. Además, se presionó para realizar foros y eventos en ambas Cámaras Legislativas, con el propósito de dialogar sobre la importancia del patrimonio biocultural de los mezcales tradicionales y los efectos del modelo agroindustrial que se ha favorecido en la última década.

Por otra parte, atendiendo la necesidad de participar en el mercado desde una forma diferente, la certificación participativa y comercialización alternativa han sido la estrategia que han abordado principalmente desde la academia, en conjunto con los productores. Es importante resaltar que los caminos estratégicos parten de acciones colectivas que valoran todos los saberes y conocimientos, reconociendo que existen otras formas de conocer el mundo, un diálogo en el que se construyen alternativas al pensamiento hegemónico y se abren caminos para la transformación de realidades.

Desde la academia destaca el proyecto “Auge mezcalero y deudas de extinción: investigación transdisciplinaria hacia la sustentabilidad”, liderado por el Dr. Valiente-Banuet del Instituto de Ecología de la UNAM. Durante su desarrollo en siete estados, se generaron comunidades de aprendizaje con grupos campesinos e indígenas, y hubo una comunicación horizontal entre diversos actores, lo que conquistó el interés de las personas para buscar formas alternativas de producción que protejan al maguey y preserven la diversidad genética (Valiente-Banuet, comunicación personal, 2024). Mediante un plan integral, evitar los monocultivos y, en su lugar, establecer una red de producción diversificada de agaves con las comunidades locales en la que el 30% de las plantas permanezca en el ecosistema para contribuir al equilibrio ecológico, mientras que el 70% se destine a la producción de mezcal. El objetivo es avanzar hacia una producción tecnológicamente eficiente, y se mantengan prácticas de cultivo que respeten los procesos naturales del campo (López, 2019). El enfoque, según Valiente-Banuet (Comunicación Personal, 2024), es tratar de reducir los insumos, bajar los costos de producción y que esto favorezca a los productores tradicionales, además de realizar propuestas concretas con ellos para que, mediante su divulgación, se generen cambios en más lugares.

Otra iniciativa también pensada desde el Instituto de Ecología de la UNAM es ‘Tequilas y Mezcales Bat Friendly’, a cargo del Dr. Medellín Legorreta, a quien le interesa promover prácticas amigables con los murciélagos dentro de la producción de destilados de agave. El proyecto busca restablecer las floraciones de los agaves para que los polinizadores cumplan su función dentro de su ecosistema como polinizadores y dispersores de semilla. La idea es que las empresas de tequila y mezcal no corten el 5% de los agaves para dejarlos florecer, ayudando de esta manera a que los murciélagos puedan alimentarse del néctar y el polen de las flores, lo que fomentaría la recombinación de información genética y, por ende, fortalecería la produciendo semillas y la salud de las plantas. Algunos productores de mezcal en Jalisco, Michoacán y Oaxaca, se han sumado al proyecto; a ellos se les brinda el distintivo Bat friendly, un holograma indicativo de prácticas orientadas a preservar la relación entre agaves y murciélagos (Instituto de Ecología, 2016).

Por otro lado, desde los Encuentros Nacionales de Manejadores de Maguey Forestal se propone un sello verde, proporcionado mediante la verificación de buenas prácticas desde un protocolo con cinco aspectos “relacionados con la necesidad de regenerar la capacidad local de gobernanza comunitaria de los recursos naturales y con la promoción de sus propias nociones de bienestar o ‘buen vivir’: 1) la autonomía institucional y territorial; 2) la solidaridad inter e intracomunitaria; 3) la autosuficiencia; 4) la diversificación productiva; y 5) el manejo sustentable de los recursos regionales” (Lucio, 2023: 350).

En sintonía con este diálogo de saberes y ante fenómenos como el cambio climático y los impactos socioambientales derivados de la producción del mezcal, se han impulsado alianzas como herramientas para hacer frente a estos desafíos. Este tipo de alianzas se han dado en Jalisco y Michoacán, mediante la estrategia presentada por MILPA A.C. (2022) para trabajar en un diseño agroforestal en los sistemas de producción de la cadena maguey-mezcal, en conjunto con las comunidades campesinas, para favorecer la restauración del paisaje biocultural con un modelo que vincula las parcelas dedicadas al cultivo con la vegetación local. Lo anterior permite restaurar la conectividad biológica y favorece tanto la conservación de la biodiversidad como la restauración ecológica. Además, contribuye a la creación de zonas de enfriamiento o *cold spots*, que mitigan los efectos del cambio climático (MILPA AC y Reforestamos México AC, 2022: 9)

De esta manera, los compromisos de los productores de mezcal para cambiar sus realidades reflejan la evolución en el sector hacia una producción más consciente, ante los retos y brechas que enfrentan. Destacan las acciones colaborativas apoyadas en intercambios de saberes más horizontales de científicos y productores, que han permitido avanzar hacia un modelo que valora el compromiso de la sostenibilidad ecológica y que posibilita tener una participación en el mercado de manera distinta. El panorama muestra la coexistencia de diferentes estrategias productivas, impulsadas desde frentes diversos que responden a las condiciones económicas, y que también luchan por el reconocimiento, la legitimidad y la sostenibilidad de un campo marcado por la globalización y la mercantilización de productos tradicionales. Lo anterior brinda esperanza en poder superar brechas, redefiniendo un sistema que ha favorecido

intereses extractivistas hacia un cambio socioambiental de corte ético al que se apuesta desde el saber ambiental.

2.7 Reflexión sobre el capítulo

A lo largo de este capítulo, he explorado los principales puntos de tensión y contradicción que atraviesa el campo de la elaboración de destilados de agave en México, centro de domesticación y diversidad de la planta, lo que ha propiciado una estrecha relación histórica agave-comunidad que está siendo trastocada por los procesos de intensificación y estandarización. De esta manera, uno de los mayores retos es transformar una visión reduccionista del capital que ha impulsado el reconocimiento y expansión de las diferentes DO, hacia un modelo que valore la riqueza del patrimonio biocultural.

El análisis permitió identificar que buena parte de estas contradicciones tienen origen en la flexibilidad normativa que este instrumento de protección ha adoptado como característica en el país, particularmente en la DOM, que, como en todas las zonas de protección, se creó con la intención de proteger y distinguir los mezcales; sin embargo, en su gestión ha generado brechas que han permitido la instalación de un modelo extractivista.

Al respecto, en este recorrido emergieron cuatro brechas estructurales que dan cuenta de que bajo esta figura de protección se ha permitido la expansión territorial de DOM, y ésta no ha sido acompañada de una regulación adecuada en términos de manejo ambiental, provocando desequilibrios ecológicos; la disputa por los sentidos de autenticidad y correspondencia cultural desde donde se observan impactos en las formas de vida campesinas, desdibujando las raíces culturales; una dinámica excluyente que no brinda un apoyo real a los pequeños productores; y los daños ambientales derivados del crecimiento acelerado del mercado, que, sobre todo, ha tenido repercusiones directas sobre la biodiversidad.

En el caso del mezcal, la disputa se ha intensificado por el incremento del interés de los mercados internacionales en el espirituoso los últimos años. El mezcal está de moda, por tanto, se incrementa la presión hacia las familias mezcaleras para tener una producción constante, abundante y estandarizada, excluyendo de manera sistemática

a quienes no logran sumarse a las exigencias que implica acatar la normativa. Lo que se presenta como una oportunidad de crecimiento económico se traduce, en muchos casos, en una trampa que imprime presión sobre la naturaleza, lo cual, reconfigura paisajes y las relaciones de poder dentro de las comunidades productoras.

Si bien existen actores que han logrado adaptarse o beneficiarse de estas condiciones, otros se han visto amenazados en su capacidad de agencia, de permanencia de sus formas de vida, lo que hace constatar que la DOM ha contribuido a consolidar un modelo de desarrollo excluyente centrado en los criterios del mercado que ponen en riesgo el patrimonio biocultural.

Sin embargo, este modelo y las brechas existentes no han sido asumidas de manera pasiva. A largo del análisis, destaca la esperanza que surge desde el saber ambiental, a través de la resiliencia, resistencia y transformación impulsadas por la acción colectiva, estrategias que han emergido de las organizaciones comunitarias indígenas y campesinas donde los productores, junto con la academia y diversos agentes interesados, han construido un espacio en el que los caminos subrayan la importancia del conocimiento ecológico tradicional y la producción sostenible, con la conciencia de preservar el patrimonio biocultural.

Esta reflexión brinda la oportunidad de construir una mirada general sobre las condiciones que atraviesa el campo del mezcal, lo que permite comprender de mejor forma los cambios que se manifiestan a nivel local, en este caso, del mezcal poblano, cuya incorporación a la DOM ha desencadenado transformaciones que abordaré en el siguiente capítulo.

3 CAPÍTULO III. MEZCAL POBLANO: UNA TRADICIÓN EN TRANSFORMACIÓN

Amanece. La luz del alba ilumina los pasos del campesino que recorre los montes buscando un sol diminuto. No tendrá que llegar al horizonte, ni que mirar hacia arriba, porque el sol que busca está a sus pies. Es un maguey silvestre: un pequeño sol de tierra y agua que arrancará de los suelos para convertirlo en mezcal.

Gabriela Olmos (2010)

3.1 Introducción

La riqueza y generosidad del patrimonio biocultural con el que cuenta Puebla han brindado la posibilidad de configurar una diversidad productiva y permanente de conocimientos tradicionales referentes al agave. El mezcal se ha convertido en parte de la esencia de, por lo menos, cinco generaciones de familias productoras del destilado en el estado. Con el transcurso del tiempo, estas familias han sido testigo de la transformación del sector, desde una producción clandestina hasta la participación y reconocimiento en escenarios internacionales, donde el mezcal poblano se ha incorporado de manera contundente dentro de las dinámicas del mercado global.

Puebla es actualmente el segundo mayor productor de mezcal en el país, con un registro del 27.15% envasado para el mercado nacional y 10.46% para exportación en el 2023, de un total de 12,239,655 litros producidos, lo que representa el 4.94% en la producción del destilado a nivel nacional (COMERCAM, 2024). El despunte en esta participación responde directamente a la incorporación en el 2015 y 2018 de 116 municipios a la DOM, de los 217 con los que cuenta el estado en su totalidad, lo que representa el 53% de los municipios bajo esta zona de protección.

Desde entonces, las acciones gubernamentales se han centrado en ampliar el alcance del sector, lo que se ha intensificado en los últimos años a través de proyectos estratégicos. El incremento de la producción, transformación y comercialización del agave ha sido objetivo principal de la política e inversiones públicas orientadas a la expansión de la cadena productiva agave-mezcal, con la meta de producir 1 millón de

litros anuales de mezcal y elevar al 8.0% la participación de Puebla en la producción nacional (SDR, 2023a). Estas medidas, enfocadas mayoritariamente en atender la alta demanda del mercado, están configurando las condiciones de producción tradicional de este destilado, impulsando una transformación profunda para el sector.

En este escenario de cambios comienzan a gestarse las reconfiguraciones que inciden en las formas de vida de quienes han custodiado la producción; es decir, las familias mezcaleras, razón por la que conocer este contexto localizado permite acercarse con mayor profundidad a las estrategias que se han ido desplegando ante un sector en transformación. Con la intención de conocer estos cambios de manera más puntual, en el presente capítulo me adentro en las voces de quienes transitan por estas mutaciones del campo mezcalero, con el fin de conocer las particularidades del caso poblano. Para lograrlo, he dispuesto la exposición en apartados que recorren los relatos de las trayectorias de vida, que, desde la memoria, visitan desde el pasado hasta las formas en las que las familias habitan el presente y proyectan el futuro del mezcal en Puebla.

De esta manera, el primer apartado contextualiza históricamente la producción de mezcal poblano, y resalta el proceso colectivo y familiar de aprendizaje, en donde se configura la experiencia dentro de este territorio que está profundamente arraigado al agave. Las prácticas vinculadas a esta planta son múltiples y diversas debido a la amplia distribución natural en el estado, por lo que el mezcal se ha integrado a la vida diaria de las comunidades. Desde una producción escondida, hasta la continuación de la tradición de manera abierta y reconocida, analizo los procesos relacionados a la producción, comercialización y consumo local de la bebida cuya cercanía se mantiene presente en las comunidades poblanas.

En el segundo apartado abordo la historia reciente del sector, a partir de la integración de la cadena productiva agave-mezcal a las políticas del gobierno estatal, consolidándola como una actividad plenamente reconocida, y permitiendo el trazo de los primeros esfuerzos para elaborar el primer expediente para solicitar la incorporación de municipios poblanos a la DOM. Esto da pauta para ahondar en los trabajos realizados para la incorporación formal de Puebla a la DOM, marcando un punto de inflexión en la historia productiva del estado.

El tercer y último apartado corresponde a la construcción de futuro, donde hablo sobre las iniciativas y estrategias para el sector. Aquí abordo las visiones sobre desarrollo de los agentes involucrados en la toma de decisiones del campo mezcalero, las cuales a menudo difieren y convergen dependiendo de múltiples factores, mismos que reviso con detenimiento para comprender mejor las tensiones y racionalidades que las atraviesan. De tal modo, hago un seguimiento de las organizaciones comunitarias y liderazgos, antes invisibles o inexistentes, para atender las nuevas necesidades del sector en el estado y entender cómo se comunican con las iniciativas a nivel nacional y estatal.

Este capítulo está enfocado en establecer el carácter tradicional de la producción de las familias mezcaleras, proceso atravesado por transformaciones que han impulsado la política pública, la inversión privada y las propias comunidades productoras. Tomo como momento decisivo la integración de Puebla a la DOM, con la finalidad de comprender, además del recorrido histórico del mezcal poblano, las oportunidades y desafíos a los que se enfrentan las familias ante este panorama cuya constante es el cambio.

3.2 Imágenes del pasado desde el territorio mezcalero en Puebla

Puebla cuenta con una larga tradición en la producción de mezcal. La proliferación de grandes poblaciones silvestres de múltiples especies de agave, sobre todo en la porción sur del estado –que comprende la región de la Mixteca Baja, el valle de Tehuacán y la Sierra Negra–, indujo a las comunidades a utilizar la planta como un recurso de gran importancia. Esta relación con el agave ha perdurado hasta la actualidad en la región, dándole diferentes usos como el de la producción de mezcal, por lo que se pueden encontrar numerosos palenques o fábricas en las que se produce este destilado (GEP-CIATEJ, 2015).

El agave forma parte de todas las esferas de la vida en Puebla debido a la diversidad natural que ha encontrado en este territorio. Y es que no cabe duda de que en todo México, como “en ninguna otra tierra se ha logrado tan profunda integración de esta planta, tanto al paisaje como al sentir y al vivir de su gente” (Muria, 2008: 17). Para muchos productores elaborar mezcal ha sido y sigue siendo una actividad que

trasciende lo económico, un gusto que genera orgullo. Sin embargo, no siempre generó dinero; se hacía y se sigue haciendo para las fiestas, para la venta en el pueblo u otras localidades cercanas, o simplemente para compartirlo con familiares y amigos.

Su legado se ha construido desde la trasmisión de saberes, la técnica tradicional, reflejo de la maestría perfeccionada a lo largo de generaciones que muestra el profundo vínculo con el territorio, las relaciones comunitarias y, sobre todo, las familiares. Desde sistemas particulares de comunicación, los conocimientos, “son aprendidos en el contexto de acción que poseen una vigencia y relevancia para la comunidad en cuestión” (Rosas, 2021: 180), indicativo de una transmisión intergeneracional del conocimiento tradicional con un arraigo comunitario que se ha ido adaptando a las diversas condiciones de la vida cotidiana y el entorno cambiante, pero siempre con una tradición viva.

Así, el mezcal ha sido relevante en la historia de los poblanos. Explorar estas vivencias y sentires de las familias en el territorio poblano resulta importante para determinar la imagen del pasado en cuanto a la producción de mezcal, que pasó de una producción comunitaria a una familiar como actividad complementaria, y que en la última década se ha convertido en la base de la economía para muchas familias, sobre todo para el creciente número de productores que ven en el mezcal la oportunidad de incorporarse a un sector productivo que goza de diversos programas para su impulso, y un prestigio en ascenso, el cual poco a poco se acerca a la percepción que se tenía de él en el pasado.

3.2.1 Territorio y producción

Puebla se encuentra en una ubicación geográfica que le confiere un carácter privilegiado: se sitúa dentro de la Faja Volcánica Transmexicana. Esta región se ubica en la intersección de dos importantes zonas biogeográficas del continente, una hacia el norte, con características templadas y frías, y la otra hacia al sur, con características tropicales. Esta intersección, junto a los procesos evolutivos y adaptativos de las especies a las condiciones del entorno, ha dado lugar a un tipo de biodiversidad particularmente excepcional (Hernández, Jiménez y Mendoza, 2013). Como resultado, el GEP-CIATEJ (2015) señala que la distribución de la vegetación en Puebla está

determinada por su diversidad fisiográfica, climática y altitudinal, lo que permite la presencia de distintos ecosistemas. Debido a la variedad de climas, suelos y relieves, el estado alberga una amplia gama de asociaciones florísticas; su vegetación se agrupa en tres ecosistemas principales: bosques templado-fríos, selvas tropicales y zonas áridas y semiáridas, lo que favorece a la riqueza biológica que sustenta las formas de aprovechamiento.

Desde tiempos prehispánicos, los pobladores han aprovechado la vasta diversidad de agaves mezcaleros. Al respecto, Gentry (2004) identifica la región de intensa cultura en torno al agave, habitada por culturas originarias que tuvieron una estrecha relación con la planta, entre estos el territorio correspondiente a Puebla hoy en día. De hecho, en el estado se encuentran dos de las evidencias más antiguas hasta hoy conocidas sobre el aprovechamiento y uso del agave.

La primera, referente a los primeros pobladores del Valle de Tehuacán-Cuicatlán, una de las zonas con mayor diversidad de agaves en el estado. Ellos hicieron un uso temprano del agave, como sugieren los hallazgos arqueológicos realizados por MacNeish y Callen en los años sesenta. Según García-Valenzuela (2011), las evidencias encontradas en las cuevas secas, como coprolitos humanos y artefactos no cerámicos, indican que esta planta fue fundamental en su vida cotidiana. Desde la fase El Riego (7600 a. C.), hasta el periodo posclásico, los magueyes fueron empleados en la alimentación junto con cultivos de la milpa como maíz, frijol y calabaza, así como en la fabricación de herramientas y utensilios. En excavaciones posteriores se encontraron restos de espinas usadas como alfileres, cuerdas, petates y sandalias elaboradas con fibras de maguey, lo que demuestra la importancia de esta especie en la vida material de los grupos prehispánicos en la región (García-Valenzuela, 2011: 74-75).

La segunda, argumenta Huerta Jaramillo y Vera Gracia (2017), es la primera representación plasmada respecto al pulque en el Mural de los Bebedores de la zona arqueológica de Cholula (200-300 d. C.) del que se desprenden crónicas e investigaciones arqueológicas, que refieren que el consumo de la bebida dependía de los aspectos sociales y culturales de los pueblos originarios de la zona, misma que, junto con Tlaxcala, llegó a ser uno de los mayores productores y consumidores de

pulque, confirmándolo como elemento central en las prácticas productivas y culturales de las comunidades en el estado y que, con el avance del tiempo, quedó registrado en archivos en donde se indica que “la planta podría, por sí sola, proveer fácilmente todo lo necesario para la vida, si tan sólo hubiera límite para la avaricia humana” (Fernández, 1615 en Huerta Jaramillo y Vera Gracia, 2017: 84).

Lo anterior no debe sorprender, ya que Puebla, junto con sus estados vecinos inmediatos, reconocidos productores de mezcal como Oaxaca, Guerrero, Morelos y Estado de México, se encuentran ubicados en donde se concentra naturalmente buena parte de las especies del género agave, que, entre otros usos, es propicio para hacer mezcal, indicativo de las condiciones ecológicas favorables para su manejo en este territorio en el que las comunidades productoras han custodiado el patrimonio biocultural en torno al espirituoso.

A través del tiempo, el caso particular es el de la Mixteca poblana, donde los magueyes *espadín* y *papalome* crecen de manera silvestre y son aprovechados para la producción tradicional de mezcal en unidades familiares. Su importancia no sólo se limita a la destilación: sus fibras se emplean en actividades agrícolas, mientras que el quiote se utiliza como material de construcción. Dentro de las comunidades, el mezcal se ofrenda en festividades locales como símbolo de hospitalidad hacia familiares y visitantes, así como producto destinado a la venta en comunidades cercanas; estas actividades se han mantenido por décadas sustentadas en la disponibilidad de materia prima en el territorio (GEP-TECADECO, 2004).

El arraigo de las prácticas relacionadas con el agave en el estado se evidencia en la continuidad de su producción mediante un conocimiento tradicional que cumple con los criterios señalados por Valladares y Olivé (2015). Estos autores destacan que, en la mayoría de las definiciones sobre conocimientos tradicionales, se reconocen elementos fundamentales como su carácter colectivo, el arraigo territorial y el linaje u origen histórico derivado de su transmisión intergeneracional, aspectos que están presentes en la elaboración del mezcal tradicional, en el que destaca la oralidad en la transmisión de conocimientos y la experiencia directa mediante el “aprender-haciendo”, a los que los miembros de las familias mezcaleras se incorporan a temprana edad, lo que refuerza la continuidad de las técnicas heredadas y, por lo

tanto, la permanencia de la memoria biocultural. Lo anterior entendido desde un proceso de coevolución entre el sistema social y el sistema ambiental, en el que cada uno influye mediante una presión selectiva mutua.

Para Altieri (1999) esta selección depende de los valores, la organización, la tecnología y el medioambiente, lo cual genera un ajuste constante donde todo está interconectado, por lo que los cambios en las prácticas no deben considerarse estáticos, una cuestión que se debe tener en cuenta para comprender los cambios, la modificación; es decir, la coevolución de la práctica misma.

Conforme lo anterior, y tras la llegada de la destilación que se extendió a lo largo del territorio mexicano previo al siglo XIX, el mezcal y otras bebidas se encontraban bajo la instrucción de ser extintas, para lo cual se creó una Comisión, ya que se encontraban en la lista de bebidas prohibidas. Entre la lista resaltan alcabalatorios correspondientes al hoy estado de Puebla en el que se enlistan las bebidas simples y artificiales que se producían, entre las que destacan las derivadas del agave como el pulque y el mezcal (Orozco y Berra, 1855).

Sin embargo, pese a las prohibiciones y una posterior persecución para regular con impuestos la producción, Puebla tuvo una actividad productiva importante de esta bebida en los siglos XIX-XX que representa un factor de identidad comunitaria. Aún se recuerdan los días de la prohibición del destilado, la producción clandestina, el timbre como medida de fiscalización y control social, las promesas agrarias y el constante discurso de la mejora del campo, que no se ha logrado materializar del todo. En el segundo ejercicio participativo recabé algunos fragmentos de estas narrativas compartidas en un intercambio de experiencias individuales y familiares, que se complementaban en el diálogo de una memoria compartida sobre estos aspectos:

Por Huehuetlán había haciendas que, con la Revolución, sus dueños salieron huyendo y dejaron todos los recipientes con los que destilaban. Así comenzó el mezcal, pero a escondidas, en Atlixco, en todo El Astillero, en Huehuetán, en San Diego la Mesa. Ninguna fábrica se puso dentro de los pueblos; siempre era en el monte, donde había agua y nadie los podía ver, porque había gente del gobierno que bajaba a cobrar el timbre, y si no les hacías caso, iban y te cortaban los cueros. Inclusive, te tiraban el mezcal y destruían todo.

Ya después, los productores se ponían bravos y no se dejaban, y así ha ido evolucionando.

En San Diego la Mesa, que luego yo digo que es la cuna del mezcal, allí encontraron un registro de 1880, aproximadamente, donde ya se hablaba de que allí se hacía mezcal. Es que, como son de la región, pues todo se conecta. De algún lado salieron y emigraron porque, siguiendo con San Diego, los vecinos migraron y formaron El Astillero. Pidieron permiso en el ejido porque había un ojo de agua y mucho agave, y ahora ya fundaron el pueblo.

En Zoyatla se encontró un acta en la presidencia donde, en 1918, unos se pelearon en la fábrica. Las dos personas se machetearon, y se dejó constancia en el acta de conformidad o pago al herido. Eso está documentado. Allí también se obligaba a pagar timbre y alcoholes, entonces eran cuatro pagos que debían realizar. No les convenía, por eso se escondían donde había barranquillas y ojos de agua, pero lejos del pueblo; era clandestino. Se tenía que esconder en un chiquihuite que se tapaba con el colambre o cuero de chivo. Lo ponían adentro y lo tapaban con un tanate.

En San Bernardino Tepenene ya tiene como más de 100 años que se hace mezcal porque comenzó mi bisabuelo, luego mi abuelo, luego mi papá, y ahorita estoy yo y mis hijos. Igualmente, ya mis nietos empezaron a destilar; tengo un nieto de 15 años que ya está destilando. Yo tengo 70 años. No sé si los compañeros que están acá también sufrieron lo que sufrió mi papá y mis bisabuelos, que en ese tiempo no había permiso para hacer el mezcal, sino que se escondían en las barrancas, donde había agua, y allí se hacía.

Para fermentar, como era en cuero, entonces iban los inspectores. Según ellos, eran inspectores de alcoholes, y cuando veían que no tenían permiso, les rompían los cueros. Qué tristeza, ¿verdad? Porque uno, con la necesidad de buscar el pan para sus hijos, saca su cuerito de mezcal, ya lo vende, y así sus hijos tienen para comer. Y que lo vengán a romper... ¿Cómo se quedaban? Abusaban de la gente, la gente del gobierno así era. Es una historia que, a la vez, da gusto contarla, pero también es triste (Mezcaleros poblanos, 2023).

De esta manera, las narrativas revelan cómo la producción de mezcal ha estado marcada por un constante enfrentamiento con las estructuras de regulación, lo que ha obligado a las familias productoras a adaptarse a las presiones fiscales y normativas

impuestas a lo largo del tiempo, como el timbre²². Este impuesto surge el 31 de diciembre de 1871. Como Márquez (2004) expone, fue parte de la reorganización hacendaria del presidente Juárez, que introdujo el secretario de Hacienda Matías Romero para incrementar la recaudación interna; en 1879 su alcance se extendió por primera vez a vinos, aguardientes, cerveza y licores, tabaco, conservas alimenticias, fósforos, fotografías, naipes, hilados y tejidos de algodón y objetos de arte. Los efectos no fueron los esperados, pues “se acentuó la regresión, de tal suerte que sistemáticamente fueron gravados en exceso los causantes de menores recursos, y el alivio fiscal se lograba en la medida en que el contribuyente fuera dueño de mayores recursos” (Dueñas Aguilar, 1969). El impuesto tuvo un impacto diferenciado en los municipios productores, pero en todos, afectando significativamente la comercialización y prácticas de producción, como lo abordaré a lo largo del capítulo.

Por otra parte, como anticipé al hablar sobre la destilación, en Puebla, las haciendas azucareras fueron muy importantes. La siembra de caña de azúcar en su momento también moldeó el paisaje y las dinámicas económicas, por lo que, “caminando por los viejos ex anexos o por toda la región se puede hallar huellas materiales de su importancia por lo menos en dos siglos. Esas evidencias son perceptibles por la arquitectura de las haciendas azucareras; la mayoría de ellas adecuadas para la fabricación de azúcar o piloncillo” (Gómez Carpinteiro, 2003: 52). La memoria de los mezcaleros, en diálogo, menciona a bisabuelos siendo trabajadores de las grandes haciendas en las que se aprendía, entre otras cosas, a destilar caña para la elaboración de aguardiente y cuyos instrumentos fueron apropiándose durante el movimiento revolucionario, como fue en Huehuetlán el Grande, la Hacienda Aranzazú en Xochitlán Todos Santos, y las Haciendas azucareras-alcoholeras de Acatlán de Osorio.

En el diálogo también fueron identificadas dos zonas de producción conectadas por la Sierra del Tentzo, una cordillera ubicada en la altiplanicie poblana que, debido a

²² Previamente, el papel sellado funcionaba como comprobante habitual del pago de derechos oficiales. No obstante, con el propósito de reducir la dependencia del comercio exterior, fue sustituido por un nuevo impuesto que se perfiló como una vía para ampliar la base recaudatoria interna, sobre todo, ante la posibilidad de capitalizar el crecimiento de las actividades mercantiles. En sus primeras modalidades, el timbre se aplicaba mediante estampillas que validaban formalmente las operaciones (Márquez, 2004: 5).

su valor biológico, social, cultural y económico expresado en su biodiversidad, alberga un área Natural Protegida (SMADSOT, s.f.). Esta frontera natural se identifica como puente entre las diversidades de producciones de mezcal en el estado, reconociendo la necesidad de profundizar al respecto, al igual que en la influencia española, francesa y oaxaqueña en el territorio, además de las haciendas azucareras. Así mismo, la relevancia del insumo se hace presente, indicando en esta memoria sobre el territorio la diversidad con la que cuentan los municipios cercanos a la Reserva de la Biósfera Tehuacán- Cuicatlán.

Queda claro que esta relación en Puebla es parte inherente de su historia comunitaria, marcada tanto por la biodiversidad como por la diversidad cultural de la región. Estos cruces han permitido establecer una relación cercana con el agave y su manejo para la obtención de destilados a partir de las variedades más comunes en el territorio, y que “es mucho más que un medio para obtener una ganancia mínima es la reiterada afirmación de poseer un conocimiento y un producto que satisface necesidades identitarias para la vida comunal en algunas regiones rurales” (Castellón y Pérez, 2015: 123).

Desde la memoria familiar, que hoy constituye su legado, el conocimiento sobre el “saber hacer mezcal” y la historia del mezcal poblano se transmiten de generación en generación en cada una de las comunidades mezcaleras y en cada una de las familias, en las que la narrativa se reconstruye y enriquece constantemente, integrando experiencias e historias que, si bien en otro tiempo no resultaban relevantes, hoy dan luces sobre el caminar en la historia del destilado en la región.

3.2.2 Entre agaves y alambiques

Desde la experiencia que parte de lo común, los productores van dando forma a prácticas particulares propias de cada familia, comunidad y región, de modo que adaptan el conocimiento de su entorno y van identificando estrategias de transmisión intergeneracional del saber, a través de la maestría adquirida, en la mayoría de los casos desde la infancia o la adolescencia, transmitida por generaciones gracias a familiares cercanos, parientes extendidos o por personas de la comunidad en los espacios de trabajo cotidianos.

Los primeros acercamientos para el aprendizaje se inician desde la infancia y se van afianzando con la experiencia, manifestando estrategias de integración al campo productivo, donde el juego y la inocencia de las travesuras son punto de partida para el desarrollo de habilidades técnicas a través de un “aprender-haciendo”. Esta transmisión de legado que se consolida desde la estrategia de legitimación simbólica y de reproducción familiar comunitaria, mediante la cual se afianzan valores y el orgullo de un oficio que guarda un sistema que dista de lo individual y que, más bien, es una expresión de la construcción del conocimiento colectivo. Lo cual, puede identificar dentro de los sistemas de trabajo compartido que desde “la palabra” como garantía, se establecen acuerdos de colaboración, cuya fortaleza radica también en hacer frente a condiciones de vulnerabilidad y estrechar lazos de ayuda recíproca.

El mezcal adquiere un sentido social, sobre todo, en las celebraciones religiosas, donde las producciones están destinadas a estas fiestas o ferias como parte de una participación familiar en la vida de la comunidad, y como parte de una estrategia de ritualidad y participación comunitaria. Así mismo, las familias poblanas productoras de mezcal, en su mayoría campesinas que seguían los ciclos de lluvia y secas, desarrollaron estrategias de diversificación del trabajo para complementar el ingreso atendiendo los calendarios agrícolas para la elaboración de otros bienes como las artesanías de palma y, por supuesto, el propio mezcal. Al mismo tiempo fueron desarrollando estrategias de adaptación ante las condiciones cambiantes del ambiente, como los ciclos de lluvia y la escasez de agave silvestres en sus comunidades, por lo que se incorporaron prácticas como la recolección de semillas y reproducción de plantas en viveros.

Este despliegado estratégico, que se tratará a profundidad en los siguientes apartados, puede observarse puntualmente en la siguiente tabla.

Tabla 7. Estrategias entorno a la producción y el saber

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Familia-Comunidad	Transmisión intergeneracional del saber (producción)	Aprendizaje en contextos familiares y en comunidad Enseñanza por imitación o acompañamiento Participación en tareas desde la infancia Observación en espacios de trabajo Juego libre dentro del palenque o fábrica	Asegurar la continuidad del conocimiento técnico- cultural dentro de la familia y la comunidad
Familia-Comunidad	Integración al campo productivo	Asignación de tareas según la edad y sexo "Aprender-haciendo" Trabajo compartido con tíos y/o abuelos	Desarrollar habilidades productivas mediante el juego y la práctica
Familia-Comunidad	Legitimación del oficio (legado)	Refuerzo del orgullo por el oficio Narración de historias sobre los abuelos y vivencias personales Participación en fiestas y celebraciones con mezcal Celebración de logros del trabajo propio	Reforzar el valor del oficio dentro de la comunidad como parte de una identidad compartida
Familia-Comunidad	Colaboración familiar-comunidad	Establecimiento de acuerdos verbales para hacer mezcal en colaboración Enseñanza entre parientes no directos o miembros de la comunidad sin parentesco	Fortalecer las redes de apoyo mutuo y la integración de la comunidad
Familia-Comunidad	Ritualidad y participación comunitaria	Elaboración de mezcal para fiestas patronales con un sentido ceremonial Cooperación para las celebraciones	Fortalecer el tejido comunitario y cultural
Familia mezcalera	Diversificación del trabajo e ingreso	Combinación de oficios según el calendario agrícola	Reducir la dependencia de una sola actividad económica y asegurar ingresos todo el año
Familia-Comunidad	Adaptación a condiciones climáticas	Recolección de semillas Siembra de agave en terrenos propios Creación de viveros Ajuste en los calendarios de corte y cocción según lluvias o sequías	Resguardar la disponibilidad de recursos naturales

Fuente: Elaboración propia.

De esta manera, la producción de mezcal muestra una red de estrategias que se han desarrollado a lo largo del tiempo, algunas persistentes y otras reinventadas ante los cambios del entorno. Desde los relatos compartidos, todas y cada se encuentran vigentes en la memoria de quienes compartieron sus vivencias, y que, entre agaves y alambiques, forjaron una tradición invaluable.

3.2.2.1 Travesuras dulces convertidas en tradición

Las particularidades en la producción de mezcal son diversas, al igual que las diferentes familias que lo elaboran. En cada uno de los municipios del estado en el que se produce el destilado, las condiciones geográficas y socioambientales son distintas, lo que impacta directamente en la técnica y en la relación que se tiene con los insumos mismos.

Sin importar las diferencias en las formas de producción de los municipios, el primer acercamiento, tal como recuerdan algunos productores, se daba de manera ingenua como una travesura, al buscar el agave cocido como golosina.

Y entonces, allí ya había unos señores que trabajaban el mezcal, y yo me iba con ellos, pues ahora sí que con la finalidad de masticar cachota de maguey, maguey dulce, porque no había otra cosa de golosina. Para todos los del campo era nuestra golosina, junto con las frutas del campo y todo eso. Y a eso me iba con esos señores. Ya estando ahí con ellos, pues ya me acomodaba yo a arriar el mular un ratito, y ya más después me llenaba mi morralito con maguey y me venía pa' mi rancho. Era de mezcal pichometl, de ese lo llenaba (Fermín, Comunicación Personal, 2022).

También, el primer encuentro con la tarea de “desmenuzar” la piña o machacarla, o simplemente acarrearla del horno al espacio de cueros en donde esperaba para ser molida, se daba en la infancia. Al respecto, Eleuterio (2021) recordaba que, cuando se destapaba el horno, normalmente los jueves, se juntaban varios niños esperando para ayudar y probar el maguey cocido; después, ya puesto en los cueros, era difícil sacarlo, pero a veces a escondidas tomaban un poco.

Lo que hacían los señores grandes era partirlas a la mitad [las piñas] y echarlas en los cueros de piel. Nosotros también ayudábamos a acarrearlas encima del cuero. Luego, les ponían los petates de palma y muchas amarraderas para que los niños, como nosotros, no fuéramos a robarnos el maguey. Había gente a la que no le molestaba que le agarraras una penquita, pero había otra que sí se molestaba. Y es que, en ese entonces, no había nada de dulces, ni tan siquiera paletas, nada, nada, nada. Entonces, para nosotros ese era nuestro dulce: el maguey.

Desde la infancia, la integración se daba de manera gradual, iniciando con pequeñas faenas que iban incrementando según las habilidades, independientemente de si se era hombre o mujer, que, si bien en la primera infancia no era relevante, la diferencia entre las actividades domésticas y el trabajo en el campo se empezaban a distinguir sobre todo en la adolescencia, momento en que la división se marcaba con mayor claridad, estableciendo roles específicos dentro del proceso productivo.

Otra tarea de iniciación era la responsabilidad de la venta de este dulce, del quiote en rebanadas o la piña en trozo. Recuerda Remigio: “Lo que empecé yo, ya como mi responsabilidad, fue la penca nada más como golosina. La vendía a los vecinos y a los conocidos. Después, ya le puse atención como a los 10, 11 años para aprender de mi papá y mis hermanos a hacer mezcal” (Remigio, Comunicación Personal, 2022). Así mismo, las visitas a los lugares de trabajo para dejar el almuerzo eran la oportunidad para “ir a mirar”, y, de paso ayudar en el campo a lo que se podía, cargar leña o simplemente ir aprendiendo, viendo a los grandes trabajar, tal como indicó Florentino (2022); al crecer, acompañaba a vender, y al ver que había un pago, le gustó el negocio. De esta manera, los primeros acercamientos al comercio permitían a los niños desarrollar habilidades y, por supuesto, el gusto por el trabajo al ser una actividad remunerada.

Así, los niños son incorporados al trabajo familiar con tareas menores, mientras que, en la adolescencia, entre los 11 y los 14 años, se les inculca de pleno el trabajo del campo y del mezcal. En el caso de Juan Pablo (Comunicación Personal, 2023) desde los 10-12 años ayudaba atizando la hornilla mientras su padre hacía la destilación. La solidaridad familiar genera una dinámica continua, donde la responsabilidad de producción mezcalera es un esfuerzo compartido, individual, que enseña a todos y cada uno de los miembros de la familia a reforzar o afinar alguna cuestión que permitiera obtener el pase a una siguiente etapa de responsabilidad.

De esta manera, por ejemplo, durante las salidas para cortar el agave, el encargado de dirigir la producción (normalmente el padre de familia) llevaba a sus hijos más pequeños, los “tejones”, como acarreadores. Su función era juntar las piñas cortadas en un sólo punto para después cargar los burros; la tarea implicaba también

ir identificando los tipos de magueyes, su grado de maduración y saber “cuando ya están buenos” para hacer mezcal, además de ubicar los caminos y aprender cómo aminorar o atender riesgos de ser picados por algún animal. Los tejones debían medir el tamaño de las piñas para completar lo necesario, en proporción de kilos, que podían cargar los animales de carga: “Tú, como acarreador, ya sabías, ya tenías el cálculo. Si tenías cabezas de 20 kilos, 30 kilos, ya sabías que el burro iba a traer tres o cuatro. Si tenías de 10 [kilos], pues ya iba a traer ocho o nueve. Y cuando ya completabas, avisabas; ya iba el papá a revisar y nos decía si había que completar” (Eleuterio, 2021).

Una vez adquirido ese conocimiento, el hijo más grande ya podía ir sólo al corte mientras los demás continuaban aprendiendo hasta llegar a dominar la totalidad del proceso, de tal manera que, con el tiempo, era capaz de dirigir la producción familiar. En este quehacer colectivo, la reproducción de la actividad permite la transmisión de conocimientos durante la infancia, convertida en una etapa de socialización importante para la continuidad del oficio, tal como cuenta Lázaro (2023):

Yo vengo de una familia de mezcaleros (...) y pues acá, antes, era la fuente para subsistir. Desde chiquito, mi papá nos llevaba al campo a arriar los burritos. Yo cuando me empecé a dar cuenta, era en la primaria. Saliendo, me iba a ayudarle a mi papá. Antes, aquí cerquita, había mucho agave. Ahora, de hecho, muchos niños chiquitos de acá saben alambicar y todo eso, porque ya todos los alambiques están en la casa. Entonces, el papá se va a cortar a otros ejidos por dos o tres días, y mientras tanto, se quedan la mamá y los hijos. A los niños los ponen a atizar, y así se dan cuenta de cuándo ya está listo.

De esta manera, a través del “aprender-haciendo”, en muchos casos este conocimiento fue transmitido principalmente a los varones, mientras las mujeres participaban en labores domésticas o dentro del proceso de la producción en lo que los productores determinan como trabajos “menos pesados”. Estos incluían arriar caballos, mulas o burros en la tahona, si contaban con una para realizar la molienda, preparar el almuerzo junto a su madre, atender a los compradores y estar a cargo de los viveros de traspatio en los que se cultivan hierbas de región utilizadas para preparar la comida o medicina tradicional. Con el tiempo, estos espacios sirvieron para la

reproducción del agave, integrando su cuidado como parte de los quehaceres familiares.

Por supuesto, esta división del trabajo no era rígida; dependía de la familia, la región y, sobre todo, de las habilidades de cada persona, como la de algunas cortadoras, cuya destreza con el machete desafía cualquier concepción de género respecto al reparto tradicional del trabajo, cuando de mezcal se trata, pues en esta unidad familiar el trabajo de las mujeres estaba y sigue estando presente en todo momento, como recordaba Isidora, quien me comentó: “Yo sí lo supe hacer, porque los niños se iban a la escuela y él a traer leña con el burro, y yo me quedaba, lo atizaba, lo pesaba para ver qué tanto cortaba la olanda, y ya en un ratito estaba sacando el bagazo (...) entre los dos hacíamos este trabajo” (Isidora, Comunicación Personal, 2022).

La asimilación de conocimientos, habilidades, valores y técnicas se va presentando de una manera progresiva y natural desde la infancia; lo que puede ser considerado una travesura por un antojo se vuelve la puerta para convertirse en ayudante y eventualmente aprendiz, así como el fortalecimiento de la continuidad en la producción familiar, donde la solidaridad juega un papel fundamental como parte de la reproducción social del oficio. El juego, el acompañamiento y la movilidad en la estructura familiar-laboral van fortaleciendo lazos intergeneracionales también dentro de la comunidad en el trabajo compartido, lo que dota de identidad y sentido de orgullo.

3.2.2.2 Comunidad y mezcal

El trabajo que se va configurando dentro del ámbito familiar se sostiene en una lógica comunitaria, “el conocimiento no requiere capacitación externa, ya que su riqueza se encuentra al interior de la familia y el colectivo, por lo que la escuela para este oficio es la interacción cotidiana” (Rosas, 2021, p. 53). Este esfuerzo colectivo permite optimizar el trabajo, compartir los recursos, además de transformar los espacios de trabajo comunes, como son los palenques o fábricas de mezcal, en lugares de convivencia comunitaria. En estos espacios, normalmente compartidos por varias

familias, el encuentro diario se da desde la camaradería y cooperación, aunque, por supuesto, eso no los exime de conflictos y tensiones.

Una de las prácticas que hasta la fecha se siguen, por ejemplo, en San Diego la Mesa, es cocer en conjunto el agave; la tapada de maguey era una actividad que se esperaba con emoción entre los niños y adolescentes porque, cuando ayudaban a los mezcaleros, les regalaban al terminar un refresco que, como me contaba Eleuterio (2021), era una novedad que disfrutaban mucho cuando recién llegó. A lo largo del trabajo se marcan los magueyes con signos que ya cada familia identifica como propio, “la tapada se hacía con varias personas, en un palenque trabajaban ocho o más. En la parte que se corta de abajo, que es el corazón, allí de a machetazo se hacían; un machetazo es una marca, de dos, dos, cuatro y cuatro: dos diagonales. Podíamos tener muchas marcas” (Eleuterio, Comunicación Personal, 2021).

Este mismo sistema se lleva a cabo en Tepexi de Rodríguez, donde también tiene que ver la cantidad de piñas que lleven los mezcaleros. De esta manera, quien tiene más magueyes no coloca ninguna marca, y “se va limpio”, y a partir de allí ya se empieza a identificar (Silvano, Comunicación Personal, 2023). En la misma conversación comentó que la gente dejaba sus tinas de fermentación en los palenques compartidos, pero ahora eso ya no era permitido. Tampoco se puede hacer ya el favor de “echarle un ojo”, lo que es importante, porque este sistema permitía hacer diferentes actividades con la tranquilidad de que cualquiera que estuviera cerca de las tinas le avisaría si los jugos ya estaban listos para que “no se pasaran”. El trabajo colectivo muestra cooperación y acuerdos que no se rigen únicamente desde una lógica mercantil, lo que se puede apreciar en el siguiente testimonio:

Si había aún palenque se unía uno entre varios y tapaban uno entre varios. Entonces, se marcaba en el asiento del maguey para saber de quién era; se marcaba ya sea con rayitas o letras. Ya terminando, por ejemplo, por un tonel pagaban 4 litros, esos eran para el dueño del palenque. Cada quién cortaba por su lado y, a la hora de tapar, cada quién hacía su montoncito con su marca, máximo ocho días después de haber cortado el maguey, se tapaba porque si no pierde el dulce, pero así iba uno juntando por días su montoncito (Lázaro, comunicación personal, 2023).

Otro momento importante de convivio es la destilación, proceso que requiere estar largas horas para cargar el destilador, atizar el fuego y, sobre todo, estar al pendiente del líquido para hacer los cortes alcohólicos. Como indica Rosas (2021), al ser doble destilación, los maestros pueden pasar en vigilancia cerca de 18 o 24 horas cuando es temporada, ya que no hay momento en que se pare, sobre todo porque, al terminar una familia, siguen otras cuando es compartido el alambique, por lo que se acostumbra a tener dónde puedan pasar la noche.

Aquí, los adolescentes tenían también una participación importante, pues eran los que ayudaban a acarrear los jugos, además de ser un lugar de encuentro para internalizar ciertos ritos sociales, como el consumo de mezcal, ya sea para verificarlo o para “aguantar” el trabajo.

En ese tiempo utilizábamos botes, de esos de manteca, unos cuadrados de aluminio. Los señores buscaban un palito y se lo atravesaban para poder acarrear cosas más fáciles; antes no se podía utilizar la carretilla, no sé si no había o no les alcanzaba el recurso para comprar una, por lo que todo era manual. Allí íbamos todos a ayudar, pero también porque había luego que sacar a los papás que se tomaban sus traguitos mientras destilaban; a veces se armaba la bronca (Eleuterio, Comunicación Personal, 2021).

Sin duda, eran comunes los desencuentros después de unos mezcales o cervezas de más; sin embargo, también este espacio funciona como punto de reunión donde se fortalecen lazos. En Caltepec se acostumbraba a arrimar el hombro sin pago, lo que se basaba en una relación de reciprocidad, como relata Fermín (2022): “Antes teníamos la costumbre de que, cuando íbamos a tapar el maguey, no le pagábamos a la gente, pero le invitábamos la comida y de tomar. Y así nos ayudábamos; por ejemplo, ahorita me tocaba a mí tapar y se traían a su gente, y luego, si el otro tapaba, yo llevaba mi gente y así nos ayudábamos, así trabajábamos” (Fermín, Comunicación Personal, 2022).

Además de estos puntos en el proceso de elaboración de mezcal, son relevantes las reuniones sociales y sobre todo las patronales, en donde el destilado está siempre presente: “Aquí nomás, cuando era la fiesta aquí del pueblo nomás

cooperábamos con cinco litros de mezcal y ya no nos cobraban, esa era la paga, dábamos el mezcalito para la gente; ahora ya no, ahora todo se paga” (Fermín, Comunicación Personal, 2022). De hecho, había y persisten producciones cuya totalidad está destinada a estas fiestas religiosas. Sobre lo anterior, Florentino (2022) contó que el mezcal que empezó a hacer junto con sus familiares no era para negocio sino para el 12 de diciembre, cuando en nuestro país se celebra a la Virgen de Guadalupe:

Se hacía en grupo. Los mayordomos cortaban un poco de agave y ponían —como le decíamos— una hornada de mezcal, que significaba una o dos toneladas entre todos. De esta manera obtenían mezcal; ya no comprábamos cerveza, tequila u otras bebidas. Lo hacían con sus propias manos, porque sabían que estaba más limpio, sin química, nada de conservador. Y así, año con año, llegaba el 12 de diciembre, y cuando venía la festividad, el grupo se reunía y hacía una nueva horneada de maguey, y cortaba, y hacía mezcal. Se aseguraban uno de tener suficiente para la celebración sin necesidad de cooperar con dinero, porque no había dinero, cada quien aportaba algo: quien tenía una res la llevaba para la comida de la fiesta, y así se organizaban, se cooperaba, pero era material, no se cooperaba con dinero.

El mezcal entonces se convierte en nexo social, cuyas prácticas fortalecen la cooperación, las redes de apoyo y las formas de socialización que desde varias generaciones se han venido replicando, funcionando como base de la continuidad del proceso productivo, en donde la participación de todos los miembros de la familia es activa de una u otra forma, lo que fortalece el argumento sobre pensar en familias mezcaleras y no sólo en el maestro mezcalero como único hacedor.

3.2.2.3 Agua de fuego, agave y leña

La combinación de prácticas culturales relacionadas al territorio fue caracterizando la producción de mezcal a lo largo del tiempo. En los diferentes municipios, la disponibilidad del agua, la piedra, la leña y el agave marcaron las prácticas sobre la elaboración del destilado, así como las diferentes actividades o escalas productivas de

las familias mezcaleras. Durante las conversaciones, en todos los casos, la reflexión sobre las diferencias para obtenerlos se hizo presente, marcando claramente un antes y un después del auge del mezcal, cuando la producción se mantenía de manera local. Otro aspecto importante en el que el diálogo tomó rumbo fueron los cambios estacionales, lo que también fue trastocando la manera de obtención de los insumos, los cambios en la producción del mezcal y la reproducción de los agaves, sobre todo de los silvestres.

El mezcal representaba un ingreso secundario, lo que se convertía en un apoyo económico, “una ayuda” para asumir los gastos familiares. Debido al bajo precio y los pocos que lo trabajaban, el acceso a insumos era relativamente más fácil. Se encontraba una buena cantidad y variedad de agave no tan alejada de los pueblos, por lo que no se tenía que ir a buscar en otra parte, en lugares más lejanos o comprar, al igual que la leña y el agua que salía de los manantiales, como recordó Fermín: “Antes no valía mucho el mezcal (...) la primera vez que yo saqué mezcal sólo valía 2.50 pesos el litro, y nada más íbamos a cortar, pero ahora hay reglas para cortar, y como van saliendo más mezcaleros, pues eso nos obliga a plantar” (Fermín, Comunicación Personal, 2022).

Años más adelante se empezó a cortar con un permiso del Comisariado del ejido, que indicaba los días en que se podía hacer el corte, y, dependiendo de las piñas que se cortaban, se pagaba la cuota; “eso sí, cuando íbamos a cortar al cerro, dejábamos esos magueyes macizos así de lejos. Esos magueyes crecen, florecen, se riegan la semillita y ya nacen otros. Antes, como no éramos tantos los mezcaleros, había mucho maguey y todo era de nosotros; ahora no, por eso ya comenzamos a sembrar” (Fermín, Comunicación Personal, 2022). Para esa siembra, cuando se recolectaba el maguey, se aprovechaba para cortar el qurote con flores y así obtener las semillas para reproducirlo en las casas, y después ir a sembrarlo al cerro, una actividad que inició cuando empezaron a existir más mezcaleros en la región y el maguey se iba acabando.

El proceso para la obtención de la semilla lo indicó Juan Pablo (2023) de la siguiente manera: “Salen magueycitos arriba del qurote y da semilla. Este que está aquí que es un jabalí, da la semilla, ya cuando está negra se corta, se amontona, y cuando está bien seca se pisa para que salga la semilla y se pone en viveros”. A lo

largo de la conversación, relató que, antes, los agaves silvestres eran muy abundantes, se daban por donde quiera y que solía acompañar a su papá a cortar al cerro porque había mucho, pero ahora es necesario ayudar a que se reproduzca la planta debido a la falta de lluvia, por lo que hay que sembrar en las tierras privadas para cuidarlos mejor.

La producción la determinaban los ciclos climáticos, los cuales tenían un papel relevante, como explica Isidora, esposa de Fermín: “En tiempo de frío no da, nada más se echa a perder el material porque está muy frío; nada más calienta el tiempo y se trabaja de marzo a septiembre porque después se pone frío, aunque ahora ya los mezcaleros tienen compromisos de entrega, y pues con lo poquito que puedan obtener sacan lo que tengan que entregar ,pero está caro y no rinde” (Isidora, Comunicación Personal, 2022). El rendimiento lo da el tipo de agave y los azúcares que llegan a tener las plantas, como el caso del cachetón y el pichometl de Caltepec, que, en palabras de los entrevistados “tienen mucha fuerza, mucho dulce”, lo cual permite sacar una buena cantidad de mezcal.

El calendario biocultural se enmarca también por las diferentes actividades de las familias, en las que se pueden encontrar diversas escalas productivas como las de Florentino, quien desde joven ha llevado tres escalas: “De enero a mayo, producir mezcal; de mayo a agosto, sembrar maíz y sorgo; de agosto a septiembre-octubre, a la artesanía de chiquihuite para las ofrendas. Yo esos son los tres oficios que domino” (Florentino, Comunicación Personal, 2022). Por su parte, Lázaro tienen dos ciclos: seis meses dedicados a las legumbres, principalmente tomates, jitomates, chiles y calabacitas, y seis meses al mezcal: “Empiezo en enero, a fines de enero; seis meses hasta agosto y después, en septiembre, ya trabajamos los terrenos para sembrar. Venimos cosechando de octubre a diciembre; aquí no hiela, gracias a Dios” (Lázaro, Comunicación Personal, 2023). También para Remigio, cuyo principal sustento provenía del campo (Comunicación Personal, 2022), las lluvias han sido un factor crucial para el cultivo de maíz, frijol y calabaza: el ciclo agrícola, que comenzaba, tal como recuerda, con la fiesta de San Juan Bautista, asociado a la temporada de lluvias en nuestro país.

La naturaleza está estrechamente ligada al campo poblano, en particular en el caso del mezcal, que va marcando la pauta a través de los ciclos que sincronizan la reproducción de esta planta, su madurez y el rendimiento que pueda o no proporcionar al ser utilizada para la elaboración del destilado. Estas condiciones climáticas, que en las últimas décadas han ido cambiando, empezaron a dar pauta para implementar estrategias de adaptación, mientras que el incremento de productores en las comunidades ha ido transformado la interacción social y acceso a los recursos.

3.2.3 Comercialización y consumo local

La producción, comercialización y consumo de mezcal, como lo abordé en el apartado de territorio y producción, se llevó a cabo durante un periodo largo de clandestinidad. La estrategia de control y fiscalización de la producción por parte del gobierno, mediante la imposición de impuestos a las bebidas alcohólicas, junto con una estrategia de criminalización—que consistió en tratar a los productores como delincuentes y justificar prácticas intimidatorias, muchas veces violentas—, fueron factores determinantes para que las familias mezcaleras adoptaran una estrategia de resistencia a la formalización y elaboraran su mezcal a escondidas, lejos de los pueblos, dando origen en la memoria de la gente a una figura errante del mezcalero.

Para evitar ser descubiertas, las personas cargaban consigo con todo lo necesario para alambicar; se escondían normalmente en las barrancas, cerca de donde pudieran obtener insumos, sobre todo fuentes de agua. Estos sitios muchas veces no eran fijos y se iban desplazando según la disponibilidad de estos recursos y, al mismo tiempo, para “despistar al enemigo”, configurando así una estrategia territorial de refugio que sacaba ventaja de la complejidad geográfica de los municipios, lo cual ayudó a proteger el oficio. Además, se articuló una estrategia de alianza comunitaria que permitió establecer redes de aviso y ocultamiento frente a los inspectores.

En las comunidades, la persecución por parte de las autoridades y la experiencia de inspección se vivió de diferentes maneras, lo que, en buena medida, dependía de cuatro factores: 1) el territorio; 2) el grado de solidaridad de los pueblos

cercanos y entre la misma comunidad; 3) la rigidez de los encargados en llevar a cabo la recaudación; y 4) la verdadera posibilidad de hacer cobros.

Por otra parte, el desarrollo de una red local de distribución se extendió por las diferentes regiones, compartiendo una estrategia de circulación y comercialización informal, con el mismo carácter clandestino que la producción, lo cual generó una distribución paralela de las bebidas alcohólicas en el estado. La venta rara vez se realizó en un lugar establecido debido a la vigilancia restrictiva de las autoridades, por lo que se llevaba a cabo de manera ambulante en recorridos trazados con base en una clientela “de confianza” que se establecía durante años, sostenida en buena medida por una estrategia de transmisión del oficio más allá de la elaboración del destilado. Ya fuera en tiendas de las comunidades o con particulares que ya eran clientes, estas redes también se articulaban desde una estrategia de camuflaje comercial, que permitía vender el líquido como si fuera parte de otras mercancías.

Así fue como muchas familias encontraron en la venta de mezcal una estrategia de diversificación económica que les permitió generar ingresos complementarios a la de su actividad principal, y también hacerse de una estrategia de legitimación, al reconocer la elaboración de mezcal como parte del sostén familiar, lo que confería orgullo y valor a su trabajo.

Esta diversidad de respuestas, organizadas en la tabla abajo, da cuenta de la relación con el territorio en diferentes niveles, revelando un patrón sostenido desde la agencia colectiva.

Tabla 8. Estrategias de comercialización y consumo de mezcal poblano

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Gobierno	Control y fiscalización	Imposición de impuestos Operativos de inspección Restricción al acceso a mercados formales Decomisar y desechar el mezcal	Controlar la producción mediante la fiscalización para recaudar impuestos
Gobierno	Criminalización	Intimidación Estigmatización Destrucción de bienes en la fábrica o palenque Sanciones violentas	Desincentivar la producción Justificar el control y la represión hacia los productores
Familia Mezcalera	Resistencia a la formalización	Elaboración de mezcal oculta Uso de nombres alternativos para no llamar mezcal al destilado Esconder el producto Negarse a pagar los impuestos	Evitar impuestos, sanciones y mantener la producción
Familia-Comunidad	Territorialidad de refugio	Instalación de alambiques móviles Aprovechamiento del conocimiento-relación del territorio Producir en barrancas o lugares alejados con acceso a insumos naturales Trabajo en horarios no visibles	Garantizar la continuidad de la producción sin ser sancionados Fortalecimiento de solidaridad comunitaria
Familia-Comunidad	Alianza comunitaria	Aviso sobre la visita de las autoridades Resguardar la ubicación de la producción para evitar su localización Compartir refugios Esconder herramientas y equipos ajenos	Defensa de miembros de la comunidad ante las autoridades
Familia Mezcalera	Circulación y comercialización informal	Venta ambulante en ferias y mercados Establecimiento de rutas regionales de distribución con gente de confianza	Sostener el sistema de compra-venta local al margen del mercado regulado para seguir obteniendo un ingreso complementario
Comerciantes Familia Mezcalera	Camuflaje comercial	Venta por copeo para evadir regulación Instalación de cavas ocultas Ocultar mezcal en envases que disimulaban el contenido Participación de las mujeres como transportadoras	Eludir impuestos y mantener el flujo del producto
Familia Mezcalera	Transmisión de conocimiento (logística comercial)	Enseñar rutas para llegar a los destinos de venta Presentar a los clientes con las nuevas generaciones Transmitir sobre los ajustes alcohólicos pertinentes para cada lugar de venta	Transmitir a las nuevas generaciones el modelo de venta para asegurar la continuidad en las redes de confianza
Familia-Comunidad	Legitimación del oficio (reivindicación)	Construcción de una narrativa de resistencia Reconocimiento de la actividad como parte del sostén familiar	Resistir la imposición de juicios negativos sobre el valor de la actividad
Familia Mezcalera	Diversificación económica	Venta de otras mercancías además de mezcal Trueque	Asegurar ingresos complementarios sin depender de un solo producto y acceso a bienes desde otras lógicas de intercambio

Fuente: Elaboración propia.

De esta manera, la producción y comercialización del mezcal poblano exigió adaptarse al entorno, tener una movilidad constante y una red solidaria que perduró al paso del tiempo y que, de alguna manera, se fue consolidando más allá de este periodo como una forma para mantener la autonomía productiva y consumo del mezcal en Puebla.

3.2.3.1 El “jefe del timbre”: un sistema de recaudación opaco

Los caminos sinuosos, lejanos y de difícil acceso para los desconocidos complicaban la llegada de los recaudadores, lo cual representaba una ventaja táctica para las familias productoras, como en el caso de Caltepec, cuya toponimia proviene de las voces nahuas *calli* (casa), *tepetl* (cerro) y *c* (en), que en conjunto significan “casas en el cerro”. Su ubicación en un hueco, formado por las barrancas, lomeríos y cerros, dio origen al lugar (Ayuntamiento de Caltepec, 2024a). De esta manera, las condiciones geográficas de Caltepec sirvieron como refugio, además de facilitar el comercio y comunicación dada su conexión con otros municipios, tal como lo recuerda Fermín (2022):

En aquel tiempo, cuando comenzamos a sacar mezcal, nos venían a espantar aquí. Según eran unos del timbre, quién sabe por qué les llamaban así, pero eran de Hacienda y querían que se les pagara el impuesto. Nosotros ni sabíamos qué era eso ni cómo se pagaba, y como no había mucha venta de mezcal, salíamos a vender un poco por Chilac, de a poquito, apenas para medio ayudarse. Pero ¿qué iba a alcanzar para pagar? (...) Esos cabrones venían a espantar a la gente y decían que, si no pagábamos, nos recogerían los aparatos. De veras, así eran. Entonces, teníamos un amigo allá en Chilac que conocía a esos cabrones, y cuando sabía que iban a venir, nos mandaba la razón y nos decía: “ustedes escóndanse”. Entonces, los palenqueros escondían los aparatos por ahí, entre las hierbas. Dos veces vinieron, y una vez sí encontraron a un señor, pero como no tenía dinero ni nada, nada más se emborracharon y se fueron. Y como vieron que no les resultó, ya no volvieron. Es que, fíjese, tenían que quebrar por aquí hasta Chilac, cruzando estos cerros. De aquí a

Chilac son siete horas caminando, pero cuando traían la misión del dinero, venían. Sólo que, como vieron que no había dinero, ya no volvieron.

De esta manera se fue tejiendo una red solidaria, en donde los aliados y la complicidad de la comunidad fueron clave para la continuidad de la producción, además de un acto de resistencia colectiva ante las imposiciones gubernamentales. Otro caso similar es el de Tepexi de Rodríguez, cuya geografía favoreció la de la producción y comercialización de mezcal. El municipio se encuentra al sur del estado de Puebla, en la región meridional de la mixteca poblana. El nombre Tepexi o Tepeji proviene del náhuatl *Tepetl* (piedra o cerro) y *pexic* (partir o cortar), lo que significa “roca o cerro partido”, “lugar de precipicios” o “lugar barrancoso”. Su orografía y caminos permitieron mantener una abierta comercialización de mezcal en la región, aunque es cierto que la evasión de las autoridades era parte de la producción, sobre todo ante los llamados o sobornos de productores rivales y la corrupción que se vivió en torno a los impuestos. Al respecto, Ricardo (Comunicación Personal, 2023) recordaba:

Aquí le decían “jefe del timbre”. Cobraba el timbre un señor y creo que ni llegaban al gobierno; disque él lo cobraba y lo mandaba a Hacienda, pero si lo hubiera mandado a Hacienda, hubiéramos sido como un palenque registrado, pero no (...) Dicen, también, que un señor de Tepexi era el que mandaba a los inspectores a Puebla, y sí nos perjudicaron mucho. Nos quemaron las tinas, pero también teníamos gente que nos avisaba, así que sacábamos los aparatos de cobre rápido en la noche. Quitábamos todo y lo escondíamos en el cerro. En una ocasión, logramos sacar los aparatos antes de que llegaran. En el palenque donde teníamos la fábrica de aguardiente, trabajábamos tanto el aguardiente con panela, como el mezcal; teníamos doble aparato en la misma casa. Aquella vez, nos quemaron toda la casa y, aunque algunas tinas estaban cargadas y no ardieron bien, cometimos un error: dejamos un hacha. Con eso rompieron las tinas y se regó todo.

El uso de la fuerza por parte de quienes recaudaban los impuestos era una práctica frecuente; los abusos de los funcionarios traspasaban el control hacendatario hacia actos de violencia y corrupción, al no tener claridad sobre los cobros. Esta situación se

replicaba en distintos municipios, donde los productores enfrentaban algunas medidas arbitrarias para obligarlos a pagar. Caso similar ocurrió en San Diego la Mesa, municipio en el centro oeste de Puebla, ubicado en el Área Natural Protegida “Sierra del Tentzo”, una región donde la producción de mezcal ha sido históricamente relevante por generaciones. En este municipio, como narró Eleuterio (2021), a los productores que no podían pagar se les castigaba con la destrucción de los cueros de fermentación para que no pudieran seguir trabajando; los rompían de tal manera que quedaban inservibles para volver a fermentar allí.

Los mezcaleros eran vistos como criminales, por lo que constantemente se escondían para evitar la persecución, como indicó uno de los productores proveniente de una de las familias con más tradición de la zona: “Venían acá, y cuando estábamos trabajando a gusto llegaban y nos quitaban los trastes, el maguey, el bagazo, todo (...) Mandaban unos inspectores y, como no teníamos permiso, nos tiraban todo. Como no había mucho qué hacer, dejábamos un ratito que se enfriaran las cosas y seguíamos haciendo lo mismo” (Hermilio Monfil, citado en Cruz Cortés, 2023).

Así mismo, en Huehuetlán el Grande, un municipio localizado también en la parte central del estado, estos atropellos dejaron huella amarga entre las familias de productores más antiguas. Aún hoy, la comunidad recuerda con coraje las visitas de los inspectores, quienes, amparados en su autoridad, decomisaban de manera violenta las bebidas. Como me contó Juan Pablo, esta recaudación se trataba de dinero, pero no necesariamente para el erario:

Había en ese tiempo un chingo de inspectores, puro desgraciado ratero; venía y pedían 100 pesos, eso antes era mucho dinero. Venía un inspector que, si no le dabas dinero, se llevaba el producto y se iba a Puebla, en San Francisco, donde pasa un río y hay un puente; allí tiraban las garrafas los inspectores de alcoholes. Además, estaba el timbre (...) era pura sacadera de dinero” (Juan Pablo, Comunicación Personal, 2023).

Estas visitas representaban un golpe a los bolsillos de los productores, afectando a familias cuya subsistencia principalmente dependía del campo y cuya actividad sobre el mezcal como ya he mencionado era y en la mayoría de los casos, sigue siendo una

estrategia de diversificación y complementariedad. Así Remigio (Comunicación Personal, 2022) recordaba sobre estas revisiones:

Entonces funcionaba una institución del gobierno que le decían el timbre, era como Hacienda. Unos a otros nos avisábamos: ¡Ahí viene el timbre!, o “Para mañana viene el timbre”, o “En ocho días viene el timbre”. Y es que venía a cobrar a las tienditas que hay por acá, y de paso, a nosotros. Si no le dábamos lo que pedía... me acuerdo, porque yo lo vi, que, si algunos productores se oponían, ellos mismos lo tiraban. Esa era la sanción. (...) Pues, pobres de nosotros, porque estábamos atenedos al resultado del campo. A veces no se daba la cosecha, contábamos con eso, y nos lo quitaban.

La realidad del campo mexicano no facilitó la recaudación de los impuestos en las bebidas alcohólicas; el pago representaba para la mayoría de las familias mezcaleras un dinero con el que no se contaba. Así mismo, las autoridades se enfrentaron a un sector con gran diversidad, lo que dificultaba su encuadre en los lineamientos fiscales, volviendo a estos impuestos una medida que no era realista ni viable de aplicar. Se hicieron evidentes las limitaciones de este sistema tributario, especialmente en el caso del timbre, pues “el diseño de un impuesto que buscó emular el esquema tributario norteamericano tropezó con una estructura productiva muy heterogénea que hizo inviable la aplicación del impuesto sobre alcoholes” (Márquez, 2004: 30).

3.2.3.2 Un Arrancador, ¡y vámonos!

La distribución de mezcal se desarrolló desde una red de clientela establecida “de confianza”, tanto dentro como fuera de los pueblos, lo que permitió consolidar un circuito comercial en las regiones. Las rutas normalmente solían dirigirse a los poblados cercanos, sobre todo durante las fiestas o ferias, donde se incrementaba la demanda. Además, el destilado se llevaba a las tiendas locales, cuyos dueños, a su vez, contaban con una clientela habitual que garantizaba la circulación del mezcal. De manera paralela, se vendía en mercados, plazas y tianguis donde también servía para hacer trueque, lo que permitía acceder a bienes básicos sin depender únicamente del dinero.

Las fiestas religiosas, tradición viva y fundamental en la vida cultural y social del estado de Puebla, son espacios en donde confluyen propios y ajenos para disfrutar de las celebraciones patronales y las ferias a modo de esparcimiento. Además de los rituales propios de las iglesias, son ocasiones que se aprovechan para comerciar ganado, alimentos, bebidas y, claro, mezcal, lo que resultaba en buenas ganancias.

Íbamos a las fiestas de los pueblos y me llevaba animales para vender; me vendía yo unos diez, doce, y llevaba mezcal. Vendía bien, a veces venía cargando 150 o 200 pesos y hasta una vez que recuerdo que me puse a repartirles a los chamacos su rollo de caña, una concha y un refresco, pero concha grande, no pendejadas. Diez centavos me costaban una concha y un refresco de esos Superior de medio litro (Juan Pablo, Comunicación Personal, 2023).

Las ciudades más grandes eran también un buen mercado, como hasta la fecha lo sigue siendo Tehuacán, “segunda ciudad en tamaño en el estado de Puebla y el asentamiento urbano más antiguo del que se tenga evidencia en la región de convergencia del Eje Neovolcánico y la Sierra Madre Oriental” (Martínez Casas, 2018, p. 48). Para los productores de los pueblos de Tepexi de Rodríguez, éste era su principal punto de venta, al igual que de San Felipe Otlaltepec, una localidad destacada para vender porque ha sido siempre buen consumidor de mezcal. Según me relató Lázaro (2023), ya tenían acuerdos en las tiendas donde realizaban entregas de manera habitual. Al respecto, recuerda que por las mañanas cargaban sus burritos y se regresaban por las tardes; lo mismo ocurría cuando su madre viajaba a San Juan Ixcaquixtla para vender, entre otras cosas, mezcal en una plaza que se pone todos los domingos. Cuando el destino era a Tehuacán, el viaje era más largo:

Entonces cargaban las castañas, eran castañas de 60 litros de madera, se le cargaban uno a cada lado del burro; cargaban cinco o diez burros y se iban caminando. Para llegar hacían dos o tres días y llevaba un arriero. Dice mi papá que también llevaba una garrafita de 5 litros y con toda la gente que se encontraba le daba su copita y se ponía a platicar. El arriero de los burros se molestaba porque decía que se le echaban los

burros o se cansaban, pero mi abuelo decía que para eso le pagaba y no tenía por qué molestarse; era muy enérgico con su personal (Lázaro, Comunicación Personal, 2023).

También cerca de Tehuacán, el municipio de Caltepec “hasta los albores de los años cuarenta fue una importante vía de comunicación de herradura entre la costa y mixteca oaxaqueña, a las ciudades de Puebla, Tehuacán, Orizaba, Córdoba y hasta Veracruz” (Ayuntamiento de Caltepec, 13, p. 2014a), vía que, por supuesto, se convirtió en una importante ruta comercial, lo que daba oportunidad de tener diferentes formas de intercambio como el trueque, tal como explica Fermín:

Nos salíamos a vender por donde hay un río que nos divide: de aquí para allá es Oaxaca y de allá para acá es Puebla. Entonces nos íbamos a vender el mezcal, lo intercambiábamos, nos daban trigo, frijol y maíz, de todos nos daban, y un poco de dinero. La idea es que cayera un poco de dinero para comer (...) También lo iba a vender por San Gabriel Chilac y más lejos, por Tepenene, pero allí había que hacer ajuste alcohólico porque es tierra caliente, entonces hay que ponerle un grado más para que cuando llegue allá esté normal (Fermín, Comunicación Personal, 2022).

Aunado a lo anterior, la cercanía con las rutas comerciales que conectaban a las principales ciudades, no sólo de Puebla, también de otros estados, fueron sumando a esta estrategia de comercialización; así como también las fábricas establecidas a lo largo del territorio poblano, que favorecieron a la actividad económica general.

Así, por ejemplo, desde su fundación en 1579, el valle de Atlixco, indica García-García (2013), atrajo comerciantes, artesanos y obreros debido a su abundancia de recursos naturales, como fuentes de agua y tierras fértiles. Esto favoreció de inicio la instalación de haciendas y molinos de trigo, que, con el tiempo, dieron paso a fábricas textiles que para el siglo XIX se consolidaron como uno de los corredores industriales más importantes del país. Cerca de estas fábricas se instalaron todo tipo de comercios, como tiendas que, entre sus productos, ofrecían mezcal, como se puede constatar en los recuerdos de uno de los más reconocidos mezcaleros de la región,

Estaban trabajando las fábricas de La Concha y Carmen de Atlixco²³, y entonces un señor que era de Coatzingo fue a poner una tiendita pequeña. Era obrero, y ahí le pusieron “el arrancador” porque todos los obreros que estaban desvelados le decían: “Por ahí dame un arrancador”. Se tomaban una copa en ayunas y ya despertaban. ¡Y vámonos! Y bien que vendía.

En ese entonces había timbre, había alcoholes, había forestal (...) Eran cuatro dependencias que los estaban acosando con que tenían que pagar. Para no pagar, mi mamá era una cargadora. En un chiquihuite cubría el cuero de chivo donde ponía el mezcal y lo cargaba, porque no registraban a las señoras. Mi abuelita sólo la iba persiguiendo hasta llegar al tejón de la tiendita. Ya lo bajaba y lo metía. (...) Ese señor rascó una cava donde cabían 20 garrafones de vidrio. Cuando llegaba el timbre registrando y diciendo “estás vendiendo bebida, está prohibido”, él les respondía que sólo vendía en copeo. “No, no, tienes harta”, le decían. Registraban toda la casa y sólo le encontraban un garrafón de 5 litros, pero no sabían que estaba la cava. Le ponía un sillón encima del boquete y desde ahí iba rellenando sus cinco litros. A mí me tocó bajar y sacar los garrafones. Ya el señor estaba grande, tenía sus años, y nos hablaba: “Por favor, quiero que me saquen mis garrafones”. Y ahí íbamos, sacábamos uno de abajo y otro de arriba (Florentino, Comunicación Personal, 2022).

Las vivencias de los mayores quedan impresas con sus travesías por caminos sinuosos, acompañados de burros o mulas cargadas con el tan preciado líquido para su comercialización. En sus recuerdos también se encuentra el esfuerzo por abrir camino para que sus hijos, nietos y bisnietos pudieran continuar con la tradición, pero en mejores condiciones, con oportunidades que no sólo representarían buenas ganancias, sino también el reconocimiento y respeto por un trabajo que, durante mucho tiempo, permaneció invisibilizado. Así, desde la memoria, las imágenes del pasado surgieron para que se lograra un acercamiento al sector de mejor manera y comprender el caminar de las familias mezcaleras hasta la fecha.

²³ Desde mediados del siglo XIX, el corredor industrial textil de Atlixco se conformó con fábricas como La Concepción, fundada alrededor de 1840, y La Carolina, establecida entre 1864 y 1865. Posteriormente, entre 1899 y 1902, se sumaron El Carmen, El Volcán, San Agustín, Los Molinos y El León. En 1902 se inauguró la fábrica de Metepec, una de las más grandes del país (Gamboa, 2001, citado en García García, 2013: 46).

3.3 Continuando con la tradición: una historia presente

Las prácticas de aprendizaje, producción y comercialización se mantuvieron sin cambios significativos en Puebla hasta inicios del siglo XXI. Pero, con el cambio generacional, también se vinieron transformaciones importantes al interior de las familias: las condiciones de vida en el campo impulsaron a muchos jóvenes a salir de sus comunidades de origen para migrar a diferentes ciudades del país o hacia los Estados Unidos, desde donde enviaban dinero a sus familias para apoyarles. Este ingreso es una constante en el campo en la entidad, “la migración de poblanos se ha convertido en una estrategia de desarrollo económico y sobrevivencia de las unidades campesinas” (De la Rosa et al., 2007: 45). Los que se quedaban, al no ser el mezcal un producto bien pagado o valorado, optaban por ocuparse en otros trabajos o dedicarse a estudiar, lo cual era un privilegio en las comunidades campesinas.

Sin embargo, la tradición continuaba gracias a las personas mayores que se quedaron y al arraigo sociocultural del consumo de la bebida a nivel local.

Todos emigraron, toda la gente está emigrando a Estados Unidos. Ya no están acá, y los que le seguimos, ya somos de tercera edad. Nos quedamos acá trabajando, como yo, ya con los clientes que ya tenemos, pues nos vamos manteniendo. Por eso le seguimos aquí, el equipo y el lugar ya lo tenemos, ya es la ganancia, ya nada más cortamos o compramos el agave, lo procesamos y ahí está el mezcal (Florentino, Comunicación Personal, 2022).

Las remesas, entre otros gastos, ocupaban el dinero para seguir haciendo mezcal, lo que, en buena medida, ayudó a que no se perdiera continuidad y, sobre todo, en el mejoramiento de los lugares de trabajo. También en varias familias donde el padre migró, fueron las madres e hijos quienes continuaron con el legado, lo que les permitía generar un ingreso extra al dinero que recibían del exterior. Así lo recuerda María, esposa de Eleuterio: “Yo me quedé y aprendí muy bien de los grandes, de mi suegro y de los que trabajaban con él. Cuando mi marido regresó, yo ya sabía trabajarlo muy bien” (María, Comunicación Personal, 2021).

3.3.1 El mezcal como identidad productiva

El rumbo del sector dio un giro para el mezcal poblano. En 2001, el gobierno del estado reconoció la producción de mezcal como una actividad estratégica para el desarrollo (Jiménez Merino, 2005: 141), marcando, desde esta estrategia de reconocimiento institucional, el inicio de una nueva etapa en la historia de las familias productoras que, durante décadas, habían permanecido relegadas, derivado de una fiscalización centrada en la imposición de impuestos y medidas coercitivas que las empujaron a la clandestinidad.

A partir de este momento, se impulsó, aunque con algunas resistencias de quienes pensaban en una pérdida de autenticidad, una estrategia de tecnificación e incorporación a los canales de mercado formales, a los que previamente no se tenía acceso, como los eventos organizados por el gobierno y las ferias a nivel nacional. Ante este giro con una estrategia de legitimación formal, los productores comenzaron a desplegar una estrategia de adaptación comercial y productiva que abarcó desde el envasado en botellas de vidrio, hasta la incorporación de tecnologías en el proceso de elaboración, además de acceder a nueva infraestructura a través de los programas de apoyo gubernamental.

Este acompañamiento y reconocimiento institucional dieron inicio a una relación en la que los mezcaleros adoptaron una estrategia de articulación político-institucional para tener cierta participación en las políticas públicas. De manera paralela, se fue gestando una estrategia de formalización organizativa, adaptada de la lógica familiar-comunitaria mediante figuras legales como las S. de R.L. MI, con la finalidad de ampliar las oportunidades en el ámbito comercial. Esta apertura también fue posible gracias al respaldo económico de las remesas enviadas por los familiares migrantes, lo que constituyó una de las estrategias complementarias de ingreso para realizar mejoras y continuar con el legado familiar.

No obstante, de este proceso que marcó las bases de una transformación estructural para el sector desde el reconocimiento del mezcal como identidad productiva de Puebla, la exclusión del estado de la DOM representaba un obstáculo para tener una mayor participación en el mercado nacional e internacional. Por esta razón es que, en 2004, como parte de una estrategia de posicionamiento territorial, el

gobierno estatal presentó ante el IMPI el primer expediente para solicitar la ampliación de la zona de protección.

Las estrategias que se han articulado durante esta etapa las presento a continuación, con la finalidad de comprender de manera puntual su función dentro del proceso de transformación del sector y las cuales desarrollaré con mayor amplitud en los apartados subsecuentes.



Tabla 9. Estrategias en la formalización y reorganización productiva

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Gobierno	Reconocimiento institucional (actividad productiva)	Declaración del mezcal como actividad productiva del estado Visitas a comunidades Diseño de apoyos para la cadena productiva	Incorporación del mezcal como parte del desarrollo estatal reordenando el campo productivo
Gobierno Familia-Comunidad	Legitimación formal	Reconocimiento en el discurso oficial como agentes de desarrollo y no como criminales Defensa de la producción como patrimonio	Reconfiguración de la concepción del oficio antes estigmatizada
Gobierno	Tecnificación (primer acercamiento)	Búsqueda y compra de tecnología especializada para el sector Dotación de nueva infraestructura para los palenques o fábricas	Modernizar el proceso productivo
Gobierno	Incorporación al mercado formal - estatal	Invitación a ferias y eventos institucionales Vinculación con la SDR	Incorporación a circuitos del mercado formal Obtener visibilidad como actividad productiva
Familia Mezcalera	Adaptación comercial y productiva	Incorporación de tecnología Ajuste alcohólico adaptado al mercado Envasado en vidrio Promoción de marcas propias-etiquetado Mejora de presentación	Reconfiguración de prácticas productivas para insertarse en el mercado formal
Familia-Comunidad	Articulación político-institucional	Participación en convocatorias Vinculación con la SDR Aceptación de apoyos públicos	Establecimiento de una relación subordinada a la dirección gubernamental
Familia-Comunidad Gobierno	Formalización organizativa	Creación de figuras legales (S. de R.L. MI) por municipio y afinidad familiar Promoción de la organización colectiva	Ampliar el acceso al mercado y a los apoyos gubernamentales
Familia Mezcalera	Complementaria de ingreso	Envío de remesas para la producción de mezcal Uso del ingreso para mejora de palenques o fábricas	Respaldo a la producción de mezcal desde el exterior como ingreso complementario
Gobierno	Posicionamiento territorial (primer expediente)	Diálogos con agentes clave Sistematización de información sobre tradición productiva Presentación del expediente técnico ante el IMPI para solicitar ampliación de la DOM	Obtener el reconocimiento oficial para 86 municipios como parte del territorio productor de mezcal

Fuente: Elaboración propia.

3.3.1.1 Punto de partida: de la clandestinidad al reconocimiento

A partir del año 2000, por encargo del entonces gobernador Melquiades Morales Flores, se iniciaron las tareas para identificar las actividades productivas con potencial en el estado para estructurar programas de apoyo. "Entonces, personalmente visité

las comunidades para escuchar a las personas, saber qué hacían y cómo lo estaban haciendo. Las visitas a las comunidades me han significado aprendizajes que no se verían desde las oficinas" (Alejandro, Comunicación Personal, 2024).

A raíz de lo anterior, se recorrieron diferentes municipios para conocer las necesidades y problemáticas del campo poblano, entre las que surgieron las de las familias mezcaleras. Desde la SDR se planteó identificar a los productores, lo que no fue tarea sencilla como recuerdan aún algunos involucrados.

Se tuvo que tocar puertas de manera constante por la desconfianza de la gente, sobre todo por los diversos engaños de los que habían sido objeto, y la persecución que tuvieron por parte de lo que antes llamaban "el timbre". Articular, organizar, estructurar todo el conjunto de ideas y de propuestas fue una labor titánica; tuvimos que ir rompiendo paradigmas de pensar y entender por qué la gente no era comprendida en su momento y en otros estados, si podían producir de manera legítima (Silvestre, comunicación personal, 2024)

Entre estas comunidades se visitó Santa María Zoyatla, junta auxiliar perteneciente al municipio de Tepeojuma, un poblado indígena reconocido por su producción de mezcal. La visita resultó, además de productiva, reveladora en cuanto a las condiciones en las que se producía el destilado. Así lo expresa Alejandro:

Se trabajaba bajo el rayo del sol, sin ningún tipo de tejado o protección. Las piñas se machacaban durante aproximadamente 16 horas sin interrupción. El agua provenía de un arroyo y era transportada mediante una manguera de un cuarto de pulgada, conectada directamente para llevarla hasta donde se hacía el mezcal. El horno era una excavación en la tierra, donde se cocían las piñas. Todo el trabajo se realizaba a la intemperie, expuestos al sol. Además, el ganado tenía acceso al área, ya que se alimentaba de los residuos del agave y no estaba cercado, el litro de mezcal valía muy poco.

Viendo esto, se convino ese día hacer un tejaban para que trabajaran a la sombra, acondicionar el agua para que con el agua del arroyo se hiciera un estanque de donde pudieran almacenar el agua y cercar el lugar de trabajo, para mayor seguridad.

Al finalizar la visita, uno de los líderes preguntó si existía una mejor manera de moler las piñas, y allí se estableció una misión a las microindustrias de Oaxaca, de las que se adoptaron innovaciones y también se incentivó la creación de programas dirigidos al sector (Alejandro, Comunicación Personal, 2024).

De esta manera, con un pleno reconocimiento del sector, los productores ven por primera vez el desarrollo de apoyos dirigidos a las familias mezcaleras, enfocados en cuatro aspectos: 1) apoyos para el fomento del cultivo de agave mezcalero, 2) tecnificación del sector, 3) organización de los productores y 4) mejoras en la comercialización.

Se destinaron apoyos para la plantación tecnificada; se apoyó la mecanización de la desintegración de la piña cocida para su mejor fermentación mediante un molino picador, se proporcionaron tinajas de fermentación, destiladores, un aparato de medición para homogeneizar la graduación alcohólica, botellas para el envasado del producto que se vendía a granel, etiquetado, análisis químicos realizados por las Universidades Tecnológicas de Izúcar de Matamoros y Tecamachalco, construcción de bodegas y áreas de trabajo bajo sombra y apoyo a la comercialización del producto (Jiménez Merino, 2005: 141).

Las transformaciones hacia estructuras organizativas de producción y comercialización comenzaron a gestarse entonces; el modelo de desarrollo planteado valoraba la transferencia de conocimiento y la mejora de las prácticas productivas con la finalidad de hacer más eficiente el proceso, pese a que “le tenía miedo a dejar el proceso tradicional. Es decir, si yo ya lo hago con molino, me van a decir que no es artesanal. Pero, la verdad, es inhumano estar ahí machacando las piñas durante 16 horas entre dos personas. Que todo lo demás se mantuviera, pero hay algunas cosas que había que simplificarlas” (Alejandro, Comunicación Personal, 2024). Al respecto, los desencuentros entre familias y la comunidad no se hicieron esperar, como recordó Florentino.

Antes era puro lomo de hacha, pero después del 2000 y tantos, ya salió la hebradora o picadora. Mis paisanos de por sí, aquí nadie tiene olla de cobre como los míos, todos tienen barro. Y el problema, es que la gente se molestó, toda la gente habla en contra de mí de que estoy destilando en fierro, que estoy destilando en cobre, pero en cobre no se ve la diferencia, la diferencia es en el agave, la diferencia es en el machucado, en el fermentado y además se utiliza el doble. (Florentino, Comunicación Personal, 2022).

Estas diferentes visiones entre la preservación de la tradición y la necesidad de la modernización impulsaron cambios graduales, pero bien asentados, debido al interés de los mezcaleros en mejorar su producto para poder participar en un mercado abierto al que antes no podía acceder. “Cuando estuvo el licenciado Melquiades, nos dio permiso para hacer mezcal, entonces hizo una convocatoria, vino el señor Jiménez Merino, con la invitación de quien hacía o supiera hacer mezcal, que hiciera. Nos autorizó a hacerlo, nos dijo que iba apoyar al mercado” (Remigio, comunicación personal, 2022).

Con estos apoyos, se comenzó a implementar la tecnificación del sector. Los productores se beneficiaron de los programas como el Programa Regional de Maguey Mezcalero, y se conformó la Unión de Mezcaleros en diferentes municipios, con 24 grupos de productores organizados en donde destacaban algunos más organizados que fueron quienes impulsaron en su momento la DOM. Como indica Jiménez Merino (2005), su plan de trabajo contemplaba dar seguimiento a la utilización de tecnología, la creación de una planta de recolección, homogeneización del mezcal, la instalación de maquinaria para envasar y empacar, además de aprovechar los residuos de la fermentación como fertilizante.

La organización familiar y comunitaria en la producción de mezcal sentó las bases para la conformación de grupos de productores organizados, algunos de los cuales lograron consolidarse de manera legal. Al respecto, Silvestre (Comunicación Personal, 2024) recuerda que la convocatoria se realizó hasta las zonas más alejadas de las montañas con la idea de dialogar con todos sobre las fortalezas y debilidades que se habían encontrado en las visitas en las comunidades.

El trabajo desarrollado fue una unión de criterios y de colaboración entre productores, organizaciones y la institución. En este caso, la Secretaría de Desarrollo Rural desempeñó un papel muy relevante como parte del estado para vincular este tipo de organizaciones. Estos grupos estaban conformados y estructurados por familias: hermanos, primos, tíos, el pariente, etc. Inicialmente de manera informal, la idea era estructurarlos formalmente ya bajo cierto criterio normativo. En este caso, se interpretó que la manera idónea para poder representar la transformación tendría que ser una Sociedad de Responsabilidad Limitada Micro Industrial (S. de R. L. MI.). Sin embargo, al momento de poder estructurar la figura jurídica, algunos se fueron dispersando (Silvestre, Comunicación Personal, 2024).

La consolidación de estos grupos tomó importancia con la presentación del primer expediente para incluir a Puebla en la DOM, como se adelantaba. Estos grupos tuvieron un papel relevante debido a la posibilidad de participar en el mercado, con marcas constituidas o que se estaban constituyendo, pero que sólo se podían presentar como licor de agave y no como mezcal, por las normas vinculadas a la zona de protección.

Estos grupos se localizaron principalmente en los municipios de Tepeojuma, San Diego la Mesa, Tochmilzingo, Tzicatlacoyan, Xochitlán Todos Santos, Huehuetlán el Grande, Epatlán, San Felipe Xochiltepec y Teopantlán, (GEP-TECADECO, 2004) mismos que se pueden revisar en la siguiente tabla.

Tabla 10. Grupos de productores organizados y conformados legalmente

No.	Nombre del Grupo	Municipio	Localidad	Integrantes
1	Productores de Agave Xoyatla	Tepeojuma	Xoyatla	21
2	Productores Unidos de Agave Tochimilzingo	San Diego la Mesa Tochimilzingo	S.D. La Mesa Tochimilzingo	33
3	Productores Unidos de Agave Tochimilzingo		La Soledad	12
4	Productores de Agave Amolocayan		Guadalupe Amolocayan	11
5	Productores de Agave Tepenene	Tzicatlacoyan	Tepenene	9
6	Productores de Agave Xochiteco	Xochitlán Todos Santos	Xochitlán Todos Santos	9
7	Productores de Agave Atlapulco	Huehuetlán el Grande	Atlapulco	13
8	SD		San Nicolás Huajuapán	SD
9	SD	Epatlán	San Mateo Oxtotla	SD
10	SD	San Felipe Xochiltepec	San Miguel Ayotla	SD
11	SD	Teopantlán	Teopantlán	SD

Fuente: Elaboración propia a partir de datos en GEP-TECADECO, 2004.

Las expectativas de modernización y preservación de la tradición se entrecruzaron tras el reconocimiento de la actividad productiva, lo que marcó un viraje decisivo en la historia del mezcal poblano. Este paso determinante fue marcando el camino hacia una modernización del sector, junto con la búsqueda de la DOM como parte importante del proceso, lo cual abordaré a continuación.

3.3.1.2 La búsqueda de inclusión a la zona de protección

En pocos años, el mezcal fue abriéndose camino en diferentes exposiciones y eventos: dejaba de estar oculto para ser mostrado sin restricciones en los espacios que ocupaban los mezcaleros para ofrecer “la prueba” a los posibles compradores. Se les invitaba a eventos nacionales de productos artesanales, como recuerda Eleuterio (Comunicación Personal, 2021) quien comentó que tenían buena venta, al igual que en otros lugares donde ya los invitaban anualmente.

La venta a granel fue reemplazada por una venta en botella de vidrio con corcho, en lugar de envases reutilizados de refresco sellados de manera manual con un trozo de olote de maíz, envuelto con tela o nylon para asegurar el cierre (Jiménez Merino, 2018). Esta forma de envasado era común entre los mezcaleros, ya fuera en plástico o en vidrio.

Anteriormente utilizábamos los garrafones de vidrio, no usaba de plástico. Para taparlo, le metía un olote con un alambrito y lo apretábamos bien; también en eso íbamos a vender, y para llevarlo lo poníamos en un canasto que mandábamos a hacer y allí los echábamos en el burrito (Ricardo, Comunicación Personal, 2023).

Estos cambios en el envasado respondían a la necesidad de conservar el líquido y de mejorar la presentación en estos nuevos circuitos de distribución.

Además de las oportunidades comerciales, en el año 2000 se iniciaron plantaciones bajo el Programa de Agave Mezcalero con una cantidad, superficie y densidad poblacional, cuya relación por los siguientes tres años, se encuentra a continuación.

Tabla 11. Relación de plantaciones comerciales promovidos por la SDR 2000-2003

Año	Cantidad de Plantas	Superficie (Hectáreas)	Densidad de Población
2000	376,050	308.57	1218
2001	879,704	732.37	1201
2002	2,620,366.00	2,311.03	1133
2003	974,000	903.64	1077
Total	4,850,120	4255.61	4629

Fuente: GEP-TECADECO, 2004.

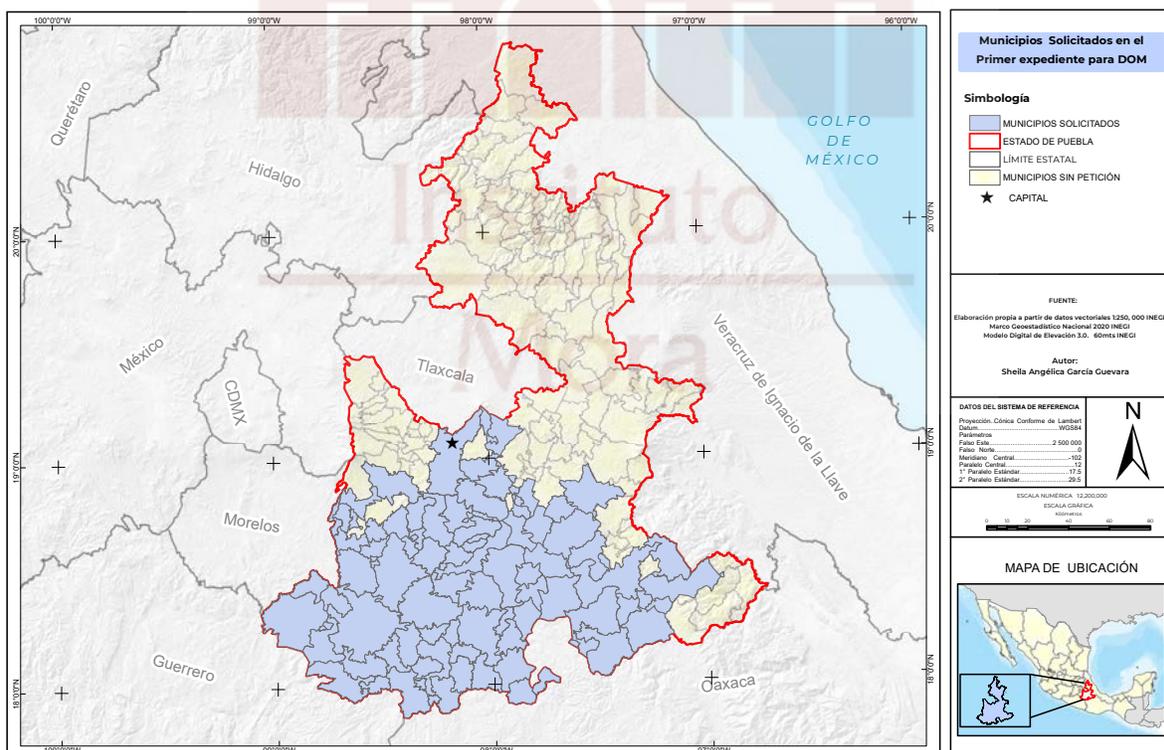
Para el año 2004, Puebla tenía el registro de 82 alambiques con una producción diferenciada de 50 a 2,000 litros anuales cada uno aproximadamente, y alrededor de 4,255.61 hectáreas de agave mezcalero establecido en más de 80 municipios, además del agave silvestre que crecía de manera natural en el estado, utilizado tradicionalmente para la elaboración de mezcal (GEP-TECADECO, 2004).

Entonces, para avanzar en una formalización, el primer acercamiento, me contó Silvestre (Comunicación Personal, 2024), se realizó con el COMERCAM, pero la respuesta fue clara: “ustedes no pueden legitimar su mezcal porque su estado no tiene DOM”. Sin embargo, en Puebla se tenía un avance importante con los agentes involucrados, y los grupos organizados consideraban fundamental

reconocimiento de la producción histórica en el estado. Además, ya se había identificado como cadena productiva, integrada por el sistema producto agave-mezcal.

Así que, con la intención de tener una participación mayor en el mercado de los destilados de agave, el 21 de abril del 2004, se presentó ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial (IMPI), la Propuesta de Integración de Estudios Especializados para Solicitar la Ampliación de Denominación de Origen Mezcal, en el que se exponía la tradición mezcalera del estado, principalmente de la Mixteca y se solicitaba al IMPI incorporar 86 municipios poblanos (ver Anexo 1) a la zona de protección mezcal (GEP-TECADECO, 2004). Esta petición correspondía entonces al 40% de los municipios del total de 217 que conforman el estado de Puebla, como se puede observar en el siguiente mapa.

Mapa 4. Municipios Solicitados en el Primer Expediente para DOM



Fuente: Elaboración propia a partir de datos en GEP-TECADECO, 2004²⁴

²⁴ Cabe señalar que, en coherencia con la representación cartográfica presentada en el expediente, incluí el municipio de Tepatlaxco de Hidalgo en lugar de Tepeyahualco de Hidalgo que aparece explícito

De esta manera se consolidaba el impulso que, desde el reconocimiento gubernamental, se le dio al sector. En este transitar, dos puntos resultan relevantes. Primero, la visibilización de una actividad que estuvo oculta por generaciones y cuyas condiciones de producción se mantenían en un rango meramente local; segundo, el inicio de un ordenamiento productivo a través de programas que estructuraron el rumbo del sector, estableciendo los cimientos para transitar a la modernización de la tradición.

3.3.2 De la resistencia a la incorporación de Puebla en la DOM

Después de un largo periodo de incertidumbre respecto al estatus de la solicitud presentada para la ampliación de la DOM en el 2004, finalmente se recibió una respuesta que permitió retomar los trabajos a partir de una estrategia de reconocimiento por parte del gobierno estatal, al considerar la producción de mezcal como una actividad estratégica en materia económica. La reactivación del proceso dio lugar a una estrategia de posicionamiento territorial, coordinada entre las instancias gubernamentales, orientada a cumplir puntualmente con los requisitos establecidos por el IMPI, donde la estrategia de respaldo histórico y de legado sostenido por las familias mezcaleras fue el sustento principal del expediente técnico.

En contraparte, el COMECAM desplegó inicialmente una estrategia de monopolización territorial-institucional que evidenciaba una resistencia para incorporar a Puebla dentro de la DOM, que ya había establecido desde la construcción del primer expediente, pero que finalmente se vio obligado a modificar gradualmente hacia una estrategia de alineación y reposición. Otro frente lo tuvieron que enfrentar los mezcaleros y comercializadores, quienes narran cómo el mezcal poblano era descalificado fuera de sus comunidades de elaboración, por lo que la estrategia se centró en la legitimación productiva desde donde se defendió la tradición mezcalera.

A la postre, en 2015 se publicó en el DOF la ampliación de la DOM para 115 municipios poblanos, lo que dio pie a una estrategia de modernización y tecnificación

en la lista de municipios solicitados, pero no en el mapa mencionado, además de encontrarse fuera de la zona en la que se concentran el resto de los municipios solicitados.

impulsada por las dependencias gubernamentales con el objetivo de alinear al sector con la normatividad respectiva, así como una estrategia de vinculación con los mercados. Sin embargo, muchos productores y comercializadores no se incorporaron a esta dinámica, y como estrategia, optaron por mercados alternativos para la comercialización, sobre todo, por los altos costos asociados a las certificaciones.

Estas estrategias y las previamente identificadas, se muestran en la siguiente tabla, en la que puede verse cómo se constituyó la ruta hacia un giro productivo para el mezcal poblano.

Tabla 12 Estrategias en la ruta para la incorporación de Puebla en la DOM

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Gobierno	Reconocimiento institucional (actividad estratégica)	Incorporación de la producción de mezcal como producto turístico Argumentación sobre potencial económico y gastronómico incorporado al discurso institucional	Integrar la producción de mezcal como parte de una estrategia de desarrollo turística y económica
Gobierno	Posicionamiento territorial (segundo expediente)	Elaboración de expediente técnico (CIATEJ) Recorridos por municipios mezcaleros Recolección de evidencia histórica Gestión ante el IMPI Definición del territorio mezcalero poblano	Ampliar el territorio de producción de mezcal y obtener reconocimiento oficial mediante la petición para incorporar 116 municipios a la DOM
Familias Mezcaleras	Respaldo histórico y de legado	Mostrar el patrimonio biocultural entorno a la producción de mezcal Participación activa en la elaboración del expediente Exhibición del proceso productivo Narración genealógica	Legitimar la tradición mezcalera en el estado para sustentar la inclusión de Puebla en la DOM
Certificadora (COMERCAM)	Monopolización territorial	Negativa inicial de colaboración Cuestionamiento sobre evidencia histórica y la localización de agaves endémicos	Cerrar el acceso a la DOM para mantener las ventajas de unos pocos estados
Certificadora (COMERCAM)	Alineación y reposición	Modificación de discurso institucional Participación en reuniones y negociaciones	Mantener posición para conservar influencia bajo la nueva condición territorial
Familias Mezcaleras Comercializadores	Legitimación productiva	Defensa de la tradición mezcalera ante el mercado y consumidores Participación en eventos Promoción del oficio en medios de comunicación	Reivindicar la producción de mezcal en Puebla frente al desconocimiento o desprestigio

Gobierno	Modernización - tecnificación (NOM-070)	Incorporación paulatina de normatividad Certificaciones de palenques o fábricas Incorporación de tecnología para estandarización Dotación de infraestructura Fomento de viveros y plantaciones	Alinear la producción de mezcal poblano con los requerimientos de la DOM
Gobierno	Vinculación a mercados	Organización de eventos relacionados con el mezcal Presentación de campaña para el mezcal poblano Convenio con restauranteros	Ampliar redes de venta y reconocimiento comercial del mezcal poblano en mercados nacionales e internacionales
Familias Mezcaleras	Apertura de mercados alternativos	Venta de mezcal como destilado de agave Comercialización sin certificación	Generar circuitos económicos paralelos al marco regulatorio formal

Fuente: Elaboración propia.

A partir de ese momento se inició una nueva etapa de reorganización del sector, con la finalidad de fortalecer la cadena productiva y hacerla competitiva frente a un mercado que comenzaba a proyectarse a nivel internacional.

3.3.2.1 Ruta hacia la ampliación de la DOM

Tras diversos intentos de conocer el estado que guardaba el examen de la solicitud para incorporar a Puebla a la DOM, no fue hasta el 20 de enero del 2011 que se recibió una respuesta, lo que permitió retomar el proyecto. A partir de ese momento, se emprendió una estrategia para integrar el expediente, atendiendo de manera puntual los requerimientos del IMPI. Las solicitudes ante el Instituto Mexicano de Propiedad Industrial para la obtención de una Denominación de Origen deben demostrar que se cumplen cada uno de los siguientes requisitos: 1) El nombre de un lugar o el de una región del país con el que se designa el producto; 2) Que el producto cuenta con calidad o características que lo individualizan, determinando cuáles son éstas, y 3) Que dichas características se deben esencialmente al medio geográfico del lugar o región de origen del producto, estableciéndose qué factores (naturales y humanos) influyen en la calidad o características del producto (IMPI, 2017), un proceso “que duró aproximadamente un año y medio para lograrlo, para reunirnos con los productores y armar de manera correcta el documento” (Aureliano, Comunicación Personal, 2021).

En esta ocasión la responsabilidad estuvo a cargo de la SECTUR, lo que recuerda Jacobo, representó una gran oportunidad para posicionar a Puebla en el lugar que merecía dentro del panorama mezcalero del país.

El tema turístico era una prioridad del gobernador. Empezamos a realizar varias acciones en conjunto y muy claras para potencializar el turismo en toda la entidad. Tuvimos varios nombramientos de Pueblos Mágicos (...) Era siempre buscar nuevas opciones y poner a Puebla en el lugar que merecía en materia turística (...) Un día nos planteamos: ¿Cómo a Puebla lo podemos potencializar un poquito más en otras áreas? Y platicando, sacando ideas e investigando para realizar un producto turístico, fue cuando nos metimos. Hablamos con el gobernador Rafael Moreno Valle en ese entonces y pedimos autorización para poder hacer el expediente del mezcal. Al gobernador le encantó la propuesta, pensó que era una idea muy interesante para desarrollar al estado. Así fue como la Secretaría de Turismo empezó a trabajar muy fuerte para hacer el expediente donde se buscó enriquecer todo lo que tenía Puebla (...) Fue una prioridad de la Secretaría de Turismo, donde buscábamos claramente el desarrollo en todos los aspectos, porque si a Puebla le va bien, a todos les va bien, Y en este caso, nosotros lo vimos como materia turística, un producto que era importante para la gastronomía, importante para el desarrollo del campo, importante para el desarrollo económico de varios municipios que empezaron a apostar por el mezcal. (Jacobo, comunicación personal, 2024).

Si bien se contaba con el antecedente del expediente inicial ingresado en 2004, el panorama sociopolítico y económico a casi una década había cambiado significativamente, por lo que el expediente se comenzó a trabajar desde este nuevo contexto.

Nosotros lo abordamos desde el punto de vista turístico, pero la visión del gobierno era más amplia, no era cada quien haga lo que le toca y punto. No; todas las dependencias trabajamos en conjunto de forma transversal. Así se hizo esto, aunque los beneficiados no eran inmediatamente del sector turístico. Por eso se hizo con esa visión, porque sabíamos que, desde un producto turístico, se podía elevar la calidad de vida de la

gente en cuanto abrieran sus palenques al turismo, se les pagaría mejor el producto y así generarían una mayor economía (Aureliano, Comunicación Personal, 2021).

Para iniciar el proceso, las dependencias estatales se acercaron para tener los primeros diálogos que sentaran las bases de los trabajos por realizar. Estos encuentros marcaron el armado del expediente que sentó las bases de la solicitud, y, sobre todo, fueron esenciales para conocer el clima, visión y disposición de los agentes clave del sector a nivel nacional.

Además del acercamiento con el IMPI, al igual que en el caso del primer expediente, las autoridades estatales tuvieron comunicación con COMERCAM, quienes mostraron, como años antes, resistencia, como mencionó Lorenzo:

Se empiezan diálogos con el Consejo Regulador del Mezcal, cuando nosotros identificamos que había una resistencia por parte de COMERCAM para que Puebla formara parte de esos estados con Denominación de Origen. Pues lo primero que hicimos fue preguntarles cuáles eran los argumentos por los que se le venía negando a Puebla la posibilidad de tener denominación de origen. Y ellos hacían alusión a que, en primer término, Puebla no tenía evidencia de que hubiera producción de mezcal tiempo atrás, que no había evidencia suficiente. Segundo, ellos decían que no podíamos evidenciar que en Puebla hubiera de forma endémica agave mezcalero. Y, en tercero, se hablaba mucho de que Puebla capital era un municipio eminentemente urbano, lo que desvirtuaba parte del expediente, porque, por supuesto, la intención era que Puebla formara parte de los municipios con la Denominación de Origen. Turismo le había dado un enfoque eminentemente turístico; los argumentos eran enfocados a los beneficios que iba a tener en materia turística, económica y de la vocación turística y económica que tenían los municipios que se pretendían incorporar a la denominación de origen. Entonces, nosotros nos dimos a la tarea de hacer un análisis más desde el sector agropecuario. Y lo primero fue poder argumentar que teníamos una región con las mismas características que Oaxaca; compartimos la Mixteca poblana con la oaxaqueña y la guerrerense, con condiciones de microclima muy similares. De forma endémica, encontramos agaves mezcaleros muy similares a los de Oaxaca y, por supuesto, también a los de la Mixteca guerrerense. También les hicimos ver que, en diferentes regiones de Puebla, había evidencia de que llevábamos muchos años,

familias de forma tradicional, produciendo este destilado de agave. Entonces, se robusteció el expediente y se hizo labor política. Porque hay que decirlo, se tuvieron que hacer gestiones y lobby con diferentes instancias como el IMPI, el Gobierno Federal, COMERCAM y los estados que ya tenían Denominación de Origen. Esto, por supuesto, a través de las dependencias del gobierno estatal, pero también los productores, los principales productores del estado, que venían también haciendo una lucha incansable ante el Consejo Regulador del Mezcal, ellos también, por supuesto, formaron parte fundamental de este proceso (Lorenzo, Comunicación Personal, 2024).

Desde esta visión y con la intención de obtener una información experta, se convocó al CIATEJ para realizar un trabajo conjunto para documentar y sistematizar toda la información referente a la producción de mezcal en el estado. Los trabajos comenzaron enfocados sobre todo en la Mixteca debido a la tradición de larga data bien conocida, pero, sobre todo, por la cercanía con dos de los estados que ya contaban con DOM en ese entonces, que eran Oaxaca y Guerrero, lo que hacía suponer compartían rasgos similares a nivel territorio, que finalmente fue lo que se demostró.

Me llaman de la Secretaría de Turismo y me comentan sobre la solicitud para la ampliación, me dicen: “en Puebla se produce mucho mezcal, pero no tenemos la Denominación de Origen ¿qué posibilidades hay? Entonces les dije que por la región y por el acercamiento con Oaxaca y Guerrero se comparten muchas cuestiones culturales, además de similitudes en la geografía, el clima, de todo eso. Entonces me puse a recorrer y a preguntar a los mezcaleros, quienes me iban contando sobre su papá, su abuelo, su bisabuelo; yo tomaba nota e iba armando los siguientes lugares para visitar y me acompañaba gente de la secretaria. También se revisaron documentos, me iba a México al Archivo General de la Nación (AGN) a consultar expedientes, fui buscando en otros archivos, en internet, en muchas fuentes, ya los solicitaba, pagaba y me los mandaban. Así se fue armando el expediente a raíz de eso, mira [me muestra en su computadora el archivo sobre el expediente] aquí están todos los recorridos que hice con las fotografías que fueron tomando. Nos aseguramos de ver las instalaciones, saber las especies de agave, saber cómo lo hacían, en dónde lo

vendían...fue mucho trabajo de campo, documentando todas las prácticas culturales que tenían (Juan Gallardo, comunicación personal, 2023).

Tras los recorridos por las comunidades, se identificó una producción mayoritariamente tradicional, dependiente del aprovechamiento de agaves silvestres. Pero, a diferencia de los inicios de los años 2000, cuando se reconoció la elaboración de mezcal como una actividad productiva del estado, se encontró que había familias mezcaleras con diferentes estadios productivos; es decir, algunos productores habían comenzado a establecer cultivos de agave, unos más tecnificados que otros, al igual que las fábricas o palenques existentes que iban de lo más rústico a fábricas que funcionaban con una producción más tecnificada. Lo anterior fue resultado, en buena parte, de las iniciativas y programas dirigidos a los productores de mezcal de periodos anteriores, orientados a la productividad. Asimismo, el cambio respondía también a la visión de negocio de empresas con destilados de agave, provenientes de otros estados, que identificaron en Puebla una oportunidad para abastecimiento de materia prima.

Así mismo, se encontró que los grupos de mezcaleros seguían operando bajo la misma razón social de S. de R. L. MI., otros tantos se habían cambiado a organizaciones más pequeñas o razones sociales diferentes, y los demás se desarticularon, pero siguieron trabajando de forma individual. Para entonces, ya existían algunas marcas registradas de comercializadores poblanos, que habían encontrado en el mezcal una buena oportunidad como ingreso secundario a la de su profesión, se vendía bajo el nombre de destilado de agave y no de mezcal, e iba ganando terreno sobre todo en la CDMX, donde el mercado de los mezcales empezaba a crecer de manera exponencial. Se empezaban a tocar puertas además de los eventos del gobierno estatal o de las ferias de productos artesanales a nivel nacional, e introducirlo a los centros de consumo o puntos de venta especializados. Pero, como recuerda Marcos, no fue nada sencillo.

Fuimos pioneros, fue picar piedra. Yo iba y les decía: “Traigo mezcal poblano”, y me respondían: ‘No, es que me va a dejar ciego’. Y yo les decía: ‘Oye, mírame, yo me lo tomo, lo pruebo, está buenísimo’. Pero no, preferían decirme: “No, mejor dame, mi

Bacardí, y ya". Y es que fuera de sus lugares de producción nadie te lo compraba, pero yo me decidí y lo llevé a varias partes: San Luis Potosí, Aguascalientes, Ciudad de México y todo mundo se sorprendía de que hubiera mezcal en Puebla. Fue un proceso muy complicado, las marcas que ahora empiezan ven negocio y no saben la chamba que hicieron muchas familias y muchos comercializadores, que realmente nos rompimos la maceta por entrar al mundo del mezcal (Marcos, Comunicación Personal, 2021).

En reuniones y eventos con productores, la DOM se convirtió en una parte frecuente de las conversaciones y peticiones a los funcionarios. Muchos como Remigio consideraban que el no tenerla los estaba deteniendo desde hace mucho tiempo (Remigio, Comunicación Personal, 2022). Otros, como Úrsula, expresaban preocupaciones referentes a cuestiones burocráticas, ya que se dificultaban los trámites para comercializar, pues no existían formatos oficiales que indicaran la actividad productiva (Úrsula, comunicación personal, 2023).

Por su parte, los comercializadores y/o productores con mayor presencia en el mercado, se enfrentaban a la falta de reconocimiento y, en muchos casos, al demérito del mismo debido a la falta de DOM, por lo que la defensa del mezcal poblano se convirtió en una constante, pues era necesario legitimar su historia y tradición todo el tiempo frente a la competencia.

Yo siempre trataba de defender que Puebla, al igual que otros tantos estados productores, en realidad no podía utilizar el apellido mezcal por cuestiones de trámites, pero eso no tenía que ver en realidad con que no se produjera en estos municipios o estados. Yo defendía muchísimo y les decía que lo que nosotros hacemos es mezcal. Nuestros maestros tienen una tradición heredada de alrededor de 200 años, al menos con los que yo comienzo este proyecto. Y a veces cuando alguien me confrontaba en ese tema, pues yo decía y sigo diciendo: "El mezcal es de México". Entonces también había que defenderlo, había que manifestarlo como mezcal, y también había que reconocer que necesitábamos ese lugar en la mesa (Javier, Comunicación Personal 2021).

Teniendo en cuenta lo anterior, es que las visitas para la construcción del expediente fueron bien recibidas y su resultado muy esperado. Los productores en realidad lo consideraban una deuda de gobiernos anteriores, por lo que la participación fue generosa.

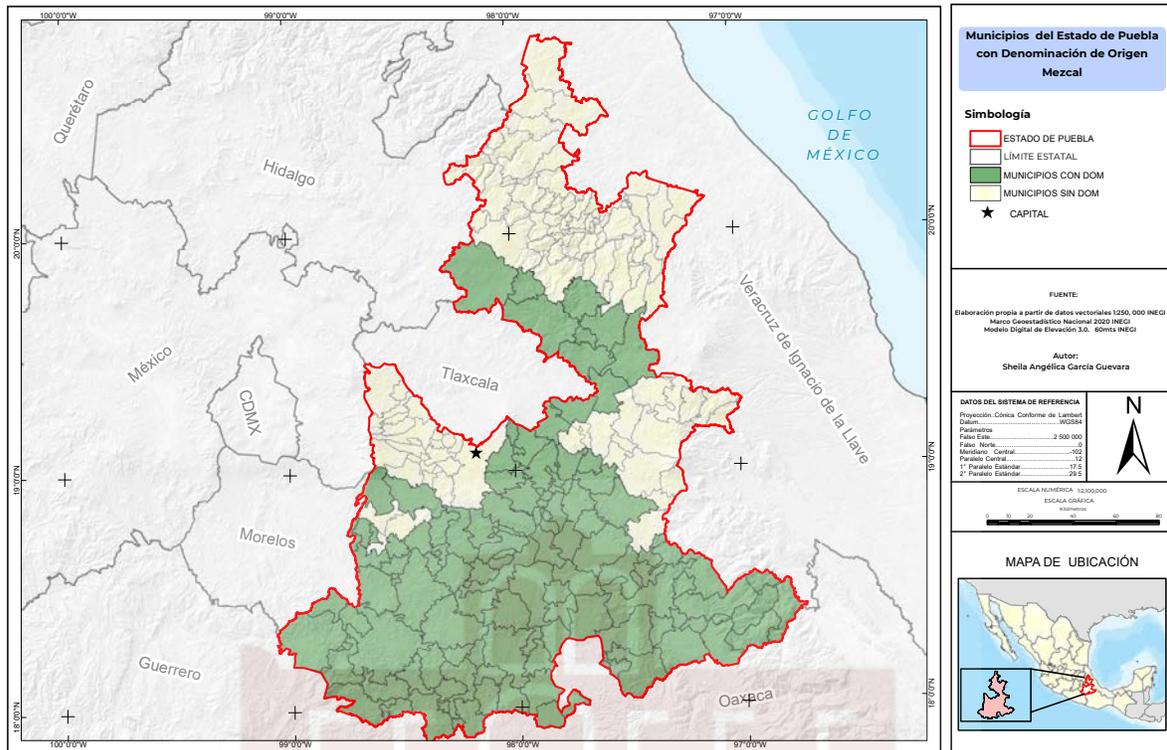
Con un enfoque centrado en el turismo, se buscó mostrar la autenticidad del mezcal poblano, lo que finalmente se concretó mediante la resolución del IMPI publicada en el Diario Oficial de la Federación (DOF) el 24 de diciembre de 2015, por la que se modificó la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir municipios poblanos dentro de la región geográfica protegida por la DOM.

No sabes la alegría que le dio a el gobernador, a mí, bueno, a toda la secretaría, y pues muchísimos poblanos nos vimos con una gran noticia cuando en el Diario Oficial, fue como regalo de Navidad, lo publicaron el 24 de diciembre del 2015. No lo podía creer, fue mucha alegría haberlo conseguido, porque fue mucho trabajo, fue mucho seguimiento, de cierta forma, pues había muchas cosas en el marco político, porque también había otros estados que lo querían hacer. Nosotros hicimos lo mejor, para que el expediente fuera muy bien logrado y no hubiera por qué no pudiera entrar el estado de Puebla en esta Denominación. Y cuando se logró esto, dio más objetivos a las diferentes secretarías del gobierno para potencializarlo, para potencializarlo y poder llevarlo a más (Jacobo, Comunicación Personal, 2024).

De esta manera, Puebla se convirtió en el noveno estado de la República Mexicana en ser reconocido como territorio productor de mezcal con la ampliación de la DOM a 115 municipios más (DOF, 2015). Más adelante, en 2017, SECTUR envió un oficio solicitando incorporar a esta zona de protección, al municipio de Xochiltepec, ya que se encontraba incluido en la petición original. El IMPI identificó que se había realizado una omisión involuntaria, por lo que el municipio fue integrado en 2018 (DOF, 2018).

A partir de ese año, Puebla cuenta en total con 116 municipios (ver Anexo 2) dentro de la DOM tal como muestra el siguiente mapa, donde se observa la extensión territorial que corresponde a estos municipios.

Mapa 5. Municipios de Puebla con Denominación de Origen Mezcal



Fuente: Elaboración propia con información del DOF, 2015 y 2018.

Puebla inició una nueva etapa. En la estrategia transversal que los entrevistados refieren, se comenzó a trabajar en los siguientes años con las distintas instancias gubernamentales, destacando el trabajo conjunto de SECTUR y SDR, desde donde surgieron las principales iniciativas dirigidas a los productores y a fortalecer otros aspectos, además de la tecnificación de las unidades productivas. Esto, derivado del enfoque turístico en donde la cultura de las regiones, su gastronomía e historia, formaban parte del proyecto mezcalero que se encontraba ya reconocido bajo un marco legal al que había que responder.

En enero de 2016, en el quinto informe de gobierno, se presenta como acción cumplida la inclusión del estado a la DOM (GEP, 2016: 107), lo que también implicó un cambio de estafeta y de diseño en la política pública, Lorenzo me explicó que había una necesidad de abordar el tema como cadena productiva y en ese sentido, fortalecer los diferentes eslabones que la componen.

Entonces, hubo la contratación de técnicos, prestadores de servicios profesionales, para darle asistencia técnica y capacitación a los productores. Lo incluimos en el PESA; eso fue algo único a nivel nacional en ese entonces, el Proyecto Estratégico de Seguridad Alimentaria. En ninguno de los estados donde operaba tenía atención a la cadena agave-mezcalero. Nosotros, después de muchas labores ante la FAO y ante la propia SAGARPA, logramos que nos aceptaran en el Comité Técnico, que pudiéramos incorporar una agencia especializada para la atención a la cadena productiva. Hicimos un esfuerzo en ese entonces; para nosotros era fundamental que hubiera un desarrollo de una red de viveros con variedades de la zona, de forma tal que evitáramos que hubiera mortandad y que pudiéramos incrementar la superficie mucho más rápido. De igual forma, los incluimos en los programas de entrega de herramienta, entrega de maquinaria especializada, sobre todo para labores de preparación de los terrenos. Pero, una vez ya establecida la superficie comercial, pues requieren otros tipos de labores culturales; ese tipo de herramientas también se les facilitó.

Hay regiones en donde tenemos condiciones idóneas para el desarrollo de la cadena productiva, pero justo ahí es donde tenemos más adversidad en cuanto al acceso al agua. Las precipitaciones pluviales son bajas y están concentradas en ciertos meses del año. Entonces, tuvimos que incrementar la infraestructura para la captación de agua: llevamos a cabo obras de captación de agua, jagüeyes, también presas y represas, para que pudiéramos llevar a cabo riegos de auxilio en las superficies de agave mezcalero que estábamos implementando (Lorenzo, Comunicación Personal, 2024).

La responsabilidad de gestión del sector fue transferida de SECTUR a SDRSOT debido a la necesidad de atención al sector como cadena productiva, y de incorporar a las familias productoras al proceso de certificación que exige la normatividad. Si bien el sector había sido reconocido con anterioridad y existían ya marcas destacadas, la gran mayoría se encontraba en este momento en una primera fase de construcción básica. Aún faltaba el fomento de infraestructura, servicios y capacitación, que permitiera a las familias mezcaleras incluirse en el proyecto que apostaba a la competencia internacional.

Con este proceso caminando de manera paulatina, la entrega oficial de la DOM se realizó el viernes 24 de marzo del 2017 en el municipio de Tecali de Herrera, donde

el gobernador Antonio Gali destacó la producción de 30 mil litros cada año, se presentaron 31 marcas certificadas, material vegetativo y se firmó un convenio con la Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados en Puebla (CANIRAC Puebla), para que la bebida se pudiera vender en los restaurantes afiliados (Mena, 2017).

Imagen 3. Invitación del Gobierno de Puebla a la entrega de la DOM



Fuente: Archivo personal, 2017.

Imagen 4. *Panel de invitados en entrega de DOM en Puebla*



Fuente: Archivo personal, 2017.

3.4 Mezcal poblano: de lo local a lo global

Con la entrega de la DOM y el consecuente reconocimiento oficial de Puebla como territorio productor de mezcal, se trazaron las primeras acciones para que los participantes en la cadena agave-mezcal comenzaran a insertarse de manera diferenciada en el mercado. En tan solo unos años, el estado logró escalar de una participación limitada a posicionarse dentro de los primeros lugares de producción a nivel nacional tanto para consumo interno como para exportación, además de incursionar en concursos nacionales e internacionales, en donde su presencia siempre fue notable y premiada. El mezcal poblano dejaba el ámbito local para insertarse en un comercio global.

La apuesta del gobierno estatal, en un primer momento, fue consolidar el tema del mezcal desde una visión turística, en donde la profesionalización estuvo encaminada a fortalecer el producto como un emblema de la identidad regional, poniendo énfasis en el valor de la autenticidad. Más adelante, con el paso interinstitucional de la estafeta del tema, esta visión se fue ajustando a un enfoque más orientado al incremento de la productividad.

Con esta línea se intentó escalar el modelo productivo con la destiladora de grandes dimensiones, proyecto que no fue consultado con las familias productoras ni evaluado con base en criterios de sustentabilidad, lo que visibilizó el carácter de las políticas públicas basadas en una racionalidad productivista. La respuesta de los productores y la eventual cancelación del proyecto evidenció, por una parte, el papel activo de la agencia de los productores poblanos, y, por otra, la tensión que representa una lógica de acumulación por desposesión, característica de los proyectos agroextractivistas. La DOM no sólo abrió las puertas a una mayor participación en los diferentes mercados para las familias productoras, sino que también dio paso a un modelo de desarrollo contradictorio, donde el discurso de valorización del patrimonio biocultural se confronta con los dispositivos para plantear la industrialización del sector.

El paso del mezcal de una bebida local a una reconocida y protegida globalmente a través de la DOM ha implicado un reordenamiento del campo mezcalero, donde convergen diferentes racionalidades y surgen nuevos actores sociales.

3.4.1 Puebla como segundo productor de mezcal

En poco tiempo, el estado contó con una capacidad instalada que le permitió posicionarse como el segundo productor a nivel nacional de mezcal, reconfigurando también el sector en el país. Fue posible, en principio, gracias a las acciones impulsadas desde el ámbito estatal que se articularon desde una estrategia de legitimación del valor de la DOM, a través de la cual se reconocía la consolidación de un proceso que prometía importantes beneficios para las familias productoras, y desde la cual, se fue construyendo una narrativa de origen, calidad y autenticidad materializada en el diseño de una ruta turística y la organización de un concurso abierto a nivel internacional. Ambos sirvieron como campañas de posicionamiento que invitaban a conocer que en Puebla también se elaboraba mezcal.

La articulación con la instancia certificadora se convirtió en un proyecto para acercar una oficina estatal que atendiera a los asociados como estrategia de descentralización operativa. Sin embargo, esto no fue posible hasta años después

debido a la estrategia de resistencia de COMERCAM, que seguía siendo muy evidente pero que tuvo que reposicionarse con el tiempo.

También se impulsó una estrategia de profesionalización que incluyó proyectos que, por una parte ofrecían datos del sector y, por otra, facilitaban la incorporación al mercado formal mediante la orientación empresarial y capacitación. Asimismo, los apoyos gubernamentales se enfocaron en incorporar la normativa referente a la DOM desplegando una estrategia de adecuación para garantizar el cumplimiento de NOM-070-SCFI-2016, habilitando las condiciones para insertarse de manera competitiva en los nuevos mercados a los que ahora podían acceder como “mezcal”. De esta manera, muchos de los productores asumieron la adaptación productiva como estrategia para responder a los estándares exigidos; otros tantos se quedaron al margen de esta formalización.

El surgimiento de nuevos liderazgos, como resultado del reordenamiento de las relaciones en el campo del mezcal poblano, fue encabezado principalmente por los comercializadores. A partir de una estrategia de formalización organizativa, los agentes sociales involucrados lograron desplegar de manera más estructurada estrategias de visibilización y de incidencia en las políticas públicas, posicionando sus demandas y redefiniendo su lugar en la toma de decisiones sobre la cadena agave-mezcal.

Las estrategias que contribuyeron a este reposicionamiento del mezcal tradicional poblano, se sintetizan en la siguiente tabla.

Tabla 13. Estrategias de reorganización y posicionamiento a partir de la DOM

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Gobierno	Legitimación de la DOM	Reconocimiento a la consolidación de la petición de ampliación de la DOM Diseño de una ruta turística Concursos internacionales Presentación de campaña para el mezcal poblano	Posicionar a Puebla como productor legítimo de mezcal Construcción de una narrativa sobre el origen, calidad y autenticidad
Gobierno	Descentralización operativa	Gestiones para instalar una oficina estatal de COMERCAM Oferta de recursos logísticos y espacios gubernamentales	Acercar la certificación y regulación al territorio para facilitar la formalización
Certificadora (COMERCAM)	Resistencia operativa	Negativa para instalar una oficina estatal Demanda de financiamiento directo	Mantener el control centralizado de la certificación en Oaxaca
Certificadora (COMERCAM)	Alineación y reposición (oficina estatal)	Negociación de nuevas condiciones Superar la centralización operativa de las certificaciones	Contar con una alianza estratégica a largo plazo ante agentes emergentes
Gobierno	Adecuación normativa (NOM-070)	Apoyos gubernamentales para instrumentos técnicos Asesoría para el cumplimiento de la norma Promoción de la certificación oficial	Normar el campo productivo para estandarizar procesos
Gobierno	Profesionalización	Proyectos estatales y federales para impulsar empresas y mejorar prácticas comerciales Promoción de emprendimientos	Configurar una lógica comercial alineada a las reglas del mercado y la normatividad
Familias Mezcaleras	Adaptación productiva (NOM-070)	Modificación de procesos para cumplir estándares de la NOM Transición hacia estándares de certificación	Reconfigurar las prácticas con las que se producía para adaptarlas a las exigencias técnico-normativas del mercado formal
Comercializadores Familias Mezcaleras	Formalización organizativa (gremial)	Creación de organizaciones y redes de mezcaleros y comercializadores Emergencia del clúster del agave Desarrollo de planes estratégicos Organización de eventos de promoción conjunta	Reorganización social para fortalecer la capacidad colectiva
Asociaciones	Visibilización e incidencia	Impulso a la participación de mujeres Organización de eventos con dependencias estatales Participación en la iniciativa de ley Intervención en foros y diálogos con las dependencias de gobierno Colocar en agenda temas de interés propio	Incidir en políticas públicas y apoyos gubernamentales dirigidos

Fuente: Elaboración propia.

Convertirse en segundo productor nacional implicó una reorganización del sector, además de un crecimiento en términos de volúmen de producción y exportación.

3.4.1.1 Primeras acciones

Durante los siguientes años se continuó con los proyectos dirigidos al sector y se configuró la Ruta del Mezcal, iniciativa que consolidaba el enfoque turístico y cultural para el sector.

También se comenzaron pláticas con COMERCAM para establecer una oficina en la entidad, con el objetivo de formalizar y regularizar la producción, pues con la incorporación a la DOM, la producción quedó supeditada a la NOM-O70-070-SCFI-2016 sobre Bebidas alcohólicas-Mezcal por lo que resultaba importante contar con las certificaciones pertinentes al producto, mismas que sólo el COMERCAM otorgaba en ese momento y cuya sede se encontraba en Oaxaca. La idea era acercar esas oficinas y así ahorrar tiempo y dinero a los productores, por lo que se sostuvieron los primeros encuentros y propuestas.

Nos pidieron un presupuesto bastante considerable, una cifra de seis ceros, realmente alta, para instalar en Puebla una unidad de verificación. En las negociaciones, la contraoferta del gobierno fue clara: “A ver, ¿qué necesitas? ¿Vehículos? El gobierno tiene vehículos, te los pone a disposición; tú pagas la gasolina, pero el vehículo ya no lo pagas. ¿Necesitas tres, cuatro, cinco camionetas? Te damos diez. ¿Oficinas? No vamos a fondear dinero para que pagues renta, dime cuántos metros cuadrados necesitas y el gobierno tiene edificios, seguramente podríamos encontrar un espacio adecuado para la instalación”.

Incluso, en su momento, el secretario de Desarrollo Rural les ofreció instalarse en la propia secretaría: “Dime cuánto espacio necesitas: 20, 30, 40, 50 metros cuadrados, yo te los pongo, no gastarías en inmueble”. Sin embargo, la postura del Consejo fue firme en que debían mantenerse autónomos e independientes, y por eso insistieron en la necesidad del financiamiento económico. Mi percepción es que en ese momento el interés primordial del Consejo Regulador era el económico (Aureliano, Comunicación Personal, 2021).

Finalmente, no se logró concretar la instalación de alguna representación por parte de la certificadora, sinoó hasta 2023.

Así mismo, se lanzó la primera campaña de promoción del mezcal en el estado, acompañada de la presentación del concurso del vaso de mezcal, cuya convocatoria fue internacional. La intención fue anunciar que en Puebla se hacía mezcal y estaba listo para posicionarse en el mercado global.

De estas primeras acciones hacia el sector mezcalero, Aureliano (Comunicación Personal, 2021), recuerda con entusiasmo el diseño de la ruta turística en coordinación con la SDRSOT, así como la gestión de fondos del hoy desaparecido Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM).

Derivado de este último, se concibió el producto *Historias Mezcaleras* como una estrategia de activación turística de la Secretaría de Cultura y Turismo (SECULTUR) “en beneficio de decenas de productores de agave, mezcal y comercializadores...para fortalecer sus estrategias comerciales y su vocación turística (...) a fin de incrementar la afluencia turística y la derrama económica en la entidad, generando bienestar y desarrollo social en las comunidades” (SECULTUR-INADEM, 2018a: 3-4). Las iniciativas registradas en este proyecto daban también información importante al respecto de quienes conformaban el sector mezcalero en ese momento.

De acuerdo con los datos de SECULTUR-INADEM (2018b), las iniciativas mezcaleras que se encontraban en marcha durante el 2018 estaban representadas en un 56% del total por personas de entre 40 y 55 años, así como de 56 a 80 años, dedicados principalmente a la siembra de maguey y producción de mezcal. Las personas con escolaridad básica o sin escolaridad conformaban un 54%, mientras que la educación media correspondía a un 16%. Por otro lado, un 30% de productores y comercializadores contaban con estudios superiores y de posgrado. En estas iniciativas se visualizó la manera en que se aprendió a realizar la actividad productiva, destacando un 84% del aprendizaje proveniente de familiares directos, como parte de una tradición familiar, o amigos, vecinos de su localidad o de algún maestro mezcalero fuera de sus vínculos cercanos, lo que destaca el carácter comunitario-familiar en la transmisión de conocimientos.

Esta información confirma el cambio generacional ya mencionado, a la vez que resalta el arraigo de las nuevas generaciones a la producción del destilado donde la familia y la comunidad es cimiento, pero con un enfoque dirigido también a la comercialización y a la formalización de lo que sus familias estaban produciendo. También refleja la presencia cada vez mayor de los comercializadores, lo que indicaba un proceso de transformación, en contraste con el universo existente cuando la actividad apenas había sido reconocida.

Además de estos esfuerzos gubernamentales para capacitar e ir formalizando a las familias productoras dirigidas al cumplimiento de la norma, las empresas ya conformadas y con un mayor avance en las certificaciones lograron un despunte en producción y comercialización. Como resultado de este proceso, en 2018 se contó con una producción estimada de 19,810 toneladas (TN) de agave mezcalero en más de mil hectáreas de superficie sembrada, lo que generó 339 mil litros de mezcal ancestral y artesanal (SDRSORT- CID Puebla, 2018: 15).

En este camino, Puebla se convirtió rápidamente en el segundo productor, embotellador y exportador de mezcal después de Oaxaca; el despunte en pocos años fue exponencial, como se puede observar en la siguiente tabla.

Tabla 14. Producción de mezcal en Puebla referido a 45% Alc. Vol.

Año	Porcentaje de Producción de Mezcal	Porcentaje de Envasado para Mercado Nacional	Porcentaje de Envasado para Exportación
2016	0.10%	0.00%	0.10%
2017	3.50%	1.30%	0.40%
2018	1.50%	1.60%	0.10%
2019	3.20%	5.30%	2.40%
2020	2.20%	8.40%	3.10%
2021	2.50%	14.00%	2.19%
2022	3.44%	19.55%	4.51%
2023	4.94%	27.15%	10.46%

Fuente: Elaboración propia con información de COMERCAM 2024.

El porcentaje de producción de mezcal en Puebla a nivel nacional, según los datos de COMERCAM (2024), se incrementó del 0.10% en 2016 a un 4.94% en el año 2023 de un total de 12,239,655 litros a 45% Alc. Vol. Este salto, aunque se dio de manera gradual, fue en un muy corto tiempo, pasando de una cifra cercana al cero a representar una producción importante a nivel nacional, lo que reconfiguró el escenario del sector mezcalero a nivel nacional. Ahora bien, a diferencia de los datos sobre esta participación en los primeros años, en el caso del mezcal envasado cuyo destino es el mercado nacional, la presencia más relevante para el mezcal poblano la tuvo a partir de 2021, cuando dio un salto con un aumento del 14%, incrementando de manera anual hasta alcanzar el 27.15% en 2023 de un total de 3,798,753 litros.

Es notable la presencia cada vez más significativa en el mercado internacional, donde el espirituoso también ha tenido un incremento de mezcal certificado para exportación, pasando de un 0.10% en 2016 a un 10.46% en 2023 de un total de 7,829,669 litros a nivel nacional, un aumento derivado de la tendencia de consumo de mezcal a nivel internacional, pero, sobre todo, de su posicionamiento dentro de los concursos de destilados, que han dotado de mayor visibilidad al mezcal poblano.

Este protagonismo muestra la capacidad de liderazgo con el que cuenta el estado a partir del reconocimiento de la elaboración de mezcal como actividad productiva. La participación del gobierno estatal desde programas, apoyos y finalmente con la incorporación a la DOM, fortaleció las bases para contar con dicho protagonismo

3.4.1.2 Nuevos y viejos liderazgos

El crecimiento del sector no sólo se reflejó en la participación dentro de las estadísticas oficiales; también en la reestructuración de las posiciones de los agentes sociales en el campo. Los grupos existentes avanzaron hacia una organización más estructurada, formando redes de cooperación con otros sectores, lo que fortaleció la posibilidad de tener estrategias más eficientes para la producción y comercialización del mezcal. Estas acciones que aún se centraban en el ámbito estatal fueron creciendo a medida que el mezcal poblano también tenía mayor peso dentro de la estadística de producción nacional, sumando además reconocimientos nacionales e internacionales.

A partir de este momento, el tema de la participación de las mujeres en la elaboración de mezcal empieza a tomar fuerza en las políticas públicas y en la organización de las mezcaleras. La Unión de Mujeres Mezcaleras fue una de las primeras organizaciones que llevó el tema a la esfera pública. Así lo recuerda una de sus 36 integrantes

El organizarnos surge a raíz de darnos cuenta de que no todas las personas sabían que nosotras tenemos una gran participación en esto. No teníamos visibilidad, no éramos tan vistas, ni tan promocionadas, ni tan elogiadas como los caballeros. Y las mujeres estamos presentes, por eso era necesario que se nos reconociera, porque, además de otras labores, cuidados, profesiones, también las mujeres hacemos mezcal y lo hacemos bien. (Úrsula, Comunicación Personal, 2023).

Los grupos organizados se fueron gestando derivado de las nuevas oportunidades y retos a los que se enfrentaba el sector. No tardaron en reunirse en torno a mesas de trabajo y reuniones informales que ya no estaban dirigidas y organizadas por ningún nivel de gobierno, aunque contaron con presencia de representantes oficiales. En estas reuniones, en las que tuve la oportunidad de participar el 18 de enero de 2018, se discutieron planes de trabajo para la comercialización y distribución de mezcal, así como la problemática de los apoyos con material vegetativo sin tomar en cuenta los tiempos de siembra. Esto resultaba en brindar el recurso en tiempos diferentes al sistema de temporal del que depende el 85% de los campesinos en el estado, según datos de la SDR (2022a); en consecuencia, se perdían las plantas y la posibilidad de generar un verdadero beneficio para las familias mezcaleras. Se trató también, el tema de los impuestos, sobre todo el Impuesto Especial a la Producción (IEPS) fue recurrente en estas reuniones.

En 2019, los grupos organizados, principalmente liderados por comercializadores, conformaron la Unión Poblana de Hombres y Mujeres del Maguey y Mezcal A.C. Al respecto, Marco recapitula los inicios de este grupo.

Es el primer proyecto que considero integral, donde se involucraron productores, y comercializadores, queriendo hacer que las condiciones de Puebla mejoraran en el

tema del mezcal, encontrábamos áreas de oportunidad, limitantes, cosas muy interesantes. Estábamos alineados con la UMMEZ, la Unión Mexicana de Productores de Mezcal. Nos invitaron a tener una delegación en Puebla y empezamos a generar el grupo de la Unión, donde hubo un plan estratégico que abarcaba 17 puntos de la cadena productiva del mezcal. Además, se traía un proyecto alineado que se llamaba *Puebla es tu Mezcal*, que todos los jueves hacíamos degustaciones en hoteles y restaurantes en el centro histórico. Traíamos varios convenios, teníamos con CANIRAC, la BUAP, con la Asociación Poblana de Hoteles y Moteles, se estaba haciendo un trabajo muy fuerte, y muy reconocido (Comunicación Personal, Marcos, 2021)

Tras el paso de la pandemia por COVID-19, esta organización perdió fuerza. Buena parte de sus integrantes se deslindaron de ese grupo y conformaron Puebla es Mi Mezcal, una organización con la finalidad de seguir con los trabajos e impulsar de manera comercial el mezcal poblano.

Dentro de estas nuevas organizaciones surgió también la Asociación de Mujeres del Mezcal y Maguey de México del estado de Puebla, que representa a mujeres que trabajan dentro de la cadena maguey-mezcal. Al respecto, Pilar, una de sus asociadas, comenta sobre el trabajo que realizan desde 2021, cuando en plena pandemia COVID-19 empezaron con su constitución.

La Asociación abarca diferentes áreas, se tiene la parte cultural de acuerdo con la cadena productiva, está la parte de producción de viveristas de las maestras mezcaleras, está toda la parte de comercialización, la parte de difusión y promoción. Pero bueno, es una asociación joven, la verdad es que todavía no tiene mucha estructura y mucha forma, hay una mesa directiva, una presidenta de un secretario, tesorero y vocales.

Inscritas hay como 40 mujeres, no participan activamente todas, tal vez la mitad, una parte porque las reuniones son en línea, muchas están muy lejos, pero en el aniversario si nos reunimos como 35. Tenemos muy buenas relaciones con las dependencias estatales, y la idea es acortar la brecha, lo que a mí me costó tres o cuatro años en temas de trámites, en temas de información, asesorías desde etiquetado de botellas, proveedores.

Lo que buscamos es que encuentren en la Asociación un medio para que puedan avanzar más rápido en lo que están buscando, porque muchas no quieren marca, muchas son productoras y quieren mejorar su proceso de producción o muchas quieren mejorar su proceso de viveristas y de plantación de agave o de comercialización. Entonces de alguna manera poder compartir la experiencia de las que llevamos más tiempo o de las que vamos avanzadas, en diferentes cosas (Pilar, Comunicación Personal, 2024)

El tema de las organizaciones en Puebla se ha complejizado debido a varios factores, como la extensión del territorio, la falta de criterios claros de participación, los recursos y la falta de tiempo para consolidar con todos los participantes, así como los acercamientos y “contentillos” políticos. Sin embargo, los entrevistados tienen claro que la colaboración lleva más lejos que el individualismo, y que, para lograrlo, también hace falta un liderazgo claro que no luzca mejor en discurso y prensa que lo que en la realidad es.

3.4.2 Definiendo el modelo productivo

Los proyectos dirigidos al fortalecimiento de la cadena agave- mezcal se vieron fragmentados y desarticulados durante un periodo de inestabilidad política, con continuos cambios administrativos y reestructuras al interior del aparato estatal, que impidieron un seguimiento a los trabajos que se habían generado con la obtención de la DOM. Esta discontinuidad, sumada a una estrategia de verticalidad operada desde lo unilateral en la concreción de política pública dirigida al sector, derivó en un intento por orientar desde una estrategia de industrialización, la instalación de una destiladora operada por una tequilera, propuesta que en resumen planteaba transformar el modelo de producción tradicional para dar paso a un modelo agroindustrial.

El proyecto no fue bien recibido por las familias mezcaleras, cuya postura se articuló con una estrategia de resistencia, expresada en el rechazo unánime a un modelo de negocio que les colocaba como proveedores anónimos de materia prima para una marca ajena, donde se desdibujaba la tradición y el legado de la producción

de mezcal en el estado, por lo que la estrategia de defensa de la autonomía y legado se activó como respuesta al intento de centralizar y homogeneizar la producción.

La instalación de la planta destiladora finalmente no se concretó y, para 2022, el gobernador se deslindó del proyecto. Este cambio, atribuido a las condiciones ventajosas que pretendía la empresa, dio lugar a una estrategia de reposicionamiento sobre la vocación productiva de la elaboración que comenzó a centrarse en la producción artesanal.

La dinámica de tensión entre las racionalidades que disputan el modelo de desarrollo se logran observar de mejor manera desde este punto, al observar cómo se articulan las estrategias, sintetizadas a continuación.



Tabla 15. Estrategias en la reconfiguración del modelo productivo

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Gobierno	Verticalidad de la política pública	Diseño e imposición de proyectos de manera unilateral para instalar una destiladora Concentración unipersonal de la toma de decisiones en la figura del gobernador	Garantizar control político Acelerar toma de decisiones sin consulta participativa Establecer narrativas sobre modelo de desarrollo
Gobierno	Industrialización	Negociación y apoyos a una lógica ajena a la producción tradicional Inserción del programa Sembrando Vida como mecanismo de abasto agroindustrial Desvinculación del patrimonio biocultural	Imponer una lógica dominante sobre el modelo productivo Reducir a las familias mezcaleras a proveedoras
Familias Mezcaleras	Resistencia a la imposición industrial	Evitar inscripción al padrón de interesados en participar en un proyecto Rechazo colectivo de los productores a participar en el proyecto de la destiladora	Evadir subordinación al modelo industrial
Familias Mezcaleras	Defensa de la autonomía y legado	Socialización del malestar frente al proyecto que desdibuja el patrimonio biocultural Continuación de proyectos familiares-personales de marcas propias	Preservar autonomía productiva y evitar la estandarización del mezcal poblano
Gobierno	Reposicionamiento sobre la vocación productiva	Declaración oficial sobre la cancelación del proyecto de la destiladora	Redefinir el rumbo del sector

Fuente: Elaboración propia.

Estas tensiones evidenciaron un escenario de contradicciones en la construcción de un modelo productivo, pero que marcaron con claridad la dirección que el gobierno buscaba impulsar para el sector.

3.4.2.1 De tiempos inciertos a continuidades

El escenario político del estado vivió momentos complejos e imprevistos durante el periodo que abarcó de 2016 a 2019, un lapso que para muchos fue un remolino que modificó las relaciones de fuerza entre los grupos políticos locales, dando un giro en la orientación partidista de la entidad. Los sucesos crearon un escenario de incertidumbre, acentuada por la intensificación de la competencia por la gubernatura, en un escenario de transición de partido político dirigente a nivel nacional en las elecciones del 2018.

A continuación, un resumen de los eventos más importantes: Con la intención de homologar las elecciones gubernamentales con las mismas a nivel federal y coordinar las elecciones de la entidad, fue electo para un mandato de un año con diez

meses, José Antonio Gali Fayad (2017-2018). En las elecciones del 2018, las autoridades electorales dieron el triunfo a la candidata por el Partido Acción Nacional (PAN) Martha Erika Alonso Hidalgo, quien se convirtió en la primera gobernadora electa de Puebla.

Sin embargo, a tan sólo diez días de haber iniciado su gestión, el 24 de diciembre del mismo año, perdió la vida en un accidente aéreo junto con su esposo, el entonces senador Rafael Moreno Valle Rosas, quien había sido gobernador del estado de 2011 al 2017. Este suceso inesperado dio lugar a la celebración de elecciones extraordinarias en junio de 2019, en las cuales el ganador de estos comicios fue Miguel Barbosa Huerta, candidato de la coalición Juntos Haremos Historia, conformada por el Movimiento Regeneración Nacional (MORENA), el Partido del Trabajo (PT) y el Partido Verde Ecologista (PVEM), quien muere de un infarto durante el cargo en 2022. Tras la muerte del mandatario, el Congreso del estado nombró gobernador sustituto a Sergio Salomón Céspedes quien cumplió con esta función de 2022 al 2024.

Este contexto resultó importante para las políticas dirigidas hacia el sector mezcalero, tanto en términos de continuidad con los proyectos, los apoyos y sobre todo en la redefinición de visión sobre el mismo. Los cambios políticos y administrativos durante este periodo trastocaron en general las labores en todos los ámbitos y niveles de gobierno que transcurrieron entre tiempos electorales y transiciones. A lo largo de este periodo, se realizaron múltiples reorganizaciones en los equipos de trabajo, cambios constantes en la estructura de las dependencias gubernamentales que incidieron en el impulso de las iniciativas de largo alcance orientadas al fortalecimiento de la cadena agave-mezcal.

3.4.2.2 La destiladora más grande de América Latina

Tras este periodo de ajustes en el gobierno estatal, el 21 de noviembre de 2019, en una capacitación dirigida a los mezcaleros, convocada por la SDR y COMERCAM (SDR, 2019), personal de la SE Puebla expuso el proyecto que el gobernador Barbosa Huerta estaba gestando para impulsar el desarrollo del mezcal poblano. Se informó a los participantes que una empresa extranjera compraría materia prima o líquido de todos los productores; por lo que el gobierno estatal estaría ayudando también a la

plantación de varias hectáreas de agave obtenidas del programa nacional Sembrando Vida.

El proyecto tomó por sorpresa no sólo a las y los productores presentes, quienes escucharon atentamente, también resultó una sorpresa para el equipo de COMERCAM, quienes indicaron que la tendencia de los destilados en el mundo era regresar a la producción tradicional, por lo que les asombraba la decisión tomada.

Por su parte, los productores tenían muchas dudas respecto al futuro de su trabajo. Al finalizar el evento, estos sentires se compartieron entre varios de los asistentes, en un diálogo que participamos y que giró principalmente en torno a la falta de participación de los mezcaleros en la toma de decisiones sobre lo que ellos hacían, de su trabajo y de lo que tanto esfuerzo les había costado construir. En palabras de Rubén, uno de los productores más reconocidos del sector, expresó lo que reflejaba el sentir de muchos: “No lo puedo creer, tenemos que hacer algo, yo quiero ver mi botella, mi nombre en los anaqueles. No quiero ver que una marca que no sea mía lleve mi producto, mi trabajo y lo que tanto nos ha costado a todos” (Ruben, Comunicación Personal, 2019)²⁵.

Les preocupaba también saber si la participación tendría que ser obligatoria, en qué porcentaje de su producción o plantas tendrían que vender y a qué precio, o quién lo fijaría . Todo esto, sobre todo, porque reconocían que, aunque no quisieran, el gobierno tenía la última palabra; les consternaba no poder negarse porque podrían perder cualquier tipo de apoyo que les pudieran otorgar. Sin embargo, pese a los temores, la molestia fue tal que los productores poblanos no quisieron participar como recordó Teresa.

Y de pronto, los productores empezaron a decir: “Yo no quiero trabajar para otro”, “Yo no quiero hacer cosas para otro, entonces, este no, yo no entro”. Y la respuesta de todos fue esa: “Yo no entro, no entro y no entro a eso de la gran marca”. Sólo una

²⁵ Este extracto fue posible recuperar gracias a una conversación extendida sobre el tema a través del intercambio de mensajes de voz. Con previo consentimiento, utilicé este material en diversos documentos a lo largo de la investigación, ya que me pareció reveladora la preocupación expresada sobre el futuro. La autenticidad del testimonio de Rubén aporta una visión sobre los retos que enfrentan las familias productoras, ante la industrialización impuesta del sector en aquel momento.

persona, una maestra mezcalera que tiene una maquiladora en Tecali, fue la única que se anotó en la lista.

Como COMERCAM estaba en la reunión y empezaron a escuchar esto, les dijo: “Tienen razón, porque ustedes tienen todo el derecho a manejar su marca como ustedes quieren, no a participar en una marca así, porque si no, se va a perder. Nadie va a saber de quién es”. Entonces los que se acercaban a la secretaría en ese momento, todo el mundo dijo que no (Teresa, Comunicación Personal, 2021)

El escenario para las familias mezcaleras cambiaba de manera radical; lo que los funcionarios de la SE presentaron como el “proyecto especial del gobernador” ya no era fomentar que el campesino se convirtiera en pequeño productor, ni siquiera en jornalero; la propuesta fue convertir a las familias poblanas productoras de mezcal en trabajadores de alguna fábrica destiladora extranjera. Al respecto José Carlos comentó que las visiones entre las instituciones eran muy diferentes, “las negociaciones no las llevaba Desarrollo Rural, las llevaba Economía, con la visión de Economía, que piensa que son autopartes, una planta automotriz, la visión de Desarrollo Rural es más enfocada al pequeño productor” (José, Carlos, comunicación personal, 2021).

Meses más tarde, el 29 de julio de 2020, en conferencia de prensa, el gobernador Barbosa confirmó la intención de la Tequilera Don Ramón para instalar una empresa que procesaría hasta 40,000 hectáreas de agave, la destiladora más grande de América que pretendía instalarse en el municipio de Tepeaca. El mandatario sostuvo que era un proyecto que había arrancado en fecha anterior a su llegada al gobierno, lo que generaría todo un proceso de transformación de las zonas semidesérticas y áridas de Puebla (Barbosa Huerta, 2020).

Este proyecto no se llevó a cabo. Las negociaciones se habían complicado desde 2021, por lo que el mandatario expresó que “la empresa mezcalera se rajó porque quería que nosotros le diéramos todo. El terreno en donde se instalaría y una parte para un desarrollo turístico; también querían ser liberados del pago de impuestos, e incluso que se les buscaran inversionistas” (Barbosa Huerta en Velázquez, 2021). Finalmente, en la inauguración de la Expo Mezcal Orgullo Puebla, el 8 de septiembre

de 2022, el gobernador Barbosa se deslindó totalmente de la tequilera (Barbosa Huerta, 2022).

Al respecto de los motivos por los que no se llevó a cabo el proyecto, en entrevista, Arcadio comentó lo siguiente:

El sector del mezcal es un sector joven. Si lo comparas, por ejemplo, con el sector de otros destilados como el ron, que en Puebla tiene muchísimos años por la producción de caña, o el tequila en Jalisco, el sector del mezcal tenía un producto que se menospreciaba y se puso de moda. Comenzó a descubrirse la riqueza del mezcal, y yo me atrevería a decir, que es un sector nuevo. Dentro de ese sector, los gobiernos estamos aprendiendo a impulsar el tipo de mezcal que queremos producir, entendiendo que está el que se produce de manera industrial, el que se produce de manera artesanal y el que se produce de manera ancestral.

Al inicio de esta administración, incluso antes de que tomara protesta el gobernador Barbosa, la tendencia o el enfoque que se veía a esta industria pujante, era la de producir mezcal de manera industrial. Pero el ejemplo que hemos descubierto y que se ha registrado en estados como Oaxaca, que en ese momento no conocíamos a la perfección, pero que ahora, ya después de cinco años, ya sabemos más o menos cómo está funcionando, es que entendemos que la vocación de la producción de mezcal industrial no es necesariamente la vocación que buscamos para el estado de Puebla. Aprendimos con el tiempo y con la experiencia que la riqueza que tiene el ecosistema o por sus característica más biológicas que comerciales, la riqueza que tiene el estado de Puebla con la gran variedad de plantas endémicas, debe perfilarse para que enriquezca su producción artesanal y prevenga la producción industrial. Esta empresa de la que se hablaba en 2019, era una empresa que venía a hacer producción industrial, con las consecuencias que ha tenido empresas como 400 Conejos en el ecosistema y en la ecología de Oaxaca, donde llegaron a tener escasez de producción, de plantas. Y bueno, yo creo que ahí hubo tres factores que hicieron que esta empresa no llegara. (Arcadio, Comunicación Personal, 2024).

Sin embargo, la concepción productivista sobre el futuro del sector se quedó impresa en las políticas de la gestión de Barbosa Huerta. Los impactos de la dinámica productiva pudieron ser altos de haber progresado el proyecto de la destiladora.

Resalta, además, la incorporación de agaves desde el Programa Sembrando Vida, programa federal impulsado por la Secretaría del Bienestar. Lucio expone al respecto (2023) que la Red Mexicana de Organizaciones Campesinas Forestales A.C (Red Mocaf) ha denunciado desmontes y cambios de uso de suelo con la finalidad de participar en el programa, el cual ofrece un apoyo de 5 mil pesos para reforestar sus terrenos abandonados o degradados, cantidad que resulta en un incentivo para muchos campesinos, que no dudan en intervenir los terrenos, para acceder al beneficio. Este fenómeno resulta en una constante en estados con un índice de marginación, que representan el 60% del total los estados del país y en donde Puebla se encuentra con grado de marginación alto, con un índice de 0.69 (Cotler, Manson y Nava Martínez, 2020: 6-7).

Es decir, la visión desde el gobierno estatal no tenía clara la vocación productiva del estado y buscó industrializar al sector, sin una consulta a las familias mezcaleras y sin un diagnóstico de impacto ambiental que en todo proyecto de tal magnitud debería existir.

3.1 Reflexiones sobre el capítulo

El territorio poblano cuenta con una gran riqueza biocultural que ha permitido, a lo largo de los años, contar con una relación cercana con el agave. Dentro de los múltiples usos que se le ha dado a la planta, en Puebla –como en la gran mayoría del país–, destaca la elaboración de destilados. A través del recorrido por los distintos momentos del sector, se revela una historia rica en tradición, transformación y adaptación de las familias productoras de mezcal, como abundante en retos por enfrentar: desde una producción marcada por la clandestinidad, hasta el reconocimiento internacional con múltiples medallas por sus características sobresalientes entre los destilados a nivel global.

Posicionarse en estas esferas ha sido el resultado de los esfuerzos desde principios del siglo XXI, encaminados a visibilizar inicialmente a la actividad dentro del estado, y más tarde, a incorporarla a la zona de protección que representa la DOM, dando tal impulso al mezcal poblano, que en poco tiempo ha llegado a ser el segundo

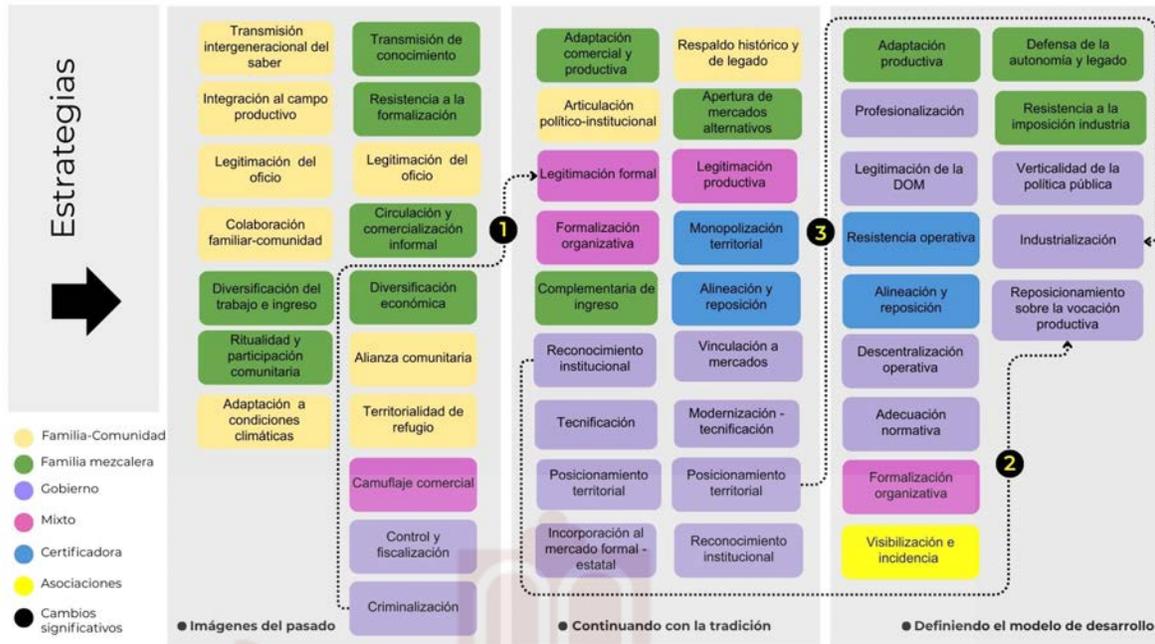
mayor productor de mezcal a nivel nacional, lo que ha implicado un incremento productivo.

Las prácticas tradicionales arraigadas en la vida comunitaria han tenido que reconfigurarse estratégicamente para enfrentar la demanda del mercado y los desafíos socioambientales que conviven en tensión, debido a las diferentes visiones de desarrollo que gestionan e intensifican programas y apoyos gubernamentales dirigidos al sector, con un enfoque principalmente productivista en el que se ha dado prioridad a la integración en el mercado de manera acelerada. Esto, muchas veces ha significado un riesgo al patrimonio biocultural, colocándolo en un escenario de vulnerabilidad.

Al respecto, se han planteado planes para la implementación de proyectos, en los que la perspectiva ha sido convertir a los productores de mezcal en empleados de una empresa extranjera. Tal es el caso la Tequilera Don Ramón, que fue presentado como una oportunidad de desarrollo para el sector. Aunque el proyecto fue abandonado, la visión de implementar un modelo agro extractivista sigue presente en las estrategias estatales en las que se intenta homogeneizar y encaminar hacia la industrialización, lo que implica la estandarización de un producto cuya riqueza radica precisamente en la diversidad.

Es posible concluir que la cadena agave-mezcal experimenta una profunda transformación, fruto de una evolución natural que acompaña cualquier sector productivo, además de un desarrollo planeado que ha tenido un enfoque claro a la industrialización. Ante esto, también surgen liderazgos comunitarios y participación en debates a nivel federal e internacional, señal de un campo en constante movimiento, reflejado en las diversas estrategias identificadas a lo largo del capítulo, que conforman una red compleja que deja ver las racionalidades presentes dentro de una tradición en transformación. Se muestra en el siguiente esquema.

Esquema 5. Estrategias de un sector en transformación



Fuente: Elaboración propia.

Desde estas estrategias es posible identificar que el proceso de formalización del mezcal poblano ha traído una paulatina transformación en las dinámicas comunitarias que históricamente sustentaban la producción. La actividad colectiva, antes marcada por la reciprocidad, el trabajo compartido y el cuidado entre las familias de las comunidades, tiende a diluirse a medida que los proyectos productivos familiares se reconfiguran de manera más individualizada, estrechando la participación de personas de la comunidad bajo la lógica de apoyo mutuo y ampliando la contratación de mano de obra. A esto se suman los efectos de la normatividad en los espacios de producción, que restringe las formas de colaboración, –como el cuidado de las tinajas de fermentación de los compañeros, por ejemplo– lo cual debilita aún más el sentido comunitario de la elaboración del mezcal, y desplaza las formas tradicionales de colaboración.

Así mismo, el proceso de transición de la informalidad a la formalidad ha traído consigo nuevas formas de disputa por los criterios de legitimidad, donde se establecen nuevos principios que van marcando distinciones sobre quién puede o no ser considerado como productor legítimo. Bajo estas líneas se van reproduciendo

mecanismos de exclusión que dejan atrás a quienes no logran o no quieren cumplir con los requisitos formales, aunque en realidad sean ellos los que sostienen el conocimiento de su trabajo como mezcaleros. La mercantilización de la producción se intensifica, y con esto, un modelo que va segregando a ciertos agentes y favoreciendo a aquellos con mayores capacidades organizativas, financieras, técnicas o que tienen un vínculo cercano con las autoridades.

En consecuencia, lo que se evidencia en los apartados es una reconfiguración productiva dirigida al incremento del volumen de producción, que fue acompañada con transformaciones significativas que marcaron un cambio en el orden económico y en la estrategia gubernamental hacia el sector. Estas estuvieron presentes en tres momentos: 1) La legitimación de la producción en el estado, que significó dejar atrás la etapa de clandestinidad y persecución; 2) el reposicionamiento referente a la vocación productiva tras el intento de industrialización, que tiene que ver con un previo reconocimiento institucional del mezcal como actividad productiva tradicional; 3) el posicionamiento territorial que permitió dirigir la política pública de la actividad productiva hacia a un modelo de desarrollo con enfoque agroindustrial, en donde el patrimonio biocultural quedaba supeditado a los intereses del mercado y expuesto a decisiones políticas cambiantes.

Lo planteado en el capítulo me permite volver a las discusiones teóricas sobre las racionalidades en disputa que atraviesan el campo del desarrollo. Los hallazgos muestran, por una parte, que más que una aceptación lineal de la política pública, los actores sociales han operado estratégicamente para sumarse o no a la formalidad y, de hecho, muestran estrategias adaptativas enfocadas al productivismo y el incremento en la participación del mercado, lo que me aclara que no necesariamente son los agentes externos los únicos que imprimen presión sobre el patrimonio biocultural.

Sin embargo, por otra parte, son las familias mezcaleras las que están en constante lucha por reconocimiento y cuidado de su legado, por lo que también son quienes despliegan estrategias de resistencia ante lo que atente contra su herencia. Esto es reflejo de la complejidad del campo, en donde coexisten y se entrelazan las

racionalidades desde disputas, adaptaciones y una constante negociación para mejorar las posiciones de los diferentes agentes sociales.

De esta manera, la trayectoria del mezcal poblano no sólo da cuenta de su reconocida y creciente relevancia económica; también permite identificar las tensiones que atraviesan su institucionalización, especialmente a partir del punto de inflexión que representó la incorporación del estado a la DOM.



4 CAPÍTULO IV. EL MEJOR MEZCAL SE HACE EN PUEBLA

4.1 Introducción

Lo que mejor define a la tradición mezcalera en Puebla, es la transformación. Con el transcurrir del tiempo, el sector mezcalero se ha adaptado a los diferentes contextos del devenir histórico en la entidad, en la nación y recientemente a nivel internacional. Estamos ante una tradición viva, perteneciente a un sistema integral, que se encuentra en constante movimiento.

Desde esta característica, es que he expuesto el recorrido que esta bebida ha realizado hasta la fecha, en el que el eclipse del auge mezcalero ha fomentado proyectos estratégicos enfocados en alcanzar una meta de producción de 1,000,000 litros anuales de mezcal (SDR, 2023a). Estos proyectos van generando transformaciones productivas y un cambio de valores en las prácticas tradicionales, hacia otros con espíritu industrial.

Lo anterior es consecuencia directa de la demanda de mezcal y las políticas estatales para corresponder al mercado, por lo que se observa la aparición de un modelo de producción agroextractivista, desde el cual se redefine también el vínculo de los productores con sus territorios. Los impactos que podría exacerbar este modelo son alarmantes, ya que se trastocan ecosistemas completos, donde existe interdependencia entre especies a través de interacciones bióticas, como explica Valiente-Banuet (2023). Estas alteraciones son, desde hace varios años, visibles en la Reserva de la Biósfera, donde la creciente intensificación productiva de mezcal ha trastocado la realidad de las comunidades, convirtiéndose en una gran problemática de la región, tanto en el ámbito ambiental como en el social.

En todos estos procesos y transformaciones, las familias productoras han adoptado estrategias de continuidad en su quehacer como mezcaleros, mismas que se insertan en escenarios socioambientales, concentrados particularmente en la Mixteca poblana. Éstas contribuyen a la coevolución de los sistemas sociales y ambientales.

Desde ese punto de partida, exploraré cómo estas estrategias se entrelazan para formar un tapiz amplio de la realidad social, dependiendo de las características

de quienes las ejecutan, y cómo éstas, se insertan a lo largo de los diferentes escenarios socioambientales.

Mi intención en el presente capítulo es tener una visión integral y una mejor comprensión sobre las complejas interacciones en el campo del sector mezcalero en Puebla, lo que ayudará a avanzar en la respuesta a las preguntas iniciales de investigación, en donde las estrategias de las familias mezcaleras son eje y rumbo de la historia presente del mezcal poblano.

4.2 Configurando escenarios socioambientales

La continuidad de actividades durante la pandemia y la posterior incorporación a las mismas de manera presencial a partir del 2022, contribuyeron a que los proyectos gubernamentales se reencarrilaran. En particular, un subproyecto encabezado por la SDR dirigido al sector mezcalero recibió una inversión histórica anunciada de 900 millones de pesos en ese mismo año (Velázquez León, 2022; Hernández, 2024). Este proyecto mantuvo sus acciones y continuidad incluso con el cambio de administración, siendo considerado dentro de las modificaciones y actualizaciones del Plan de Desarrollo 2019-2024; destacó además como uno de los 12 proyectos estratégicos del estado, el único dirigido al sector rural para dar muestra de su importancia dentro de la agenda estatal (GEP, 2019: 39).

La línea de acción gubernamental dirigida a la cadena agave-mezcal reorientó los apoyos hacia las familias productoras, con lo que se distanció del megaproyecto de la destilería más grande de América Latina. Esta reconfiguración se inscribió desde una estrategia de reposicionamiento sobre la vocación productiva del mezcal; sin embargo, la lógica economicista continuó permeando el diseño y la implementación de la política pública estatal.

Las acciones de estos apoyos han contribuido a la generación de problemáticas socioambientales, derivadas del auge mezcalero y, con él, la necesidad de producir una mayor cantidad para tener una mejor participación en el mercado. Estos desafíos sociales y ambientales se manifiestan con mayor claridad a medida que el sector se expande y se asocia con otros proyectos que apuntan a incrementar la producción.

4.2.1 Nuevas coordenadas de desarrollo para el mezcal poblano

A partir de una estrategia de territorialización productiva, la Mixteca poblana se convirtió en el centro de los proyectos dirigidos a la cadena agave-mezcal, región, por cierto, marcada por un índice alto de marginación. El enfoque se debe a una narrativa institucional-política sobre una “deuda histórica” que debía ser subsanada insertándola en las nuevas coordenadas del desarrollo.

De esta manera, el gobierno estatal estructuró un conjunto de proyectos estratégicos desde los cuales se promueve la creación de cooperativas y la capacitación en economía social desde una estrategia de formalización organizativa. Esta ha implicado un cambio y reconfiguración en las formas de organización campesina; al igual que la estrategia de clusterización, que, al articular actores de mayor capacidad empresarial, reproduce de esta manera desigualdades, convirtiéndose en un espacio excluyente a pesar de que la convocatoria indica ser plural. Por otra parte, desde un ámbito turístico, se identifica una estrategia de diversificación del patrimonio que convierte a la producción de mezcal y su cultura en un producto turístico con un valor económico. Si bien la creación de la ruta agroturística del mezcal puede generar oportunidades para los productores, si se garantiza una distribución equitativa de los beneficios, también se encuentra latente el riesgo de caer en la folklorización y mercantilización del saber tradicional, como en el caso del tequila.

Como parte transversal de los proyectos y programas dirigidos al sector mediante convenios con diferentes instituciones, se busca, desde la estrategia de capacitación y transferencia de tecnología, tecnificar y estandarizar los procesos productivos. Esto amerita una mirada crítica debido a que puede generar tensiones con las prácticas locales.

Finalmente, como parte de un hilo en las trayectorias, se observa una estrategia de continuidad desde las familias productoras como una forma de preservar sus prácticas productivas y vínculos comunitarios.

En conjunto, todos los proyectos estratégicos y en general las trayectorias expuestas en los apartados subsecuentes y sintetizadas en la tabla a continuación, son evidencia de una apuesta institucional a incrementar la producción con muchas

líneas de profesionalización, pero aún sin un estudio de viabilidad, sustentabilidad construida de manera participativa.

Tabla 16. Estrategias en la continuidad de un modelo de desarrollo

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Gobierno	Territorialización productiva	Focalización del desarrollo en la Mixteca poblana a través de proyectos estratégicos	Redistribuir territorialmente los proyectos de desarrollo y legitimar la expansión mezcalera
Familia- Comunidad	Continuidad	Reproducción de prácticas tradicionales; preservación de vínculos familiares y comunitarios; transmisión intergeneracional del saber	Cuidador del patrimonio biocultural Mantener identidad productiva Asegurar la persistencia de la producción de mezcal
Gobierno Academia	Formalización organizativa	Capacitación y formalización de cooperativas	Institucionalizar formas de organización campesina bajo lógicas formales
Gobierno Asociaciones Academia Consultora Comercializadores Productores	Clusterización	Creación del Cluster del Agave Profesionalización de líderes Inclusión de la figura del Cluster en iniciativa de ley Sumar el Cluster del Agave en el Sistema de Clústeres del estado	Articular agentes en torno a estándares de competitividad y eficiencia en la cadena agave-mezcal
Gobierno Familias mezcaleras	Diversificación del patrimonio	Creación de la Ruta del Mezcal Trazo de circuitos turísticos con evaluación de servicios	Generar valor desde lo turístico
Gobierno Academia Agencia de Cooperación Internacional	Capacitación y transferencia de tecnología	Capacitaciones de fortalecimiento de capacidades técnicas como el uso de residuos	Homogenizar los procesos de producción y mejorar la eficiencia

Fuente: Elaboración propia.

4.2.1.1 Apostando por la Mixteca poblana

La Mixteca es una región geográfica que comprende una superficie de 34,869 km². Incluye parte de Guerrero, Oaxaca y Puebla. “La Mixteca poblana, alcanza una superficie de 11,025 km² abarcando el 32.5% de la superficie total de la provincia; actividades como la producción vegetal, el tejido de palma, la ganadería y actualmente el cultivo del agave mezcalero, son los recursos con alto potencial económico para las familias de la región” (Mora, 1987; INEGI, 2000; Ibarra, 2002, en Hernández, Franco, Villarreal, Camacho, y Pedraza, 2011). Los recursos naturales de esta región están deteriorándose, y los suelos muestran un alto índice de erosión. “Se pierden 50

toneladas de tierra por año y en algunos lugares hasta 200, debido a erosión hídrica, eólica y por el excesivo pastoreo de caprinos y bovinos” (Ponce, 2000 en De la Rosa et al., 2007: 44).

Los datos de la SDR (2023b) indican que en la Mixteca poblana viven 2 millones 370 mil personas y cuentan con diversos municipios que forman parte de la DOM; entre estos, 19 anclados en la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán. Resultado del cambio climático, la región presenta sequías cíclicas, lo que dificulta la producción de grano. Al respecto, el Programa de Adaptación al Cambio Climático de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán, ha identificado una vulnerabilidad latente por el aumento de las temperaturas y la radical disminución de precipitaciones o lluvias intensas con olas de calor, las cuales ponen en riesgo los servicios ecosistémicos y perdurabilidad de las principales actividades económicas a las que se dedica la población de la zona (CONANP-PNUD, 2020: 16-17).

Debido a estas condiciones, y considerando que el agave es una planta que se adapta a condiciones hostiles y es considerado un mejorador de suelos y capturador de dióxido de carbono, se impulsó en la región un proyecto dirigido a la cadena agave-mezcal. Sobre estos trabajos, el relato de Mauricio.

Uno de los temas de por qué en la Mixteca, es debido a que ha resentido el cambio climático acentuándose con la presencia de sequías cíclicas, y cada vez se le hace más difícil a la gente la producción de granos como el maíz y frijol. Y creo que el agave se adapta perfectamente a las condiciones hostiles que tiene la Mixteca, de baja precipitación y la mala calidad de los suelos. El agave tiene una buena adaptación a estas condiciones porque, naturalmente, ha sobrevivido en ellas. Entonces creo que hay muchas condiciones para que el agave pueda sobrevivir, prácticamente en toda la zona de la Mixteca. Queremos darle una oportunidad a los mixtecos para que tengan un sistema productivo que les permita generar ingresos, sin tener que abandonar el estado; hay muchos mixtecos fuera. Es un tema importante, ya que hay una deuda histórica con la Mixteca, pues no se había encontrado un sistema de producción que tuviera una tan alta adaptación, que fuera culturalmente aceptado porque, desde mi punto de vista, hay muchas tradiciones y, desde el punto de vista ambiental, fuera

adecuado. Por eso todo el empuje que se le ha dado al tema (Mauricio, Comunicación Personal, 2023).

La Mixteca poblana, región clave para la cadena productiva agave-mezcal, surge como un territorio de gran preocupación debido a que los patrones de intensificación productiva marcan las brechas o caminos de sustentabilidad. Lo anterior depende de las prácticas productivas y las estrategias a las que se alinean los diferentes agentes sociales y que exploraré tras la revisión de estos proyectos estratégicos y las consecuencias que han tenido especialmente en la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán.

4.2.1.2 Proyectos estratégicos enfocados

Bajo la encomienda de establecer que “Puebla no produce mucho, pero sí el mejor mezcal”, la cadena agave-mezcal ha experimentado una expansión, con una inversión y proyectos dirigidos a incrementar la presencia de Puebla en la producción nacional.

Con el interés de posicionarse como líder productor, la SDR implementó el subprograma *Impulso al Agave Mezcalero Poblano*, mientras que, desde la SECTUR, se desarrollaron y promovieron las rutas agroturísticas en las comunidades mezcaleras. Por otra parte, bajo la dirección de la SE, se integró el clúster del Agave; también se presentó una iniciativa de ley sobre el sector. Estos esfuerzos componen los proyectos estratégicos de Puebla dirigidos a la cadena agave-mezcal.

4.2.1.2.1 Impulso al Agave Mezcalero Poblano

La SDR ha implementado un subprograma específico con el objetivo de “promover e incentivar la producción, envasado y comercialización de agave mezcalero y mezcal en el estado, potencializando las oportunidades que brinda la Denominación de Origen” (SDR, 2024), que lleva por nombre “Impulso al Agave Mezcalero Poblano”. Este subprograma, que se desprende del Programa de Desarrollo Rural Productividad de los Pequeños Productores del Gobierno del Estado, mismo que se encuentra alineado con el Plan Estatal de Desarrollo (PED) 2019-2024 (GEP, 2019), cuenta con

cuatro propósitos específicos: 1) Producir 1,000,000 de litros anuales, 2) mantenerse como productor de alta calidad, 3) reconocimiento por sistemas biodiversos y servicios ambientales en la producción de agaves, y 4) adhesión a la iniciativa global "Un billón de agaves".

Lo anterior se está llevando a cabo en colaboración con diversas instituciones nacionales, como el Instituto Politécnico Nacional (IPN), el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado de Puebla (CONCYTEP), y la Agencia de Cooperación Alemana (GIZ), por medio de capacitación y transferencia tecnológica (SDR, 2023a). Son trabajos conjuntos que resume Mauricio de la siguiente forma:

Estamos desarrollando nuevas marcas, con todos sus registros ante el IMPI y todo, y traemos una estrategia de colaboración con instituciones internacionales y de investigación, como es el Instituto Politécnico Nacional, que nos ayuda en todo el tema relacionado con cooperativismo y con diseño de palenques; con la GIZ estamos trabajando todo lo que es manejo de residuos. Ahorita estamos platicando el tema de contar con bancos para proteger o tener una reserva genética de agaves del estado de Puebla; estamos en el diseño de cómo hacerle con la Red de Agaváceas de México. Con el CONCYTEP, el Consejo de Ciencia y Tecnología del Estado Puebla pues (estamos trabajando en) fondear algunas iniciativas que tienen que ver con producción de plantas, toda la parte de propagación, eficientar hornos de cocción, temas de levaduras en la fermentación, en la parte de plagas y enfermedades etcétera (...). En colaboración con GIZ hemos hecho más de 20 talleres sobre prácticas sostenibles de la producción de agave, mezcal y sus productos, esencialmente en el manejo de residuos sólidos y líquidos del agave, me refiero al tema de vinazas, me refiero a los bagazos. Con el CONCYTEC ha habido diversos proyectos de investigación; uno donde estamos tratando de usar los bagazos para elaborar briquetas, que es una especie de leña para combustión y el uso tanto de residuos sólidos como líquidos, las vinazas y los bagazos en la nutrición animal. Con el Politécnico Nacional traemos una estrategia de capacitación y el cooperativismo en economía social; hoy día estamos en proceso de constitución de 22 cooperativas, donde con el IPN las hemos capacitado en economía social y cooperativismo, de tal manera que se van creando las cooperativas con gente que está informada y formada de qué significa trabajar en cooperativa, trabajar en colectivo, en equipo (Mauricio, Comunicación Personal, 2023).

Para lograrlo, datos de la SDR (2024a) muestran que los recursos asignados fueron durante 2022 una suma histórica: 88,852,488.16 de pesos, en apoyo para 1,198 beneficiarios; con ello se logró sembrar 1,075 hectáreas de agave.

Un año después, en 2023, la cifra del presupuesto designado para el programa fue de 419,964,155.41 pesos, con la que se benefició a 5,340 productores que sembraron agave en 5,000 hectáreas de diferentes municipios del estado, destacando: Atlixco, Caltepec, Cuautinchán, Huatlatlauca, Huehuetlán el Grande, Molcaxac, Palmar de Bravo, San Diego la Mesa Tochimiltzingo, Tecamachalco, Tepeji de Rodríguez, Tlacotepec de Benito Juárez, Tzicatlacoyan y Zapotitlán, con 100 o más hectáreas sembradas, siendo Caltepec, con 303 hectáreas, y Zapotitlán, con 268 hectáreas, los municipios más sobresalientes.

Al final del ejercicio 2023, se constituyeron 21 cooperativas agave-mezcal en los municipios de Teopantlán, Tecali de Herrera, Santa Catarina Tlaltempan, Huatlatlauca, Xochitlán Todos Santos y Tlacotepec de Benito Juárez, en las que se capacitó a 461 productores en Canvas, marketing y la enseñanza "Trabajando en colectivo desde la economía social".

Desde una metodología participativa, se empezó a trabajar bajo el esquema del IPN principalmente en la Mixteca, como explicó Amaranta.

Desde el programa estratégico del gobernador iban a dar todo el equipamiento, todo el impulso que le dieron, pero hacía falta siempre este acompañamiento técnico, y es algo que hemos observado mucho, que no nada más es la parte técnica, sino que también tiene que ser la parte social, que tienes que llevarles en un acompañamiento hasta donde tú puedas ver que en un transcurso de un año, un año dos meses, ellos ya pueden, ya los podamos soltar. Es como enseñarles a caminar y entonces empezamos con el tema de las cooperativas a hacer una capacitación, estuvimos en campo, hicimos recorrido por toda la Mixteca, estuvimos trabajando con alrededor de 300 productores más o menos a la fecha (Amaranta, Comunicación Personal, 2024).

La estrategia de formalización de cooperativas obliga a recordar a los primeros grupos organizados de manera legal en S. de R. L. MI. Al igual que éstos, la conformación de nuevas organizaciones se complica cuando los miembros deben legalizarse, darse de alta en Hacienda y cumplir con los compromisos fiscales. Sin embargo, la formalización

de 21 cooperativas en tan poco tiempo refleja el interés que, tanto gobierno como productores, tienen respecto a la participación en la cadena agave-mezcal.

4.2.1.2.2 Progreso social basado en clústeres y profesionalización de cooperativas

Por otra parte, la visión de desarrollo encabezada por la SE, dirigida al sector, se ha centrado en una estrategia bajo el concepto marco de progreso social. A partir de este marco se creó, dentro de la SE, una estrategia que se sustenta en dos programas: El primero se enfocó en la profesionalización de microindustrias regionales, promoviendo la formación de líderes capaces de convertir cooperativas en empresas de alto impacto, y que ha colaborado activamente con la Universidad Iberoamericana para capacitar a líderes en economía social y brindar asesoramiento en la elaboración de planes de negocio. El segundo, es de caracterización e integración de clústeres industriales, para lo cual unieron fuerzas con la Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP), que cuenta con licencia de la Universidad de Harvard para implementar la metodología de Michael Porter²⁶ (Arronte Calderón, 2023).

Sobre la profesionalización de cooperativas, partir de 2019 surge como estrategia intersecretarial y de la mano de la Secretaría del Trabajo (ST), la Secretaría de Bienestar (SB) y la SDR, el Programa de Profesionalización de Cooperativas como Empresas de Alto Impacto propuesto en la línea de acción 2.3.3 del plan de trabajo de la SE con el objetivo de “Promover el Desarrollo Económico Sustentable de las 22 regiones socioeconómicas de Puebla, bajo los fundamentos de la Economía Social, el

²⁶ La metodología que ha desarrollado Porter se ubica en el campo de la administración estratégica, desarrollando una investigación continua sobre las concentraciones geográficas de empresas e instituciones interconectadas, conocidas como clústeres. Dentro de su trabajo ha contribuido con fundamentos teóricos sobre la competitividad y la estrategia competitiva desde *cinco fuerzas* que influyen en la industria y que brindan un marco para anticiparse e influir en la misma, que son: 1) Amenaza de nuevos entrantes, 2) amenaza de productos o servicios sustitutos, 3) poder de negociación de los compradores, 4) poder de negociación de los proveedores, y 5) rivalidad entre los competidores existentes (Porter, 2008:4-5). Además, el *diamante de la ventaja competitiva*, conocido como “diamante Porter”, explica cómo los factores internos y externos de un país influyen en la competitividad de sus industrias. Estas dimensiones son: a) Contexto para la estrategia y rivalidad de la empresa, b) condiciones de la demanda local, c) industrias relacionadas y de apoyo, y d) condiciones de los factores (insumos) (Porter y Kramer, 2006: 11). Finalmente, la noción de *valor compartido* propone que las empresas pueden lograr el éxito económico mientras contribuyen positivamente a la sociedad, conectando los intereses empresariales con el bienestar social (Salas Fumás, 2011). Es mediante la aplicación de estas herramientas metodológicas que la SEP Puebla ha orientado sus esfuerzos, apoyos y programas hacia la conformación del ecosistema de clústeres en el estado.

Cooperativismo y el Modelo de Empresa de Tercera Generación a través de la profesionalización de las actividades productivas de artesanos y productores del campo poblano" (SEP, 2024: 2).

Por su parte, con el apoyo de la SE, la formación de clústeres se realiza desde el modelo de Michael Porter, que los conceptualiza como grupos con cercanía geográfica de empresas e instituciones que interactúan entre sí, compartiendo una actividad económica común en la que se complementan, con el objetivo de aumentar las posibilidades de éxito en el mercado global a través de la colaboración (Bao Cruz y Blanco Silva, 2014: 180). El Centro para la Cooperación y la Competitividad (Sintonía) dio un diagnóstico de los sectores industriales en el estado con potencial para convertirse en clústeres y, una vez establecidos, se dio seguimiento y acompañamiento.

En el caso del Clúster del Agave se trabajó con cuatro objetivos a corto plazo: 1) Estandarizar el proceso de producción, 2) promover la alfabetización y capacitación con cursos relacionados con la producción, finanzas, BPA, 3) promover la mejora de las condiciones de los servicios públicos y vías de acceso de las comunidades locales, y 4) incentivar la tecnificación de los procesos del mezcal a través de la creación de concursos universitarios (UPAEP-Sintonía, 2023). En el caso del Clúster de Agave de Puebla, su formación aún es joven. Su antecedente inmediato es el Clúster del Agave de la Zona Árida de Puebla, que fue constituido desde la Universidad Tecnológica de Tehuacán, como recapitula Arcadio.

El clúster del agave era un esfuerzo que ya había comenzado en la Universidad Tecnológica de Tehuacán, pero en ese entonces, el clúster era el clúster para la región árida del estado. La Universidad hizo un gran trabajo, nos ahorró muchísimo tiempo y esfuerzo, pero la sólo estaba enfocado en la Reserva de la Biósfera y nosotros ampliamos la convocatoria, y sumamos a empresas y a productores de otras regiones, y ahora el clúster es el Clúster del Agave del estado de Puebla (Arcadio, Comunicación Personal, 2024).

Al final de 2023 se realizaron dos sesiones de trabajo, en las que estuve vía remota. Entre los asistentes había funcionarios de la SE, personal de la UTTP, algunos productores y comercializadores, así como la *cluster manager*.

Durante las sesiones, fue posible identificar la recurrencia de liderazgos por parte de comercializadores, la UTTP y miembros de una familia productora de mezcal de la región de Tehuacán. Mientras tanto, otros actores como los productores de pulque y agave no tuvieron mayor participación en las decisiones ni en las actividades del plan de trabajo que se planearon para el periodo enero-mayo de 2024. A lo largo del diálogo quedaron descubiertas las tensiones relacionadas con la visión del rumbo del clúster, que, para algunos, respondía a una falta de entendimiento sobre la finalidad de esta figura. Según Bao Cruz y Blanco Silva (2014), la falta de claridad es resultado de la ambigüedad de las concepciones sobre los clústeres, que se extienden también a las políticas que los rigen.

Dentro de los intercambios en estas sesiones se planteó la idea de integrar como miembros únicamente a aquellos que contaran con todas las certificaciones, mientras que otros abogan por el eje de la inclusión.

En general, la presencia del clúster hacia el exterior tiene mucha importancia, pero aún falta trabajo por hacer al interior, lo que parece natural teniendo en cuenta la dimensión del proyecto. Existe una necesidad de paciencia sobre el proceso de maduración, según comenta Arcadio, ya que la construcción del clúster requiere un avance gradual. Al respecto, expresó que “el clúster no es un proyecto a corto plazo; es un esfuerzo que se va dando de manera paulatina (...) De acuerdo con lo que se ha medido por la Red Internacional de Clústeres, un clúster debe tener un proceso de maduración de 10 años, y llevamos dos” (Arcadio, Comunicación Personal, 2024), razón por la cual se buscó que el ecosistema de clusterización trascendiera las administraciones y el proceso tuviera la oportunidad de madurar.

4.2.1.2.2.1 Iniciativa de ley para la protección y fomento del agave

Entre los trabajos conjuntos, el 30 de noviembre de 2023 se presentó ante la mesa Directiva de la LXI del H. Congreso del Estado de Puebla, la Iniciativa de Ley para la Protección y Fomento del Agave y sus Derivados del Estado de Puebla (Iniciativa de,

2023). A la par, se expusola iniciativa para decretar el 10 de septiembre de cada año como el “Día del Mezcal Poblano” (Iniciativa de decreto, 2023). Estas iniciativas tuvieron el objetivo, explicó Remedios, de otorgar certeza jurídica:

Cuando platicamos acerca de las necesidades de la industria en Puebla, hablábamos de la falta de certeza jurídica, que no había verdaderamente apoyos estipulados en la ley, no había un catálogo de a qué se podía acceder, a qué no. Y fue cuando se pensó: ¿Y por qué no hacemos una ley?” (...) Con la total conciencia que la industria mezcalera ha sacado a mucha gente de la pobreza, hace que mucha gente no migre y eso es lo que más mueve de la industria del mezcal, que ha permitido que las familias conserven tradiciones, pero, sobre todo, se conserven unidas para no tener que migrar porque encuentran en el mezcal una fuente de ingreso económico. Entonces, así se empezó a trabajar de cero (Remedios, Comunicación Personal, 2024).

Se realizaron diversas mesas de trabajo, en las que destacan entre sus participantes los mismos liderazgos que se presentan dentro del clúster, lo que posiciona a éstos como agentes con un lugar privilegiado dentro del campo del sector mezcalero. Además, se reitera la falta de representatividad de agentes pertenecientes a otros eslabones, no sólo de la cadena productiva del mezcal, también del pulque u otras actividades relacionadas con el agave.

4.2.1.2.3 Ruta del Mezcal

Al incorporarse Puebla a la DOM, una de las primeras iniciativas que se impulsaron fue la de crear una Ruta del Mezcal, proyecto que se trabajó de manera conjunta SECTUR-SDR. Más adelante, en las distintas administraciones que tuvieron lugar en la dependencia, el proyecto fue asumido exclusivamente por SECTUR, desde donde se inició el trazo de las rutas turísticas, las cuales “buscan incrementar la actividad turística en el área geográfica en donde se desarrollan, así como generar riqueza a través de una actividad complementaria a la tradicional de la zona” (SECTUR, 2024: 5). Desde un proceso de identificar-desarrollar-capacitar-vincular-promocionar, los inicios de los trabajos de los circuitos fueron de la siguiente manera:

La Secretaría de Turismo en 2021 traza los inicios de una ruta turística en el circuito de Tehuacán, Zapotitlán Salinas y de Caltepec, precisamente por la producción de maguey mezcalero que existe en toda la región. Este circuito ayuda a detonar el turismo que ya recibe Zapotitlán Salinas por todos sus atractivos turísticos y, sobre todo, por algo que es Patrimonio Mixto de la Humanidad por la UNESCO, que es la Reserva de la Biosfera de Tehuacán-Cuicatlán la cual, como Área Natural Protegida federal, brinda servicios turísticos a cierto tipo de personas por diversas entradas que tiene la Reserva; ya de por sí tiene una visitación constante nacional y extranjera, y ahora lo que se hace es brindarle otro producto turístico para que pueda pernoctar más tiempo el turista. Bajo esa problemática es que surge la generación de rutas agroturísticas respecto al mezcal (Juan, Comunicación Personal, 2023).

Con base en un diagnóstico se identificó que, de los 116 municipios con DOM, sólo nueve podrían ofertar estos recorridos; lo que Juan (Comunicación Personal, 2023) considera es un área de oportunidad para detonar estas rutas en otros municipios. Al respecto, comentó que se tiene una lista de puntos que se toman en cuenta para articular a las familias mezcaleras a la Ruta, que tienen que ver principalmente con servicios básicos.

Se revisan cuestiones básicas: ¿Hay baño, no hay baño? ¿Se pueden quedar a dormir, no se pueden quedar a dormir? ¿Tiene restaurante, no tiene restaurante? ¿Les van a dar de comer, sí les van a dar de comer, no les van a dar de comer? ¿Cuánto tiempo de distancia de la capital está? ¿Cuántas personas puede soportar? Porque la capacidad de carga es algo importantísimo. Si llevamos 300 motociclistas a que recorran la ruta del mezcal, ¿a dónde los llevamos? Ningún mezcalero tiene la capacidad de tener 300 motos. Entonces, ¿qué hacemos? Distribuimos: 30 se van acá, 20 se van acá, 30 se van y ya; así canalizamos, así vinculamos (Juan, Comunicación Personal, 2023).

Con base en la capacidad de recepción de turistas, el producto Ruta de Mezcal se conformó en tres circuitos: 1) El Circuito de la Reserva de la Biósfera, que incluye los municipios de Yehualtepec, Tehuacán, Zapotitlán Salinas y Caltepec; 2) el Circuito de los Volcanes, compuesto por los municipios de Atlixco, San Diego la Mesa Tochimilzingo y Tepeojuma; y 3) el Circuito de la Mixteca, que abarca Tepeaca, Tecali

de Herrera, Huehuetlán el Grande, Tepexi de Rodríguez y Tzicatlacoyan (SECTUR, 2024).

Con el cambio de administración y, por lo tanto, de equipos en todas las dependencias, esta ruta no ha sido presentada oficialmente.

Estos proyectos, que consideramos estratégicos enfocados en la cadena agave-mezcal, inciden significativamente en el sector mezcalero. Sobre todo, han establecido espacios de liderazgo que van moldeando las políticas públicas, que son desarticuladas entre las diferentes instancias gubernamentales. Si bien en el discurso funcionan de manera conjunta, tienen una falta de alineación importante en cuanto a la visión de desarrollo, ya que cada dependencia tiene un enfoque distinto y, por lo tanto, los esfuerzos pueden llegar a ser contradictorios.

4.2.2 Lógicas transformadoras: tensiones socioambientales

El auge mezcalero ha detonado una serie de estrategias, resumidas en la tabla que se presenta a continuación, en torno a la producción de mezcal, dentro de la RBTC, la cual se configura como un escenario socioambiental crítico. Destaca principalmente la estrategia de expansión de infraestructura, que ha propiciado un incremento notable de fábricas o palenques, lo que ha acelerado la capacidad de producción para responder a la demanda del mercado.

El incremento de la demanda del agave ha traído, de inicio, una estrategia de aprovechamiento ilícito, mediante saqueos en la zona, lo que ha intensificado la presión sobre el territorio. Ante esta situación, los miembros de las comunidades han desplegado una estrategia de autoprotección del territorio, articulando brigadas comunitarias de patrullaje y un sistema de credencialización para distinguir quiénes cosechan o compran de manera legal el maguey y quiénes no.

Es posible identificar una estrategia de organización para la conservación, en la cual, de manera conjunta, se han sembrado agaves de la zona, y desde la cual ha surgido la Unión de Sembradores de Maguey, para dar continuidad a la conservación de especies endémicas mediante una estrategia de restitución agroecológica para lograr su cometido.

Sin embargo, persisten otras presiones desde la estrategia de resignificación territorial, mediante la renta de tierra y los desmontes destinados a monocultivo. El agave para tal fin proviene de una estrategia de masificación de agave, impulsada principalmente por empresas tequileras y otras, repartidas como parte del paquete de material vegetativo de los programas gubernamentales. Frente a esto, en asambleas ejidales, con acuerdos locales y campañas informativas, las comunidades han desplegado una estrategia de regulación orientada a dotar de un marco sobre la importancia de la función ecológica del agave, y establecer límites a su mercantilización.



Tabla 17. Estrategias en un escenario de conflicto socioambiental

Agente	Estrategia	Prácticas	Función
Comunidades	Autoprotección del territorio	Vigilancia comunitaria mediante brigadas y patrullaje	Protección de la biodiversidad y el equilibrio ecológico evitando saqueos
Delincuentes	Aprovechamiento ilícito del recurso	Extracción de agaves del polígono de la RBTC de forma ilegal Comercialización clandestina	Obtener ingresos rápidos sin inversión, aprovechando el auge del mezcal Insertarse en la cadena agave-mezcal sin certificación ni cultivo propio
Comunidades	Restitución agroecológica	Siembra comunitaria estableciendo viveros y protegiendo las hectáreas sembradas	Asegurar la regeneración del maguey y proteger el maguey endémico
Comunidades	Organización para la conservación	Encuentros comunitarios Integración regional de 8 comunidades	Rescatar prácticas tradicionales y proteger la biodiversidad
Empresas Gobierno Familias mezcaleras	Resignación territorial	Desmontes y siembra de magueyes foráneos con fines industriales Renta o compra de hectáreas para instalar monocultivos	Asegurar abastecimiento de materia prima para producción a gran escala
Empresas Gobierno Familias mezcaleras	Expansión de infraestructura	Instalación de nuevas fábricas aprovechando la formalización con apoyo estatal y los programas de reconversión productiva	Aumentar volumen de producción
Comunidades	Regulación comunitaria	Información en asambleas Estigmatización social del saqueo y sanciones locales	Articular una gestión comunitaria del agave y el mezcal Frenar la extracción ilegal del agave y otras especies
Empresas Gobierno	Introducción intensiva de agave exógeno	Programas de entrega de plantas para establecer monocultivos usualmente de plantas no nativas	Fomentar la expansión productiva sin atender impactos ecológicos

Fuente: Elaboración propia.

4.2.2.1 Reserva de la Biósfera Tehuacán – Cuicatlán

Con un territorio rico en biodiversidad, el Valle de Tehuacán-Cuicatlán (VTC) constituye un territorio de alto valor que “ha sido catalogado como unas de las 23 Regiones Bioculturales Prioritarias para la Conservación del país, en donde los territorios indígenas coinciden en gran medida con los centros de diversidad biológica y endemismo” (Boege, 2008; Toledo, 2002, en Torres García, Rendón y Reyes, 2022: 81).

En Valle de Tehuacán-Cuicatlán se puede encontrar un 70 por ciento de las familias de flora existentes en todo el mundo, y es uno de los principales centros de diversificación de los cactus columnares (altamente amenazados a nivel mundial) con 47 de las 70 especies reportadas en México. Además, guarda unas 38 especies de la Lista Roja de Especies Amenazadas de la Unión Internacional para la Conservación de la Naturaleza (UICN) (UNESCO, 2019).

En 1998 fue declarada Reserva de la Biósfera y, en 2018, Patrimonio Mixto de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Cultura y la Ciencia (UNESCO). Derivado de su riqueza en biodiversidad, también se ha tenido que lidiar a lo largo del tiempo con el tráfico ilegal de especies protegidas, como la biznaga o el sotolín, planta endémica del VTC (PROFEPA, 2019; SEMARNAT, 2018). Este fenómeno ha sido controlado por las autoridades, pero, sobre todo, como resultado de la organización comunitaria, como explicó el director de la RBTC,

Hace algunos años, teníamos la presión sobre el sotolín y sobre la biznaga gigante por el acitrón. Nos sorprendían porque nos decían: "Oye, están sacando en Torton, están sacando el sotolín". Con las brigadas comunitarias, con la organización de la gente local, se hacían aseguramientos, se hacían detenciones. Alguna vez detuvimos una camioneta con 16 biznagas ya cargadas, pero eso fue gracias a la vigilancia de las comunidades. Era gente que venía de afuera, venía de otros estados, que venía a saquear las plantas. Estoy hablando de alrededor del 2008-2009. A partir del 2011 hasta ahora, ya no hemos tenido reportes en los que se extraigan de esa manera las biznagas o los sotolines, y eso funcionó (Fernando Reyes, Comunicación Personal, 2024).

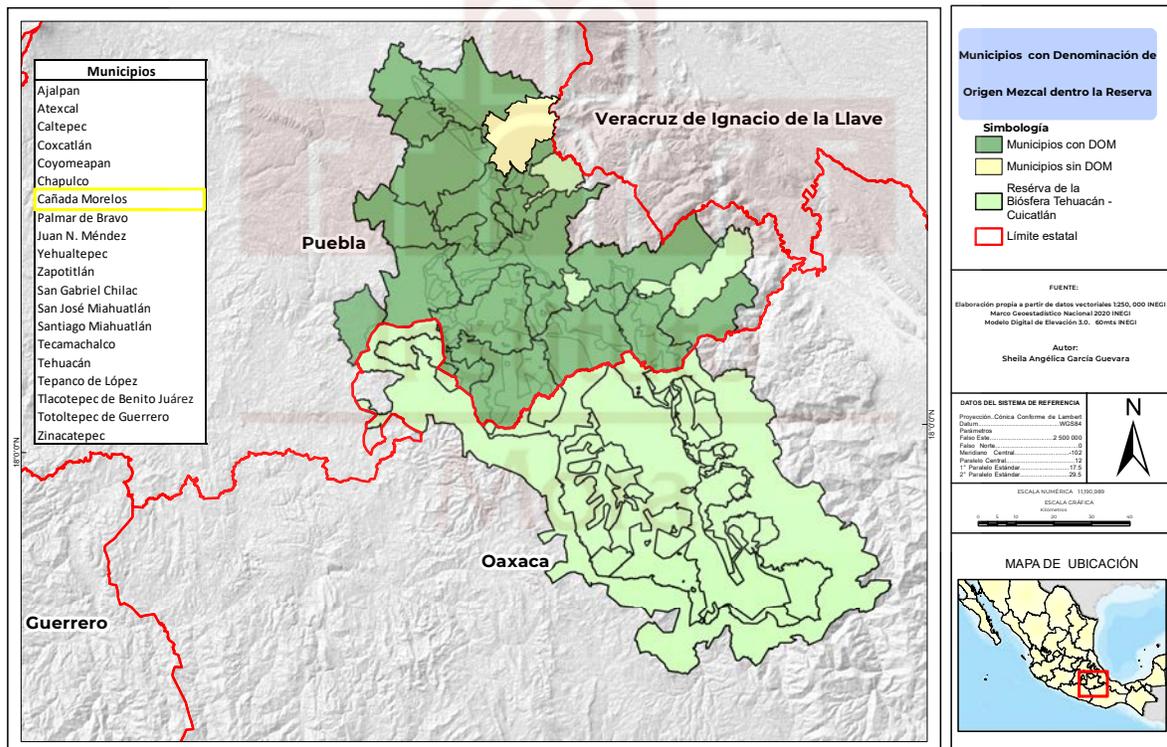
La sustracción ilegal de plantas, que en estos casos se logró detener gracias a los esfuerzos de las comunidades locales, ha experimentado una transformación en la última década. Este saqueo tiene que ver con el incremento de la producción de mezcal y la escasez de insumos, lo que ha generado depredación por miembros de las mismas comunidades mezcaleras. Estas acciones han ido de la mano con los desmontes promovidos por grandes empresas tequileras y mezcaleras, las cuales han exacerbado la explotación del recurso.

A lo largo de la RBTC se gestan tensiones sociales internas, alterando la cohesión social, además de poner en riesgo la sostenibilidad de la biodiversidad y las prácticas tradicionales que sostenían la producción local de mezcal.

4.2.2.2 Saqueos, desmontes y pérdida patrimonio biocultural

La RBTC abarca 30 municipios del estado de Oaxaca y 20 de Puebla, como se puede observar en el mapa a continuación. En la parte del territorio que corresponde al estado de Puebla, 19 municipios están incluidos dentro de la DOM, lo que limita el acceso a los agaves de la zona.

Mapa 6. Municipios con DOM dentro de la RBTC



Fuente: Elaboración propia, 2024.

La actividad mezcalera en territorio que hoy es parte de la RBTC fue monitoreada como actividad productiva durante los primeros años de la década de 2000. De los primeros trabajos con el maguey como Área Natural Protegida (ANP) fue el

establecimiento de viveros de maguey silvestre y encuentros con maestros mezcaleros.

Tuvimos la oportunidad de tener pláticas con maestros mezcaleros de San Luis Atolotitlán, de unos 80 años, más o menos en esa época, donde nos decían: “Bueno, es que antes nos perseguían, éramos perseguidos, porque el alcohol era algo que no se permitía, y pues nos comunicábamos: oye, por ahí andan los de la Federación y tenemos que escondernos y esconder el palenque porque nos destruían todo”. Nosotros conocimos a esas personas que vendían, en su gran mayoría, a nivel local, a nivel comunitario; era muy tradicional cómo el mezcal se expendía, se vendía en las tiendas de la localidad, la gente se iba por su vaso de veladora o su marrazo, su tantito de mezcal para ir al campo y de regreso, era muy local, y costaba entre 50 y 80 pesos. Visualizamos que el maguey en ese municipio de Caltepec se estaba acabando. Dentro de las primeras acciones que hicimos, fue establecer un vivero de maguey agave *potatorum* y de cícadras. Ellos son poseedores de una población de cícadras, que son las palmas reales. Luego, la gente de San Luis Atolotitlán destinó 400 hectáreas del cerro del Machichi para poder sembrar maguey mezcalero y protegerlo, para que las vacas no se lo comieran. Entonces, dentro de los acuerdos de asamblea, todo el mundo estuvo de acuerdo.

Se protegieron esas 400 hectáreas y se sembraron una gran cantidad. Cada año se sembraba en el medio silvestre. Con esa inercia hicimos *Encuentros del Mezcal*, y después cambiamos el nombre a *Encuentros de Saberes y Sabores de Maguey*. La invitación era sembrar el maguey. Así se formó la Unión de Sembradores de Maguey, que está compuesta por ocho comunidades, 124 personas, hombres y mujeres, de los tres municipios. Entonces, se formó ese grupo y con ellos hacíamos los encuentros (Fernando Reyes, Comunicación Personal, 2024).

A partir de la incorporación de este estado en la DOM, se empezó a ver un cambio en el territorio, con un impacto a nivel ambiental alarmante en la RBTC.

Se han presentado los desmontes y cambio de uso de suelo para imponer monocultivos de agave, pero, sobre todo, se han disparado los procesos de extracción ilegal de agaves silvestres en la provincia florística más biodiversa de México, lo cual pone en riesgo no sólo a los servicios ecosistémicos que brindan junto con la

regeneración natural de diversas especies de agave, sino también a la disponibilidad de áreas de refugio y de fuentes de alimentación para la vida silvestre (Lucio, 2023: 345).

Además, estos desmontes se han monitoreado y registrado por la Comisión Nacional de Áreas Protegidas (CONANP), pues existe el saqueo de agave en diversos puntos de la Reserva debido al acentuado auge del mezcal registrado en los últimos años. Incluso, el comisariado del municipio de Zapotitlán envió una carta solicitando apoyo al presidente de la República, pues se están extrayendo agaves nativos como *pichomel*, *papalometl* y *cachitun*, lo que resulta grave debido a la pérdida de especies, y lo cual podría incluso significar la pérdida del nombramiento como Patrimonio Mixto de la Humanidad (Castillo K, 2024b).

Para la Dirección de Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán, el gran problema es que se vive en una línea de la ilegalidad para poder abastecer la demanda de mezcal. A falta de materia prima para su producción, los saqueadores se organizan dado que siempre encontrarán compradores en las fábricas de la región, mismos que no asumen la responsabilidad por el origen de la planta.

Lo difícil con el tema del maguey es que se trata de gente local, de las mismas comunidades. Por eso estamos trabajando en varias líneas, una de ellas es informarlos en las asambleas. Un dato que no se considera es que, en el tema del mezcal, aunque ha crecido el número de personas que se dedican a ello, sigue siendo mínimo comparado con la población total. Por ejemplo, en San Luis Atlotitlán, de una población de 3,000, solo unas 30 o 40 personas se dedican a esto. Incluso la gente del pueblo los ve mal; los consideran saqueadores, destructores del ecosistema, no tienen buena reputación a nivel local. En el municipio de Zapotitlán pasa lo mismo, solo cinco personas son los saqueadores, pero es necesario informar sobre esto, porque parece que la localidad tiene esa costumbre, y no es así.

Se ha trabajado en informar en las asambleas, y por lo menos en Zapotitlán y Acatepec, se ha llegado a acuerdos en los que no se permite ni se valida la extracción de maguey silvestre, y se castiga. Las personas a veces no saben y se quedan sorprendidas, pero, sobre todo, nosotros les explicamos las consecuencias ambientales que podrían derivar de estas prácticas. Ahora les informamos sobre el papel del quiote, ya que es

alimento para un sinfín de animales, y la naturaleza está íntimamente relacionada. Entonces, un impacto en una especie afectará a todo el ecosistema. Eso lo estamos comunicando en las asambleas y, poco a poco, encontramos respaldo. Nos falta sancionar a nivel local, porque a veces se espera que la sanción venga de afuera, de la federación, o se pongan a disposición recursos para ello. Eso también se está haciendo, pero debemos trabajar también a nivel interno, a nivel de casa (Fernando Reyes, Comunicación Personal, 2024).

Además de las acciones de las diferentes autoridades, los ejidatarios se organizan para patrullar e identificar a los saqueadores; una de las ideas que tuvieron fue iniciar un sistema de credencialización para mezcaleros y magueyeros que les proporcionara la posibilidad de libre paso en carreteras; de no tenerla, se avisaría a la autoridad para conocer la procedencia del agave y así evitar actos ilícitos, aunque la vasta extensión del territorio limita su capacidad de vigilancia, la cual, además, implica un riesgo de seguridad.

El saqueo de agave en otros municipios no sólo ha despuntado como delito, también se ha constituido como elemento de fractura el tejido social, pues son miembros de las comunidades quienes informan sobre el estado de maduración de ciertas hectáreas, ubicación y oportunidad para sacarlo. Se ha reportado que, en el saqueo de la planta, se toman el tiempo para jimar en el lugar. Esto provoca descontento y desconfianza en lugares donde la mayoría de los habitantes se conocen e incluso son familia cercana. Estas malas prácticas son consecuencia de la incorporación del agave en un contexto de intensificación productiva, originada desde una racionalidad meramente economicista.

También se ha registrado la siembra de agave azul que sirve para hacer tequila y que no es endémico de la zona. Las empresas tequileras recurren a la compra o el arrendamiento de hectáreas aproximadamente en seis mil pesos al año, por periodos que les permiten cubrir el ciclo completo de maduración del maguey. Si bien estas plantaciones suelen ubicarse en los márgenes de la RBTC, ya se han extendido dentro del polígono que se encuentra protegido (Lucio, 2023: 345). En el caso de los desmontes, al igual que el incremento de los saqueos, muchos ocurrieron durante el

pico de la emergencia sanitaria por COVID-19 en el periodo 2020-2022, aprovechando el confinamiento.

Sobre todo durante pandemia, lo que vimos en campo es que se incrementó el saqueo de agave silvestre; pareciera que ahora cualquier persona puede poner un palenque y compra, y dice el palenquero "pues yo no lo saco, a mí me lo traen aquí, yo nada más lo compro y yo sólo produzco el mezcal". Y los saqueadores le ponen un precio y les conviene, porque los saqueadores en una noche pueden hacerse sus 10,000 - 15,000 pesos, entonces es un negocio muy rentable para ellos porque es un trabajo de unas horas y tienen una economía.

Esa es una amenaza, pero otra amenaza son los cambios de uso de suelo que hacen grandes empresas que en su momento quisieron establecer la destilería más grande de América Latina en la Mixteca. Entonces hacen cambios de uso de suelo, o sea el año 2018 -2019 se atendió el desmonte de cerca de 40 hectáreas en los límites de la Reserva, entonces llegan las empresas, rentan las tierras y hacen cambios de uso de suelo y meten sus magueyes que a ellos les interesan.

Otra amenaza es actualmente la introducción de maguey exógeno por parte de estas empresas también grandes que pueden hacer cambio de uso de suelo, pero también ocupan para hacerlas agrícolas; es decir, le cambian la vocación del cultivo de las tierras de la región y siembran magueyes que a ellos les interesa, entonces eso es lo que está sucediendo ahorita en la Reserva. También se está introduciendo maguey exógeno que traen de estados como Oaxaca, Guerrero, Michoacán, para pues incentivar y promover la elaboración del mezcal. (Fernando Reyes, Comunicación Personal, 2024).

Resulta innegable que la RBTC ha experimentado impactos negativos derivados del auge en la producción del mezcal. Las amenazas son claras, y han sido denunciadas sistemáticamente a todos los niveles, pero con una respuesta insuficiente. A partir de la información presentada, se puede asumir que la inclusión de Puebla a la DOM ha desencadenado prácticas rapaces dentro del territorio de la Reserva, donde 19 de los 20 municipios poblanos que conforman el área se encuentran bajo esta protección, lo que ha exacerbado diversos fenómenos.

En primer lugar, se ha producido un incremento de palenques o fábricas, resultado del interés por tener una participación en el mercado, y también por los programas de reconversión productiva y los paquetes tecnológicos brindados por el gobierno estatal. En segundo lugar, hay un cambio en la visión en la forma de producción, lo que ha provocado que la elaboración de mezcal tradicional vinculado al territorio se esté perdiendo. Con la inercia de la demanda del destilado, prevalece una producción pensada en obtener volumen, desvinculando en esta práctica los usos y costumbres de las comunidades.

Tercero, se está generando una pérdida de diversidad genética de la región, consecuencia de los saqueos y de la falta de oportunidad para la reproducción del agave, al no dejarse madurar. Las especies que se tienen en la mira porque se están acabando, según indica Fernando Reyes (Comunicación Personal, 2024), son el *A. potatorum*, *A. marmorata*, *A. A. karwinskii*, *A. macroacantha*, y como la Reserva tiene la mayor diversidad del género y se caracteriza por la hibridación, existen también agaves endémicos como el *peacockii*, que también están en riesgo porque los saqueadores afectan a toda la biodiversidad presente, como lo son además las nuevas especies descritas, la "salomonni" y "lyovaa" (Castillo A, 2023).

En cuarto lugar, la introducción de agave exógeno, para lo cual se ha desmontado para introducir monocultivos por parte de las grandes empresas, y, por otro lado, también se promueve por parte del gobierno del estado la siembra de estos magueyes que han reportado plagas que pueden causar daños a los ecosistemas a los que no pertenecen. La mayoría de este "agave de gobierno" que se reparte a través de Impulso al Agave Mezcalero, proviene de Oaxaca y ha sido distribuido en los 116 municipios con DOM, replicando lo que pasa en el país con el principal insumo de los destilados de agave (Castillo K, 2024a).

4.3 Reproducir la tradición en tiempos de globalización

Los beneficios inmediatos de atender la demanda de mezcal significan, como en el caso de la RBTC, desafíos en cuanto a la sustentabilidad y los lazos comunitarios. En general, Puebla se encuentra en una compleja interacción entre intensificación productiva y los riesgos socioambientales, cuya inercia puede, eventualmente,

incrementar las deudas de extinción, y, con ello, alterar las redes de interacción entre especies, lo que puede provocar un colapso de todo el ecosistema, incluyendo la desaparición potencial de los productores tradicionales (Valiente-Banuet, 2023: 310).

Además de los componentes locales que he abordado, un problema innegable y que repercute en todos los ámbitos de la vida es el calentamiento global. Pese a que el agave es una planta resistente, los cambios climáticos pueden afectar su ciclo de vida: las tormentas repentinas, los cambios en las temperaturas o la falta de lluvia pueden repercutir en su maduración, además de afectar a los principales polinizadores, interrumpiendo el proceso natural de reproducción (Revista Quixé, 2023). Cabe destacar que los monocultivos y los desmontes han contribuido a este fenómeno, ya que estas prácticas de transformación del paisaje incrementan las temperaturas locales y reducen las cargas hídricas, alterando así el equilibrio ecológico (Manzo, 2022).

La reproducción de la tradición bajo un contexto de interconexión global se va complejizando a medida que el desequilibrio ecológico se manifiesta, lo que aumenta la necesidad de tomar cartas en el asunto.

Los desafíos que requieren atención inmediata recaen en las familias mezcaleras, particularmente las de la Mixteca, en las que están enfocados los proyectos estratégicos del gobierno del estado, y, por lo tanto, se ven influenciados por la tensión en la configuración de escenarios socioambientales críticos. De esta manera, las estrategias de los productores están marcadas por la adaptación a cambios en los ecosistemas, la presión económica y la transformación de prácticas tradicionales que a continuación abordaré, no sin antes ahondar en la diversidad y características de estas familias.

4.3.1 Diversidad de voces y agentes: articulando generaciones

Teniendo en cuenta que la agricultura familiar tiene un carácter territorial porque de éste se desprende la oportunidad de la actividad productiva, en las diferentes regiones del territorio poblano se trabaja el campo conforme al terreno y a las condiciones ambientales. Esto nos da idea de la heterogeneidad, tanto de las formas de trabajo

como de las múltiples unidades productivas existentes en el estado, y, por lo tanto, de la diversidad de trayectorias familiares vinculadas a la producción de mezcal que se pueden encontrar.

Dentro de esta pluralidad, la producción de mezcal en Puebla, que inicialmente comenzó siendo una actividad complementaria y estacional, se ha ido posicionando como núcleo articulador de la vida social y productiva en las diferentes comunidades del estado. A partir del análisis de las entrevistas fue posible identificar las diversas funciones generacionales dentro de los linajes familiares mezcaleros, que se van diferenciando en cuanto a sus valores productivos, las particularidades de las regiones en donde se encuentran y la posición que ocupan en el campo social, determinada por el prestigio y/o redes sociales, como posibilidades económicas.

De esta manera, presento a continuación, las principales funciones generacionales que desempeñan las familias productoras de mezcal:

Comienzo con los *guardianes del saber* conforman la primera generación, integrada por familias con prácticas tradicionales en la elaboración del destilado; aún cuenta con testigos vivos que rondan entre los 80 y 95 años. Han aprendido gracias a sus familiares, gente de la comunidad o de personas expertas de la región. Aún conservan un vínculo estrecho con las tradiciones de sus pueblos, como son las festividades religiosas y raíces fuertes con el territorio, el cual conocen a la perfección. Este conocimiento técnico sobre la selección de agave, fermentación y destilación se ha ido acumulando durante décadas, y constituye una de las fuentes de legitimidad más valoradas en el campo mezcalero poblano. Sus espacios de producción generalmente son pequeños y sin modificaciones desde sus inicios, ya sean propios o compartidos, pero con trabajo familiar-comunitario; el mezcal se realiza por temporadas, sobre todo de secas para seleccionar agave que contengan los azúcares necesarios y que “no sólo estén llenos de agua”, como me comentaron. Con el permiso del ejido, extraen cierta cantidad de mezcal silvestre, y es con el que aún trabajan. La elaboración de mezcal es una actividad complementaria a la principal, que es el campo. Aunque carecen de certificaciones oficiales, han logrado insertarse en los circuitos locales de comercialización, siguen trabajando a granel con la misma red de

comercialización local que han ido construyendo, y participan en los eventos organizados por las dependencias gubernamentales, en los que venden mezcal ya embotellado.

Los *continuadores del legado* corresponden a la generación de hijos o familiares directos del grupo anterior. Continúan trabajando en palenques o fábricas de manera conjunta con su familia y miembros de la comunidad de manera tradicional, utilizando técnicas que les fueron heredadas del primer grupo. En algunos casos, van dejando atrás la gratificación en especie o dentro de un esquema de ayuda mutua, en la que sólo se compartía comida por el trabajo en conjunto, transitando hacia formas salariales que se establecen dependiendo de las faenas o el tiempo acordado. Algunos, sobre todo al casarse, adquirieron por reparto de sus padres o compra de pequeña propiedad, terrenos donde establecieron su propia fábrica, lo cual marcó un primer momento de autonomía productiva. Esto se dio a medida que la elaboración de mezcal fue reconocida como actividad productiva del estado y dejó de ser perseguida. Inicialmente la producción fue pequeña y dependiente de la venta local, siendo una actividad secundaria al campo y a otros oficios. Los insumos se continuaban extrayendo de los cerros cercanos, y seguía siendo un producto estacional; se comenzaron a tener viveros para la reproducción de agaves silvestres. Gozan de muy buena reputación, derivada del vínculo con los *guardianes del saber* y cuya legitimidad se prolonga simbólicamente a través de ellos. Al tratarse de una generación bisagra, son quienes han vivido más cambios en el sector mezcalero, ya que de niños esta aún era una actividad que no se realizaba de manera tan abierta, aunque difícilmente fueron testigos de los castigos tan violentos de los que pudieron ser objeto sus padres, abuelos y/o familiares mayores. Con el tiempo, comenzaron a participar en eventos fuera de su región de manera cada vez más frecuente, por lo que empezaron a aparecer con ellos las primeras marcas no formalizadas de destilado de agave, además de los primeros esfuerzos organizativos de productores.

Por su parte, *los articuladores de cambio* representan a la generación siguiente, que continúa con la tradición de la transmisión de conocimientos dentro del esquema de continuidad familiar-comunidad, siendo hijos, nietos o familiares directos lo los anteriores. Trabajan de manera tradicional, con la introducción de tecnología y mejoras

obtenidas mediante asesorías; este grupo es en el que se pueden observar los mayores cambios en las prácticas productivas, resultado del cambio generacional y del inicio del auge mezcalero que empezó a popularizar la bebida y que requería una participación distinta a la que se venía trabajando por parte de las familias productoras poblanas. Además, este grupo participó en los trabajos para el expediente junto con los grupos anteriores, con el que se consiguió ampliar la DOM con la inclusión del estado y las primeras acciones después de que Puebla fuera incluido en esta zona de protección, lo que les posicionó como interlocutores reconocidos por las instituciones y como actores clave en la reconfiguración del sector. Esta categoría cuenta con un legado que le permite continuar con el prestigio social de las generaciones previas, además del reconocimiento de las autoridades debido al posicionamiento comercial alcanzado con sus marcas, muchas registradas ante el IMPI, y sus unidades productivas certificadas por COMERCAM. Continuaron con la implementación de viveros para la reproducción de agaves silvestres, pero también se comenzó con plantaciones en monocultivo, en las cuales, con el tiempo, se incorporaron plantas otorgadas dentro de los paquetes tecnológicos proporcionados por el gobierno estatal.

Los *expansores del modelo* corresponden a una generación que cuenta con palenques o fábricas pequeñas o medianas, que han logrado expandir su marca comercial. Mantienen vínculos filiales con las trayectorias intergeneracionales anteriores, y han centrado su participación en la comercialización y presencia activa en los diferentes eventos enfocados en el sector. A diferencia de las generaciones previas, la mayoría dentro de esta tiene estudios medios y/o superiores que han enfocado en áreas estratégicas para apoyar la expansión del negocio familiar. La mayoría participa de manera constante en los diferentes asociaciones y organizaciones mencionadas en el capítulo tres; de hecho, entre los miembros de este grupo se encuentran algunos que ocupan roles de liderazgo. Debido a su posición en la temporalidad de la evolución del sector en un momento de auge institucional y expansión del mercado, han sido los principales beneficiarios de los apoyos gubernamentales, mismos que han incrementado en cuanto apoyo en certificaciones y registros, además de ayuda con material vegetativo y paquetes tecnológicos que incluyen tinajas, alambiques y desbrozadoras, entre otros ya expuestos. En cuanto a

insumos, este grupo cultiva su propio agave o lo compra, aunque también recurre al agave y la leña provenientes de las comunidades locales. Además, han comenzado a implementar modificaciones en sus instalaciones para recibir turistas, lo que refleja una adaptación hacia el agroturismo como parte de la expansión de sus negocios, y con la intención de sumarse a los circuitos turísticos de SECTUR.

Una característica transversal de las funciones generacionales descritas es la transmisión intergeneracional del conocimiento sobre la elaboración de mezcal, proceso preservado a lo largo del tiempo, con un fuerte arraigo al territorio y que ha otorgado a sus portadores una alta reputación en el sector. La palabra de quienes dominan estos saberes tradicionales sigue siendo muy valorada como fuente de conocimiento arraigado en la experiencia.

Ahora bien, derivado de la inclusión de Puebla en la DOM y con el impulso de políticas orientadas a la reconversión productiva para la elaboración de mezcal, desde los proyectos estratégicos del gobierno estatal, identifiqué el surgimiento nuevas trayectorias vinculadas a funciones que no se anclan en la herencia mezcalera. Por un lado, se identifican agentes *innovadores*; es decir, emprendedores que incursionaron en el sector con capital propio medio-alto, infraestructura moderna con tecnología y una orientación comercial vinculada al turismo; muchos de ellos poseen una o varias marcas, y su inserción en el campo se da desde una lógica más empresarial que comunitaria. Por otro lado, aparecen grupos *institucionalizados*, conformados en su mayoría por cooperativas que se crearon para sumarse a la reconversión productiva hacia la elaboración de mezcal, impulsada la SDR desde el subprograma Impulso Agave Mezcalero, que revisé como uno de los proyectos estratégicos enfocados al sector. Cuentan con terrenos agrícolas en alguno de los 116 municipios con DOM. Por el momento, siguen en fase de prueba y adaptación, no gozan de buena aceptación por parte del resto de grupos de familias productoras.

Ambos conjuntos reflejan distintas formas de incorporación al campo mezcalero, y responden a procesos más amplios de transformación. En este sentido, el tránsito entre generaciones no puede entenderse de forma lineal ni homogénea, ya que corresponde tanto a la pertenencia familiar como al contexto de reconversión del sector a lo largo del tiempo.

Esquema 6. Funcionalidades generacionales



Fuente: Elaboración propia.

Hasta este momento revisé de manera general, las funciones generacionales que estructuran el campo del mezcal poblano, que se pueden observar de manera puntual en el esquema anterior, en las que destacué sus características comunes, hilando desde las transformaciones en el tiempo del sector y los procesos de transmisión de saber entre las generaciones.

Para comprender con mayor profundidad cómo estas funciones se encarnan en experiencias concretas, a continuación, presento un recorrido desde las trayectorias de vida de los entrevistados (Véase Tabla 2).

4.3.1.1 Guardianes de la tradición

Fermín, Florentino y Remigio representan la generación cuya función primordial es el resguardo y transmisión de saberes. Han transmitido su tradición referente a la producción del mezcal, a sus hijos, nietos y, en el caso de Fermín, a sus bisnietos. Son campesinos, al igual que sus padres lo fueron, y, por lo tanto, conocen la bonanza de la tierra y las desigualdades de vivir y trabajar en el campo. En todos los casos, fueron testigos de la dureza de las políticas fiscales que llegaron a ser muy violentas y que los tres recuerdan con enojo, pero también con una pícaro sonrisa, por lograr sortear a las autoridades, teniendo su propio “clandestino” cuando eran aún muy jóvenes, gracias al ingenio y al conocimiento del territorio.

Este saber les permitió montar sus fábricas o palenques en lugares alejados y escondidos. Sobre todo, Fermín y Florentino pertenecen a estos productores “errantes”

o “fantasma” que la gente mayor de los pueblos recuerda, debido a esta producción clandestina que implicaba el cambio constante de ubicación, y que operaba bajo el resguardo de toda la comunidad ante las visitas de los recaudadores. Este conocimiento del territorio les facilita localizar fuentes de agua, así como identificar plantas y animales de la zona de forma natural, lo que ayuda en la recolección de insumos para la producción de mezcal de forma eficiente, generalmente en territorios dentro de o cercanos a la comunidad. Pasaron muchos años para que se dieran cuenta de la necesidad de tener viveros y de reforestar donde habían extraído el agave. Actualmente, a excepción de Remigio, estos hombres cuentan con un vivero en donde reproducen especies silvestres, que destinan en parte para replantar los cerros, pero en su mayoría, las llevan a sus terrenos en monocultivo para tener, en el futuro, maguey para seguir produciendo mezcal.

Una vez que la persecución de los recaudadores cesó, los palenques o fábricas se acercaron a espacios dentro de la comunidad, ya fuera de manera compartida con otras familias o de manera individual cerca de sus hogares, lo que fomentó e incrementó la participación familiar y comunitaria. Su producción sigue destinada a la red de comercialización regional, que con una mayor apertura les permitió vender en más lugares como mercados, plazas y eventos a los que se les invitaba, al ser reconocida la elaboración de mezcal como actividad productiva del estado. Son las familias mezcaleras que encontró el gobierno de Puebla en la primera década del siglo XXI, con una producción pequeña, de venta a granel y que, conforme tuvieron mayor participación lejos de sus comunidades, introdujeron botellas y etiquetas para tener una mejor presentación en los eventos estatales y nacionales a los que empezaron a asistir.

En su momento, Florentino y Remigio fueron líderes de los primeros grupos organizados y, con un viaje dispuesto por el gobierno estatal a Oaxaca, consiguieron tecnología que les permitió, sobre todo, reducir los tiempos de machacado; sin embargo, el trabajo seguía siendo manual. Producen aún en temporada de secas, según los tiempos agrícolas, siendo una actividad complementaria al campo, aunque, con el auge mezcalero, empezaron a producir una mayor cantidad de destilado.

El prestigio que tienen en el sector es alto, de modo tal que a todos los agentes que participan en el campo del mezcal poblano se les reconoce su trabajo y labor; sin embargo, se les conoce más como guardianes simbólicos que como agentes con capacidad de incidencia en la esfera institucional, y, por lo tanto, no tienen peso en la toma de decisiones en las políticas sobre el sector; se les considera meramente beneficiarios.

La obtención de materia prima es la primera característica que han modificado. Aunque se sigue consiguiendo agave del ejido con permiso, ahora utilizan, en mayor medida, agave que compran de terceros o de las primeras plantaciones que realizaron en monocultivo. Por otra parte, la incorporación de tecnología se debe en buena parte a los apoyos gubernamentales que empezaron a registrarse al iniciar de los 2000 y que se han incrementado en los últimos años, con los paquetes tecnológicos descritos a inicio de capítulo. Estas transformaciones han estado acompañadas de una mejora económica, y el reconocimiento de esta actividad, con el prestigio que ha adquirido, les llena de orgullo. Hay que recordar que, si bien el hacer mezcal está vinculado a las tradiciones culturales en las diferentes regiones del estado, de manera general, el mezcal ha pasado de ser una bebida menospreciada a ser valorada en las más altas esferas. Para estos mezcaleros, la transición desde la clandestinidad hasta el reconocimiento institucional y la proyección internacional del mezcal constituye uno de sus mayores logros, particularmente cuando observan que sus descendientes pueden prosperar continuando una actividad antes perseguida.

Las familias mezcaleras se distinguen por contar con un linaje o no dentro del sector. En el caso de Fermín, es un hombre muy reconocido, y ha logrado posicionarse en el sector gracias a una continuidad generacional marcada; sus hijos y nietos participan activamente en la producción y comercialización del destilado, ampliando el alcance del proyecto familiar. En cambio, Florentino y Remigio también han compartido la tradición mezcalera, pero las diferentes actividades, profesiones y migración de sus hijas e hijos, han impedido darle seguimiento de manera continua a la tradición familiar y, por lo tanto, el relevo generacional en torno a la producción del destilado. Aunque en ambos casos, aunque no participen directamente en la producción, los hijos y nietos tienen marcas propias que han participado en algunos espacios, y que gozan de muy

buena reputación derivada del prestigio heredado de sus padres y abuelos, quienes son muchas veces los que elaboran el mezcal para que lo vendan bajo su etiqueta.

4.3.1.2 Forjadores de sueños

Eleuterio, Lázaro y Juan Pablo representan funciones generacionales de consolidación y reconfiguración del oficio. Desde temprana edad, los tres estuvieron inmersos en la producción del destilado, partiendo de un ámbito familiar-comunidad, como parte de una actividad ligada a las tradiciones y festividades tanto familiares, como comunitarias, incluidas las festividades religiosas de sus respectivos pueblos.

El trabajo que aprendieron requería muchas horas de dedicación. En el caso de Eleuterio y Lázaro, estas actividades las realizaban en fábricas de parientes, donde la mayoría de las personas del pueblo que elaboraban mezcal se reunían, sobre todo, para tapar y destapar el horno, por lo que aún las prácticas colectivas se siguieron realizando por mucho tiempo. Eleuterio continúa estas prácticas con el grupo organizado al que pertenece, mientras que Lázaro, al recibir apoyo para establecer nuevos palenques, montó su propio espacio para la producción en el traspatio de su casa, como ha hecho la mayoría de los mezcaleros del municipio. Juan Pablo, por su parte, comenzó a elaborar mezcal con su abuelo y padre; más tarde, montó un pequeño alambique con el que trabajaba de manera intermitente. Una vez que Puebla se integró a la DOM, lo impulsó a construir poco a poco una fábrica más grande, que ahora comparte con sus hijos y nietos.

El agave, la leña y el agua eran fáciles de conseguir en la misma comunidad, por lo que era usual que su aprendizaje inicial ocurriera en los cerros aledaños, donde aprendieron a identificarlos y a saber “cuando ya estaban buenos” para cortar. Con las plantas que les proporcionó el gobierno, han sembrado en monocultivo sus terrenos; incluso les han rentado a familiares los suyos, para tener en un futuro más plantas disponibles.

La selección y corte se realizaban en temporada de secas.. Fue una actividad complementaria al campo y a otros oficios, que muchas veces los ocupaban fuera de sus pueblos, como en el caso de Juan Pablo y Eleuterio. A raíz de estas actividades,

la dependencia de los recursos monetarios provenientes exclusivamente del campo se redujo, y la situación económica de los tres mejoró, en comparación con la de sus padres.

A pesar de que los tres aún recuerdan a las autoridades recaudatorias y cuentan historias al respecto, reconocen que fue mucho más abierta la posibilidad de hacer mezcal sin tener una persecución tan violenta. Ellos también fueron parte de las familias de productores que el gobierno encontró inicialmente para determinar el mezcal como actividad productiva, lo que impulsó la primera petición para la ampliación de la DOM en el 2004.

La incorporación de tecnología se dio gradualmente gracias a los apoyos gubernamentales, y también a la inversión propia para mejorar el trabajo “y ya no fuera tan pesado”. Esta integración se fue dando de manera paulatina a lo largo de los años, y se incrementó con el proyecto de Impulso al Agave Mezcalero, aunque la mayor parte de su vida trabajaron de manera tradicional.

La comercialización se realizaba de manera local, en las mismas redes de distribución que sus padres. Con el tiempo, empezaron a ocupar cada vez más espacios en eventos y ferias organizados por el estado, y las marcas de las botellas comenzaron a aparecer de manera más estilizada, una tendencia que se mantiene. La venta a granel permanece; de hecho, se han convertido en proveedores de los principales comercializadores del estado en los últimos cinco años; han ganado premios nacionales e internacionales con este producto, al igual que las marcas de los tres mezcaleros.

Las certificaciones se han dado de manera paulatina. Eleuterio fue de los más avanzados, pues al pertenecer a uno de los primeros grupos organizados, estaba familiarizado con todos los trámites que se tenían que gestionar. Al principio vendía destilado de agave y tan pronto la incorporación de Puebla a la DOM fue una realidad, se empezaron a gestionar las certificaciones pertinentes. Es necesario comentar que las certificaciones son costosas, y no ha sido hasta que el gobierno otorgó apoyos al respecto que más productores acceden a éstas. En el caso de Juan Pablo, su hijo se encargó de las certificaciones ante COMERCAM y el registro de marca ante el IMPI, quien ha tenido una mayor participación tanto con la marca de su padre como con la

propia. Lázaro también registró su marca hasta hace poco gracias a su hijo, y está en trámites para certificar su palenque.

Desde este recorrido, fue posible comprender la forma en que las funciones generacionales se articulan con las transformaciones estructurales del campo del mezcal poblano. En todos los casos, fue posible identificar un tránsito continuo entre diferentes racionalidades, atravesados por un fuerte arraigo al territorio, a su herencia transmitida por generaciones y al compromiso con la continuidad familiar de la producción de mezcal. Mientras los primeros resguardan y dignifican la memoria del destilado elaborado en contextos de clandestinidad, los segundos han asumido la responsabilidad de proyectar ese legado desde una mejor participación en la esfera institucional y comercial.

4.4 Perpetuar raíces: estrategias de las familias mezcaleras

Desde la transmisión del valor del trabajo con sentido, las familias mezcaleras han sostenido a lo largo del tiempo la producción de mezcal como una forma de perpetuar raíces de identidad. La elaboración del destilado se ha configurado desde diversas estrategias articuladas que han permitido reproducir, reconfigurar y distinguir el quehacer productivo desde un anclaje en el legado familiar, el saber tradicional y el arraigo territorial como expresiones de un patrimonio biocultural que acompaña a esta bebida. Este apartado se centra en dichas estrategias, observadas desde la perspectiva de las trayectorias intergeneracionales dispuestas en tres bloques que abordaremos a continuación.

4.4.1 Transmisión de legado

Resulta innegable que la posibilidad de dar continuidad a la trasmisión de conocimientos de generación en generación, junto con el arraigo biocultural relacionado con la producción y consumo de mezcal, ha permitido que esta práctica haya perdurado, pese a la disuasión por parte de las autoridades recaudatorias en el pasado, a la migración o a la diversificación de actividades económicas. Es decir, la continuidad derivada del pase generacional ha permitido que incluso bajo condiciones

adversas, la elaboración del destilado mantenga una esencia viva dentro del sistema familiar-comunitario, adaptándose a las circunstancias de un contexto cambiante, que ha pasado de un consumo y producción local inicialmente marginada, a ser un producto cuya producción está influenciada por el mercado nacional e internacional; fenómeno particular de todos los destilados de agave.

De esta manera, las familias mezcaleras fortalecen su identidad ligada al patrimonio biocultural a lo largo de las generaciones, preservando su riqueza cultural mientras se adaptan a las regulaciones a las que se tienen que alinear para participar en un mercado más amplio, lo que resulta en un desafío por atender.

4.4.1.1 Dejar huella

Sobre todo para los mezcaleros de mayor edad, la transmisión de conocimientos representa la posibilidad de permanecer a través del tiempo, por lo que, en general, siempre están abiertos a compartir su experiencia y saber con familiares y miembros de la comunidad. Gran parte del orgullo que les genera este compartir, reside en haber enseñado una forma de ganarse la vida, un trabajo que piensa Isidora que estaba destinado a que sus hijos aprendieran, lo que expresó así: “No dejamos este trabajo; gracias a Dios ahorita mis hijos de ahí se están ayudando porque sí lo saben hacer, era su destino. Ese trabajo les dejó sus lugarcitos, de esos viven y también le dan trabajito a la gente, eso es importante, que de aquí comemos todos, no nada más nosotros” (Isidora, Comunicación Personal, 2022). La tradición en la producción de mezcal ha permitido que las nuevas generaciones continúen el camino como lo cuenta Fermín.

Pues ahorita estoy agradecido que supieron valorar mi trabajo, todos mis hijos trabajan, todos ganan para que se la vayan pasando, aunque sea, porque sí el trabajo es un poco pesado, pero uno que aprende y sabiendo ya no; y si la sabe uno hacer ya no es necesario tanto trabajo. Es un trabajo muy bonito, pero también delicado, tiene su contenido, debe saber hacerlo, se debe tener mucho cuidado, no pasarse de lumbre, no dejar calentar el enfriador, todo eso (Fermín, Comunicación Personal, 2022).

Algunos de sus hijos reconocen que gracias a las enseñanzas de su padre son parte de una de las familias con mayor legado mezcalero en Puebla, como me comentó Pablo: “Mi papá es mezcalero, yo y todos mis hermanos mayores, todos aprendimos a hacer mezcal (...) Yo a mis hijos siempre les digo que el mezcal es un buen trabajo porque me va mejor que estando en Estados Unidos (...) en mi pueblo la gente me veía como loco por querer hacer mezcal, pero nos fue bien” (Pablo, Comunicación Personal, 2024).

Por su parte Rebeca (Comunicación Personal, 2024), además de conocer los procesos de elaboración de mezcal, se vincula más a la comercialización, habilidad que también fue desarrollada desde la infancia, al acompañar a sus padres a vender o intercambiar productos. Esta parte de la transmisión de conocimientos es poco explorada, pero muy importante, pues en buena medida es de la que depende la ganancia que se pueda obtener. Rebeca comenta que hasta saber elegir un buen lugar para montar el puesto es importante. Con el cambio generacional, y la posibilidad de acceder a una educación superior en la familia de Fermín, las carreras elegidas se enfocaron a mejorar la participación del producto de su familia, como es el caso de Elisa, quien explicó: “Es que para muchos es un orgullo que el mezcal poblano esté pisando otras tierras, por eso yo estudié mi carrera, para poder exportarlo, poder sacar el mezcal. Ya de hecho, antes de agosto, sale la primera exportación a California” (Elisa, Comunicación Personal, 2024).

Otra de las familias más reconocidas en el mezcal poblano es la de Juan Pablo, que me contó que es un hombre de trabajo y que eso se debe a la experiencia y habilidades que le enseñó su padre. Juan Pablo recordó cómo fue su aprendizaje y cómo ha enseñado a otros.

Mi padre fue un hombre muy enérgico, y gracias a Dios, eso me enseñó a trabajar, y gracias a eso, yo aprendí bien (...) a todos les he enseñado, a mi familia y a todos los que me han preguntado, no soy díscolo para compartir lo que yo sé. A todos les digo que hagan las cosas bien, si ya se metieron en este rollo, tienen que hacer las cosas bien. Luego viene gente que trae mi hijo y que quieren poner su palenque, y pues yo les digo que le tienen que echar ganas, no necesitan mucho, nosotros comenzamos

apenas con unas laminitas y que tengan bien limpio todo, toneles, todo, mientras más limpiecito, mejor producción (Juan Pablo, Comunicación Personal, 2023).

Uno de los hijos de Juan Pablo, Rubén, cuenta cómo fue internalizando las enseñanzas de su padre y cómo, a lo largo del tiempo, éstas le han permitido poco a poco ir ganando un lugar en el sector. Mi padre me empieza a platicar cuando tengo uso de razón, ocho- diez años, me empieza a comentar y pues para mí es una gran inspiración saber que mi bisabuelo hacía mezcal, mi abuelo me platicaba que costaba 20 centavos el mezcal, todos sus hijos saben hacerlo y cuando yo comencé como a los 12-13 años, costaba más o menos 13 pesos, era un producto que se consideraba corriente, que le llamaban vino de maguey, no era bien visto. Muy precariamente se empezaba a producir, se cortaba del cerro; yo aprendí a destilar de todo con mi padre (...) y con esos conocimientos le dije que ya no quería estar en el anonimato, y me decidí a sacar una marca, y empezamos a trabajar en forma ya con la fábrica de mezcal, pero fue difícil porque en un principio no teníamos resultados, sin ganancia y no encontrábamos la manera de subsistir, pero gracias Dios Padre lo logramos sacar adelante (...) y ahora trato de mejorar con instrumentos la destilación, la temperatura para adaptar la NOM.

Lo que más recuerdo es estar viendo el hilo de la paciencia, el hilo de la familia, de mi apellido, viendo el hilo que salía de una olla de barro y tomar esas totolitas o 60 grados, mal dormido, mal comido y todo eso fue muy bonito. Hoy es el hilo de mi legado, espero que mis hijos, que son quinta generación, puedan emprender en este tema de mezcal. Hoy, lo que me motiva es mantener mi legado y decir que ahora sí puedo vivir del mezcal (Rubén, Comunicación Personal, 2023).

La continuidad resulta de gran importancia para las familias mezcaleras que, como revisé en el apartado sobre los grupos, van marcando un peso y diferencia dentro del campo del mezcal poblano. La transmisión de conocimiento se manifiesta en una multiplicidad de habilidades sobre la técnica de producción, también dirigidas a la adquisición de competencias necesarias para ser autosuficientes. Esta visión de autosuficiencia no sólo va encaminada a los familiares que deciden apostar por la producción de mezcal, sino que se extiende a otros que han decidido dedicarse a otras actividades, el valor intrínseco del trabajo se enseña a través de estos conocimientos dentro de la actividad productiva.

Lo poquito que tengo, me ha costado mucho, yo no quiero que ellos pasen por lo mismo (...) no quiero ponerlos en líos (...) cuando saben que voy a sacar mezcal vienen y me echan la mano y les he enseñado poco a poco, pero no se interesan mucho porque ellos trabajan en otra cosa (...) veo que todos tienen un trabajo mejor, se han ido a la ciudad a trabajar en empresas grandes. Cuando llegan, vienen bien (Remigio, Comunicación Personal, 2022).

Esta visión no es exclusiva de Remigio; se refleja en varias familias que cuentan con un alto reconocimiento como mezcaleros, pero prefieren que sus hijos o nietos se dediquen a otras actividades, debido a las exigentes condiciones del campo. Ejemplo de lo anterior es el caso de la familia de Alberto, que me compartió su perspectiva sobre el futuro de sus hijos.

De hecho, mi ilusión es que ellos estudien, que agarren una carrera y, si no pueden, porque el camino de la vida es recio, pero si no se pudiera pues mi ilusión es dejarles la marca bien hecha, y de aquí mañana que se dediquen al negocio. Por eso yo también estoy con la idea de poner las cosas bien hechas en cuestión de mi palenque, en cuestión de la marca, en cuestión de los patrocinios, eso es lo que busco, para que ellos el día de mañana sean mejor que yo. Si algún día ellos pues no quieren estudiar, pues que se dediquen a producir, pero de una manera menos recia como yo. Ellos desde chiquitos han estado viendo, ya les estoy enseñando a destilar, ellos ya saben si está corriendo bien el aparato, si ya cortó, si es olanda o mezcal, si es mezcal alto, ellos ya saben. Mientras estén conmigo, quiero enseñarles todo lo que yo sé, y que sepan las raíces de donde crecieron, y de donde crecí yo como su padre (Alberto, Comunicación Personal, 2024).

Lázaro, por su parte, cuenta que va avanzando con el tema del mezcal, pero que todavía no deja tanta ganancia como negocio. Pese a que a su hijo le gusta el campo, me comenta que siempre le dice: “Ya tienes tu carrera, ya te casaste, ya tienes que hacer mejor tu vida allá, aquí ya no”. Explica Lázaro (Comunicación Personal, 2024) que al campo muchas veces se le invierte mucho tiempo y esfuerzo, y al final se caen los precios y no hay garantía de nada. Sin embargo, su hijo Miguel ve en el mezcal

una oportunidad para continuar con la herencia de su familia en la que, afirma, fue de su abuelo de quién más aprendió, por lo que, en un futuro, espera que sus hijos tomen parte de la marca que están creando: “La verdad es que sí nos gustaría que agarren el negocio, igual desde la producción o en el tema comercial. Al final de todo, yo creo que cuando esto ya nos dé para vivir totalmente, tendrán que agarrarlo y adaptarse, aunque de plano digan no voy a estudiar, pero que aprendan del mezcal” (Miguel, Comunicación Personal, 2024).

El regreso al campo, aunque de manera parcial, también ocurre en el caso de la familia de Florentino, cuyos hijos están presentes, aunque no se dediquen 100% a la siembra o al mezcal. Florentino ha enseñado a todos a producir, y han mantenido la tradición aportando sobre todo dinero para mejorar la tecnología y hacer que el trabajo no sea tan pesado. Sin embargo, asegura que no quiere tecnificar en su totalidad (Florentino, Comunicación Personal, 2022), dice que hará unos lotes de categoría ancestral, para lo cual iba a sacar todo lo que por años había guardado y a recuperar lo que había tirado para hacer de ese tipo de mezcal, ya que ahora todos prefieren que sea como antes, por lo que se está vendiendo más y a mejor precio. Una de sus hijas, la que está más involucrada en la fábrica, le insiste en que ahora hay que regresar a producir ese tipo de mezcal, porque es el que está ganando más medallas.

Finalmente, Eleuterio también reconoce la importancia de la transmisión de conocimientos, y ha involucrado a sus hijos en todo el proceso, sobre todo ahora que ya tiene su palenque en el traspatio y los niños pueden involucrarse todo el tiempo (Eleuterio, Comunicación Personal, 2024). Cuenta que su esposa ahora le ha enseñado a su nuera, y así poco a poco ayuda a su hijo que trabaja de manera individual y también en el grupo organizado de productores al que pertenecen. Lo anterior resulta importante, ya que los nuevos miembros de la familia también incursionan en un proceso de aprendizaje y de inmersión en la actividad productiva.

Así, las estrategias de transmisión y resistencia representan un mecanismo para dar continuidad a la tradición, pero también son un medio para garantizar la autosuficiencia a través del valor del trabajo. Los relatos expuestos ejemplifican cómo las enseñanzas en la técnica de producción se entrelazan con el aprendizaje de habilidades y competencias en otros ámbitos. Por otra parte, se puede observar el

reconocimiento implícito de que la producción del mezcal no sólo es un medio de vida; también es una identidad familiar y un legado, vinculado al territorio en donde han crecido y aprendido.

4.4.1.2 Distinción y prestigio

Al hablar de los grupos de mezcaleros, se hizo evidente que la transmisión vía linaje familiar adquiere un particular prestigio, mismo que se transfiere, de igual manera, al producto que elaboran para sus diferentes marcas. Esta reputación se ha consolidado gracias, tanto a la autenticidad tradicional, como a las prácticas productivas diferentes a las de su competencia, lo que ha dotado de elementos distintivos a estos destilados, valiéndoles reconocimiento transnacional. Lo anterior no escapa a los miembros de las familias productoras, por lo que una de las preocupaciones constantes es la permanencia desde el perfeccionamiento de su producto.

La familia de Juan Pablo pone especial atención en la inocuidad del lugar de producción, y, por lo tanto, en la calidad del mezcal, como indicó cuando enseñaba su fábrica.

Para mí, el tiempo te lleva. No es que quieras ser mezcalero y ya serás bendecido porque tienes muchas ganas. No interesa tener una planta muy bonita y que estés sacando pura porquería. Debes enfocarte en lo que vas a hacer. Si vas a sacar una marca, tienes que cuidar esa marca. Volvemos a lo mismo: la limpieza vale mucho, esa es la base fundamental. Una comida está buena mientras la hagan con mucha limpieza y no cometan el error: ¿por qué me hizo mal la comida? Porque algo pasó. Lo mismo pasa con el mezcal. El mezcal, mientras tu fermentación sea buena, tienes buena producción y buen producto. Pero si empiezas a meter marranadas desde el principio, que el maguey esté tierno y no en su punto, vas a sacar mezcal, pero no calidad. La calidad viene de que el maguey esté maduro, bueno para hacer mezcal ya, pero a mucha gente le vale madres y corta parejo: tierno y bueno, y debe ser de punto. (...) En el mezcal va a salir adelante la persona que ponga interés en lo que está haciendo, pero si ahorita va a trabajar y después no, está mal; debes de seguirle en las buenas y en las malas, hay que seguir adelante. Mientras tú hagas buen mezcal, vas a tener

venta, pero si vas a hacer porquerías, ya valió madres, la gente sabe, mucha gente, la mayor parte, sí conoce (Juan Pablo, Comunicación Personal, 2023).

Los insumos, como menciona Juan Pablo, son importantes para la mayor parte de los mezcaleros que pertenecen a los grupos donde la tradición se hereda. Son un signo de distinción, como considera Fermín:

Como aquí nosotros trabajamos limpiecito, vamos a decir, nuestro maguey es maguey del cerro, maguey silvestre, no lo queremos con fertilizante. Y por ahí todos los sembradíos que hacen y que siembran, ya todos los hacen crecer con química, y por eso de ahí mismo viene la plaga (...) Yo aquí pues tengo del campo, porque los aumentamos y sembramos poquitos y así varias veces para tener. Pero donde hay riesgo en el agave, es porque hay gente que lo hacen crecer rapidito y rápido se pone bueno, pero le meten química (Fermín, Comunicación Personal, 2022).

Además del cuidado en los insumos, como muestran las narraciones anteriores, en la familia de Juan Pablo, la mejora continua es importante. Al respecto, Rubén (Comunicación Personal, 2023) comentó que, con los conocimientos que tiene, ha tratado de mejorar la destilación con instrumentos de medición y tablas para hacer grados corregidos; no sólo pone atención en la graduación alcohólica, sino también en la temperatura. En general, Rubén revisa que su producto cumpla con la normatividad y que la trazabilidad de este cumpla con la garantía de autenticidad, pues para él es importante “no quedarle mal a la gente”.

El proceso debe ser cuidadoso respecto a las mediciones porque, como explicó Remigio (Comunicación Personal, 2022), si no se hace de manera correcta toma un sabor inapropiado, agrio y además cambia de color, y eso no se puede vender así, por lo que todo el tiempo está revisando que todo el mezcal sea de buena calidad.

En la misma línea, al continuar el recorrido por la fábrica, Juan Pablo me fue mostrando las diferentes botellas y etiquetas que han tenido a lo largo del tiempo, lo que dio pie a que abordara la importancia de cuidar el producto en todos los aspectos, cuando se vende a granel inclusive.

Yo pienso que todo es importante. Si viene alguien y te pregunta: ¿Me puede vender un litro de mezcal?', y tú lavas una botella de plástico y le das el mezcal, está mal. Ese no es el chiste. El mezcal no se puede dar en un recipiente de plástico porque, si le pega el sol, se sabe a hule. Entonces, lo que se le dio a probar, y el que llegó, no es el que les gustó. Por eso, hay que decirles: "Traigan su envase de vidrio, su garrafoncito de vidrio"; y no les va a cambiar el sabor nunca. Tú eres el responsable de que esa persona regrese; dárselo en vidrio es clave para que la misma calidad llegue a su casa, y así regresen. Pero a muchas personas, por vender, no les importa (Juan Pablo, Comunicación Personal, 2023).

De esta manera, la calidad es un asunto que importa mucho a las familias productoras; el tiempo de cada momento en la elaboración de su mezcal cuenta y hace la diferencia, de acuerdo con lo que Florentino dijo.

Tal vez hablo de más y deshago las cosas, pero ahora que estoy viendo algunas fotos de este productor que anda muy famoso, sus agaves están resecos, ya no tienen nada de jugo porque los deja mucho tiempo. Eso da el amargo y el metanol, porque el agave está reseco. Haga de cuenta, como les platico aquí, el metanol sale de la lumbre; lleva mucho fuego, entonces se exprime el cobre y se quema, naciendo así el metanol. También, en el horneado del agave, porque está reseco, es como si estuviera fermentando carbón; ya no tiene jugo, ya no tiene azúcar. Yo, gracias a Dios, no. Yo aquí tengo tres días de corte, y luego lo tapo; después, ya cocido, a desfibrarlo, porque si no es rápido, también se reseca (Florentino, Comunicación Personal, 2022).

Las mejoras en el equipo o la utilización de cierto tipo de destiladores se consideran importantes para mantener una mejor calidad y rendimiento, además que, en el caso de Lázaro, se mantiene una característica particular de su comunidad. Como me explica su hijo Miguel, es de las pocas zonas donde la montera no se trabaja con campana.

En mi pueblo se trabaja con una con una montera que tiene platos rectificadores o se le llama refrescadora, entonces en un sólo proceso se hacen dos destilaciones, porque muchos lo que hacen es que sacan ordinario y después la segunda destilación, ya sale mezcal. Nosotros desde la primera ya va saliendo el mezcal, sólo hay que hacer cortes

de puntas, cuerpos y colas, y ya es un mezcal totalmente bebible, qué interesante (Miguel, Comunicación Personal, 2024).

Al respecto, Eleuterio me comenta que, en su caso, hicieron como parte de una recomendación, un cambio de serpentín porque estaban teniendo una fuga considerable, lo que pudieran corregir con el cambio a uno de cobre. Estas modificaciones mejoraron la condensación en un 20% de rendimiento, lo que permitió ofrecer un mejor mezcal sin perder ganancia (Eleuterio, Comunicación Personal, 2021).

Con base en lo anterior, resalta la preocupación por la calidad en la producción como medio para mantener el prestigio y el nombre familiar como referencia de buen mezcal. La transmisión de conocimientos y el perfeccionamiento de estos, constituye un proceso continuo, donde se manifiesta la importancia de los insumos, dando valor al uso de prácticas libres de químicos. Bajo esta concepción, se respeta la madurez de los agaves y no se piensa únicamente en tener una producción abundante, si no compromiso por preservar la tradición y la calidad, elementos que, para los entrevistados, van de la mano.

4.4.1.3 Producir en equilibrio

La producción desde la preservación y salvaguarda del patrimonio biocultural se hizo rápidamente presente cuando la producción y el consumo dejaron de ser meramente locales. Las prácticas productivas de los mezcaleros permitían que el agave alcanzara su madurez, y como se constató en algunas narraciones del capítulo tres, se dejaban quiotes para que continuaran su reproducción natural, lo que favorecía a la interacción de especies, dispersión de semillas y polinización. Sin embargo, la demanda del destilado impactó directamente en el tratamiento de la tradición ligada al territorio con toda la carga cultural familiar-comunitaria; además del incremento en la producción, el cambio de valores referente a las prácticas productivas ha sido el gran motor de la rapacidad hacia la naturaleza, misma que está impulsada por grandes empresas, como se ha denunciado, sobre todo en la Reserva de la Biósfera.

Ante esto, se convirtió en tema fundamental y en un compromiso por parte de las familias productoras, la adaptación al mercado desde una producción que no pierda

de vista la importancia de la sustentabilidad, y que permita continuar con la actividad, como expresan cada uno de las y los productores a los que entrevisté. No obstante, se mantienen prácticas agroforestales en la mayoría de las regiones productoras.

Sobre el tema, Eleuterio (Comunicación Personal, 2021) indica que San Diego la Mesa cuenta con 6,400 hectáreas de ejido, que alcanzaban perfectamente para las personas que se dedicaban a hacer mezcal, por lo que difícilmente compraban piñas en otro lado. Pero con el auge del destilado y el incremento de productores, la cantidad se volvió insuficiente, por lo que ahora también se compra maguey y leña de otros pueblos cercanos. Y con los viveros intentan no perder las especies silvestres.

Fermín, junto con su esposa, explica que, con permiso del ejido, cortan el agave, y, también en acuerdo, reforestan.

Casi cada año nos lo dan para todo el pueblo, respetando las reglas que nos puso la Reserva, porque si vamos a cortar 200 magueyes por lo menos tenemos que sembrar 100, por eso ya tenemos plantas listas para plantar. Lo dan por cada ejidatario si uno no quiere ocuparlo se lo vende a otro que, si quiera para hacer mezcal. Eso cada año, ya si nosotros queremos hacer mezcal, lo compramos en las huertas, mi hijo ya sabe dónde comprarlo y él es el que lo trae, ya tiene sus papeles arreglados, porque ahora la Reserva está delicada; los paran y les quitan el maguey, por eso tiene certificado y ya no lo paran, porque ya está reconocido (Isidora y Fermín, Comunicación Personal, 2022).

Caso similar es el de Remigio, el primero en pedir autorización en el ejido para cortar agave, quien explica que “en los cerros había mucho maguey y había más cuando mi papá (...) ahora casi ya no (...) han venido de otros estados; de Oaxaca y Guadalajara que hace como ocho años vinieron mucho por agave (...) A mí en una asamblea varios compañeros me firmaron un permiso para cortar (Remigio, Comunicación Personal, 2022).

En las hectáreas de ejido con las que cuenta Florentino, por su parte, ha sembrado agave. Alterna maíz durante los primeros años, y explica que “el agave, cuando ya está grande, se cierra. Cuando están chiquitas las plantas sí se puede sembrar, pero ya de grande no, porque se amacollan las hojas y ya ni da permiso para

andar circulando, por eso sólo tres años sembramos un surco de maíz en cada melga” (Florentino, Comunicación Personal, 2022).

En cuanto a la leña, la familia de Florentino busca en la comunidad, aunque también hay una preocupación en el municipio porque hay restricciones. “Ya casi no dejan porque dicen que se va a acabar el ambiente, por eso puro comprar, por eso yo traigo una camionetita, 3,000 mil pesos (...) para el horno necesito macizo, guaje, guamúchil, mezquite, ya para las ollas necesito flama, bofa, para que rápido se caliente” (Florentino, Comunicación Personal, 2022). También Lázaro compra la leña de un pueblo vecino que tiene mucho guaje, de los árboles que se secan los van vendiendo sus habitantes: cada camioneta cuesta alrededor de 1,500 pesos. Tienen permitido cortar agave silvestre, por lo que también tiene en sus terrenos agave silvestre, para garantizar una producción futura (Lázaro, Comunicación Personal, 2023).

Un esfuerzo sobre prácticas agroforestales que merece la pena señalar, es el del grupo *Sauane Kachu*, que significa sembradores de maguey en popoloca. Este grupo lleva a cabo un ejercicio agroforestal, cuya idea es llevar el monte a la parcela. En Zapotitlán, tuve la oportunidad de conocer algunas parcelas demostrativas en las que se integra el paisaje en la parcela, y se combina con otros cultivos como el de pitahaya, que permite tener un ingreso a lo largo del año, y no sólo enfocarse en monocultivos de agave. En este proyecto, la venta de agave cultivada en vivero ha permitido la compra de un terreno, en la que varios productores tienen el sueño de crear muchas cosas buenas para la región, como algunos de los integrantes de esta asociación comentan al hablar del futuro (Integrantes de *Sauane Kachu*, Comunicación Personal, 2024).

Las estrategias de producción se van adaptando a la escasez y protección de los insumos, e incluyen replantar en los cerros, comprar el agave y la leña a otros pueblos, así como la reproducción de agave silvestre en vivero. Las familias se han adaptado, gestionan los recursos a través de acuerdos con la autoridad local, lo que subraya el papel de la comunidad en la toma de decisiones y, por lo tanto, en la preservación de los sistemas ambientales. La organización en comunidad también destaca: desde ésta se empiezan a encontrar ejercicios que buscan equilibrar la

gestión de los recursos y que va avanzando pese a que no tienen tanta difusión, pero cuya existencia va dotando de esperanza el futuro del mezcal poblano.

4.4.2 Resistencia a la formalización

A lo largo del tiempo, la elaboración de mezcal ha sorteado un mar de cambios, ante los cuales, las familias productoras han tenido que aprender a navegar y establecer estrategias que mantengan viva la tradición. Partiendo de una prohibición por parte de la corona española, afrontando una persecución hacendaria violenta que orilló a los productores a adaptarse a condiciones de clandestinidad, y hasta idear la manera de sobrevivir ante los altos impuestos que hoy gravan al mezcal, los productores han encontrado la forma de resistir.

4.4.2.1 Economía paralela

Las redes de comercio que se fueron desarrollando de manera regional aún están vigentes: la venta a granel sigue, independientemente de la venta de mezcal embotellado. Las tiendas locales distribuyen el destilado, y los clientes frecuentes siguen siéndolo; compradores que, cabe señalar, continúan la relación comercial, ahora con los hijos y nietos.

Los festivales, ferias y eventos de los pueblos cercanos siguen siendo oportunidades para la venta, misma que no es sólo de mezcal, también se aprovecha el espacio para vender otros productos, ya sean frutas de temporada como la pitahaya, artesanía de palma o algún otro producto que se haya cosechado en el momento o elaborado para la ocasión, como mole o pipián. Algunas ocasiones, estos eventos duran algunos días, relata Remigio “Yo he vendido mezcal en las plazas a dos, tres días, cargaba mi camionetita y mi carpa y allá iba yo” (Remigio, Comunicación Personal, 2022).

También es común que la gente de la comunidad se acerque a las casas de las familias productoras por un poco de mezcal, sobre todo por las tardes al llegar de las faenas del campo. Una estampa cotidiana es encontrar a los señores afuera de las casas o tiendas platicando y tomando mezcal y/o cerveza, lo que fue posible observar en las comunidades casi todas las tardes. Este encuentro se convertía en un espacio

en el que se platicaban temas referentes al pueblo en general, además de un momento de distracción.

Sin embargo, con la oportunidad de venta más abierta y la inclusión de Puebla a la DOM, se comenzó la venta a los comercializadores. En el estado existen 105 marcas de mezcal registradas ante la SDR (Moreno, 2024). Las marcas participantes han ido incrementando en eventos de la misma dependencia, siendo éstas mayoritariamente de comercializadores, cuyas marcas son elaboradas por las familias mezcaleras pertenecientes a los grupos heredero y pionero. Sobre este incremento de marcas, Eleuterio me cuenta lo siguiente:

Una vez fui a la Feria, y del 100% de los stands, vi sólo dos productores. Pero la verdad tampoco me quejo porque de esas marcas, yo iba a un stand y estaba una marca vendiendo mi mezcal, iba otro y también tenían mi producto, me movía a otro, y estaba también y así (...) Hay sentimientos encontrados, porque no encontraba productores de mezcal, pero sí estaba nuestro mezcal (Eleuterio, Comunicación Personal, 2021).

Para los mezcaleros, vender su producción de esta manera es redituable. En entrevista, Rebeca (Comunicación Personal, 2024), explicó que esta forma de venta representa una entrada mayor de dinero, que se puede administrar de una mejor manera. Para ella, vender botella por botella implica mucho trabajo y tiempo; en ocasiones se puede tener suerte en un evento y terminar todo el producto, mientras que en otras no se vende nada en todo el día. Sin embargo, ahora es posible encontrar clientes que se lleven una buena cantidad de litros “Antes había clientes que se llevaban 2 litros, 5 litros, el que más se llevaba 10 litros, pero en esta época ya vienen por 100 litros y ya es una gran ventaja. Los tiempos van cambiando y esperemos que cambien para bien de nosotros” (Eleuterio, Comunicación Personal, 2021).

Bajo este tipo de venta, las graduaciones alcohólicas y gustos de quien lo compra influyen en la producción, además de la normatividad, si es que se requiere certificar. Esto va cambiando la práctica tradicional, “pero lo que nosotros no queremos es perder la calidad del mezcal, al meter agua -para entrar dentro de los parámetros de la norma- cambia la calidad y el sabor, por eso nuestra marca se mantendrá con el mezcal que sale. Lo que venda a granel y si la gente por su parte, le quiere poner

agua, ese ya no es nuestro mezcal” (Lázaro, Comunicación Personal, 2023). Esto muestra también una estrategia de distinción y prestigio de las familias mezcaleras frente a las marcas de los comercializadores.

Esta economía se lleva de manera paralela con las marcas embotelladas, que normalmente se mueven en un mercado con mayor regulación y fiscalización, en donde además del 16% de Impuestos sobre el Valor Añadido (IVA), se suma el IEPS del 53% que corresponde a bebidas alcohólicas con mayor de 20 grados de alcohol, como es el caso del mezcal.

4.4.3 Adaptación y negociación

En muy poco tiempo, el sector mezcalero ha vivido una gran transformación. Hay una evidente reforma del sector, en el que aparecen nuevos agentes sociales, nuevos espacios y liderazgos que interactúan con una estructura tradicional que marcha a su propio ritmo, a su propio tiempo y que se va adaptando según sus posibilidades y necesidades. Así, las familias mezcaleras se van empapando de una nueva realidad que llegó con la DOM, sumándose con estrategias que implican una interacción desde la agencia como las que se describen a continuación.

4.4.3.1 Asociación

Los grupos organizados de mezcaleros surgieron en los 2000, de los cuales pocos sobrevivieron, como ya lo he expuesto; sin embargo, dejaron un buen antecedente de lo que se pudo lograr en el caminar conjunto, comenzando con los apoyos gubernamentales y la visibilización de un trabajo que se había realizado por décadas, ocupando espacios lejos de los escondites que la clandestinidad les había conferido. Estas organizaciones estaban enfocadas en la producción colectiva, en la que se compartían espacios y tecnología, pero más adelante, los grupos organizados a nivel estatal adoptaron, ya con la DOM, un enfoque más comercial, lo que ha posibilitado tener acceso a nuevos espacios.

Además, la participación en estos grupos posibilita el acceso a información, capacitación y a ser tomado en cuenta por las diferentes autoridades estatales como parte del sector, debido al acercamiento que con estas dependencias se tiene.

4.4.3.2 Institucionalización y normatividad

A partir de la incorporación de la DOM se comenzó la tarea de formalizar a todos los productores de mezcal, a través de apoyos para integrar las prácticas productivas a las disposiciones normativas que regulan la producción de mezcal a nivel nacional. Este proceso implicó la regularización de técnicas enfocadas al incremento del volumen en la producción de mezcal, a partir de paquetes tecnológicos que las familias mezcaleras aceptaron de manera inmediata.

A lo largo de las visitas de campo, hallamos en cada uno de los municipios visitados, las tinajas, el alambique y la desbrozadora. Para muchos productores ha resultado una estrategia importante estar en el padrón de las dependencias de gobierno, porque representó la oportunidad de mejorar sus palenques o de tener uno, de recibir capacitaciones y de ser tomados en cuenta. Cabe señalar que estar fuera de estos apoyos es motivo de exclusión de los principales eventos de mezcal en el estado, por lo que las familias mezcaleras también prefieren mantener una relación cercana.

4.5 Reflexión sobre el capítulo

Los futuros posibles se están gestando en la historia presente del mezcal poblano desde lo que fueron las nuevas coordenadas de la concepción de desarrollo para el sector, cuyas líneas fueron dibujadas desde el momento en un mega proyecto como la destilería más grande de Latinoamérica fue propuesto como un motor de desarrollo para el estado y cuya lógica se concentraba en un escalamiento industrial por lo que las estrategias se selegaron hacia ese orden

La reestructuración que se ha dado en los últimos años en el sector marca la pauta para encender alertas sobre la presión que se está imprimiendo a la naturaleza, con la intención de atender la demanda del destilado a nivel internacional. Sobre todo en el

apartado relativo a la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán, muestro cómo los valores productivos han cambiado de tal manera que el acervo de saberes vinculados al territorio se ve comprometido, además de crear tensiones sociales en las comunidades. El despliegue de estrategias identificadas son una continuidad de las etapas anteriores y que en su conjunto marcan continuidades y nuevas formas de posicionarse en el campo del mezcal, como muestro en el siguiente esquema.

Esquema 7. Estrategias desde nuevas coordenadas de desarrollo



Fuente: Elaboración propia.

En este marco, las familias productoras muestran su capacidad de adaptación y resistencia, desde tres grandes bloques de estrategias que les han permitido posicionarse de mejor manera en el sector. Estas estrategias no sólo atienden los desafíos presentes, sino que también van gestando los siguientes pasos, lo que resulta interesante, pues, en general, los grupos identificados están interesados en conservar su legado.

Así mismo, resalta la comunidad como el vínculo al que hay que fortalecer para la preservación y transmisión de conocimientos, enfocados en la salvaguarda del patrimonio biocultural, fomentando un sentido de solidaridad que vaya más allá de una organización que gestione meramente la comercialización de un producto.

Justo es en este capítulo donde se muestra la complejidad de las relaciones, sus interacciones y, sobre todo, las contradicciones que desde la racionalidad economicista presenta el desarrollo. Al mismo tiempo, expone las grandes posibilidades que, desde las alternativas a éste, se pueden encontrar, para lo cual se necesita replantear los valores, poniendo a la ética al centro, como plantea la ecología política.



CONCLUSIONES

A casi una década de la incorporación de Puebla a la DOM, el mezcal poblano ha logrado el reconocimiento como uno de los mejores destilados a nivel mundial. A la par, la tradición que cimienta su producción, arraigada en la gran riqueza que poseen las familias mezcaleras sobre el patrimonio biocultural, está viviendo una profunda transformación.

Este caminar quedó expuesto a lo largo de este trabajo de investigación, haciendo un recorrido desde una producción marcada por la clandestinidad, el reconocimiento de la elaboración de mezcal como actividad productiva de la entidad, la búsqueda por una mayor participación en el mercado mediante la DOM; hasta la implementación de proyectos estratégicos enfocados en el sector que parten desde una racionalidad que pretende en acciones, mas no en palabras, la homogenización del sector.

La DOM ha dado la oportunidad de situar al estado como segundo productor a nivel nacional en un corto plazo, indicativo de una intensificación en las prácticas productivas que favorecen a la industria sobre las prácticas tradicionales, mismas que contradictoriamente sustentan la pertenencia a la zona de protección mezcal. Por lo tanto, convierte al sector en un campo de confrontación entre diferentes lógicas, donde se enfrentan en una relación compleja.

La racionalidad que conduce a la modernización del mundo como proceso de des - tradicionalización y de progreso centrado en la carrera del productivismo, frente al reclamo y reconocimiento de una diversidad de formas de vida que se configuran entre la tradición y la modernidad, en la construcción de mundos postmodernos (Leff, 2017: 158).

Estas tensiones, derivadas en buena parte de contradicciones propias de la flexibilidad normativa que ha caracterizado a la DOM, permitieron sentar bases para identificar brechas que responden a una visión de desarrollo que, bajo la bandera de modernización y progreso, sigue subordinando las formas de vida locales a una

lógica regida por un mercado trasnacional, por lo que no alcanza a cumplir la función para lo que inicialmente fue creada.

El proceso de crecimiento de la cadena productiva agave-mezcal se concentra en una expansión y consolidación de un modelo réplica de producción del tequila. Este modelo agroextractivista alerta sobre los impactos que ya se pueden observar en territorio poblano, especialmente dentro de la Reserva de la Biósfera Tehuacán-Cuicatlán.

Así, desde una mirada crítica frente a la visión de desarrollo economicista que ha dominado en la historia de los destilados de agave, y con un lente que parte de la ecología política, es necesario cuestionar no cómo ha sido esto a lo que se le denomina desarrollo, o la existencia de desarrollo. La pregunta que resulta importante responder, en este momento de cierre de la investigación, es: ¿Qué es lo que se está desarrollando en Puebla en torno al mezcal? Pues bien, los datos empíricos recabados permiten afirmar que en Puebla se está desarrollando una industria mezcalera guiada desde los proyectos estratégicos, unos más que otros, que imprimen desde la producción intensiva de mezcal poblano, presión al patrimonio biocultural.

Al respecto y en relación con el objetivo de esta investigación, que fue analizar las estrategias adoptadas por las familias productoras a partir de la DOM, es posible concluir que las familias mezcaleras, al navegar entre esta complejidad de tensiones, relaciones y racionalidades distintas, ofrecen un ejemplo de la coevolución de los sistemas sociales y ambientales. Las estrategias en torno al patrimonio biocultural se van adaptando desde un efecto práctico, lo que permite integrarse al modelo de desarrollo del sector en expansión. Cabe señalar que estas estrategias se ejecutan de manera diferenciada, dependiendo de la posición que ocupen las familias dentro del campo social. Esta posición también determina el grado de autonomía en las decisiones sobre la actividad productiva, al igual que en la presencia en la toma de decisiones y elaboración de políticas referentes al sector o la posibilidad de una nula participación, sin consecuencias, dentro del mismo campo.

Para sustentar lo anterior, abordé uno a uno los objetivos específicos, con la intención de lograr un acercamiento más preciso a los procesos y factores alrededor de los agentes sociales involucrados. Fue posible identificar dentro de las políticas de

desarrollo, que la DOM ha actuado como un gran impulsor. La inclusión del estado a esta zona de protección ha desencadenado una serie de proyectos estratégicos del estado, cuya implementación provoca cambios en la producción del destilado y una reorganización del sector en su conjunto.

En esta reorganización, examiné los procesos de desplazamiento de los sistemas tradicionales de producción derivado de la intensificación productiva a partir del auge mezcalero, en donde las estrategias de las familias productoras distan de inscribirse en una dicotomía de racionalidades y están inmersas en una compleja interacción. En éstas, el papel de los saberes tradicionales y la memoria colectiva en las estrategias de salvaguarda del patrimonio biocultural son relevantes, pues parte justamente de una toma de conciencia de la alerta de conflicto socioambiental, cada vez es más evidente, además del reconocimiento del aporte de estos saberes.

Por otra parte, destacando la relación con el territorio, se definió una cartografía biocultural desde los diferentes trabajos participativos, incluye la localización física de los espacios productivos, además de comprender el cómo las familias mezcaleras se relacionan con su entorno, y éste confluye con su relación con el agave y, por supuesto, al mezcal. A través del diálogo, se facilitó un intercambio de experiencias que resultaron en una reflexión conjunta, misma que dio línea para comprender los procesos sobre el camino que ha recorrido el mezcal en Puebla. Desde el último objetivo específico, conocimos las relaciones y dinámicas entre los agentes sociales, la forma en que se han construido a lo largo del tiempo, y cómo se va disputando el control de las decisiones en torno al sector, y, sobre todo, el de la producción.

De esta manera, sumando los hallazgos abordados en los cuatro capítulos que conforman la tesis, se concluye que la hipótesis se confirma parcialmente. Es decir, aunque la premisa postula que las familias productoras de mezcal tradicional en Puebla implementan diversas estrategias para integrarse al modelo de desarrollo del sector en expansión, equilibrando las demandas del mercado con la necesidad de salvaguardar el patrimonio biocultural, no se confirma al cien por ciento. Aunque existen estrategias orientadas para incorporarse a este gran mercado, éstas no necesariamente priorizan la salvaguarda del patrimonio biocultural. En particular, en aquellas familias en las que los valores tradicionales han transitado a valores

característicos de la agroindustria, cuyas estrategias tienden a alejarse de la lógica de la conservación, y viceversa, existen también proyectos que se van gestando desde otra racionalidad.

Lo anterior ilustra la compleja realidad que vive el sector, que se encuentra en un momento de transformación pero que aún no se ha consolidado, debido a las contradicciones propias de los destillados de agave, detalladas principalmente en el capítulo dos, y de una tradición viva, siempre en constante movimiento. Al respecto, Altieri (1999) subraya que el proceso de coevolución ente el sistema social y el sistema ambiental plantea una interacción dinámica y de influencia mutua, lo que en el desarrollo agrícola se debe considerar como sistemas integrales que no son estáticos.

Por otra parte, este trabajo de investigación no sólo expone los conflictos y desigualdades inherentes al modelo industrial, sino que también ilumina caminos alternativos fundamentados en la justicia social y ambiental. La resiliencia demostrada por las comunidades mezcaleras ofrece una narrativa alternativa. Estrategias como los viveros comunitarios, la diversificación agroforestal y los sistemas participativos de certificación señalan que es posible construir un modelo de producción que no sacrifique la identidad cultural ni la biodiversidad en favor del mercado. Estas iniciativas, enraizadas en un diálogo de saberes, no solo fortalecen la autonomía de las comunidades, sino que también representan una respuesta innovadora a las presiones globales.

Será necesaria una visión de comunidad y de colaboración para gestionar los senderos sustentables que ya se están gestando en Puebla. Pese a la poca difusión y políticas que apoyen estas iniciativas, la conciencia ambiental avanza de manera importante, sobre todo tras vivir una pandemia que cambió la visión de nuestra relación con la naturaleza, puntualizando la importancia de realizar un compromiso serio con los desafíos ambientales futuros, que sólo será verdadero desde la construcción del poder social y político, que corren a la par.

Para el poder político, el empoderamiento social aparece como contrapeso a las demandas y exigencias provenientes del poder económico, además de que opera como fuerza de presión para lograr transformaciones jurídicas, sociales, culturales, informáticas, ambientales, en las políticas públicas, sin las cuales no se sale de la crisis.

Por todo lo planteado, la idea de sustentabilidad, concebida como poder social, se torna sinónimo de emancipación y liberación (Toledo, 2019: 124).

Se trata de una posición muy diferente a la productivista, tarea difícil en una sociedad dirigida al consumo y a operar con grupos privilegiados guiados por intereses de diferente índole. Es una reorganización, que como indica Toledo (2019), apuesta por una revolución civilizatoria que atienda el desequilibrio ecológico y la vergonzosa desigualdad social latente en todo el país, y, en realidad, en todo el mundo. Desde el pensamiento ambiental, la idea es despertar de una anestesia que la concepción de desarrollo y modernidad han traído.

De esta manera, Puebla se encuentra en un momento crítico, donde tiene la oportunidad de redirigir sus esfuerzos en el sector, desde una gestión equilibrada y consiente del patrimonio biocultural que sustenta la producción de mezcal, o continuar con modelo que ha demostrado tiene serias implicaciones socioambientales.

Al respecto de estas implicaciones, en septiembre de 2024 se hizo un llamado urgente a través de la plataforma *change.org* donde, a través del pronunciamiento *La importancia de la protección de los patrimonios bioculturales agaveros*, una red conformada principalmente por académicos expertos en el tema puso sobre la mesa el escenario crítico de la necesidad de protección de tradiciones, saberes y sabores del México rural (Pronunciamiento, 2024). A lo largo del pronunciamiento, se enfatiza el valor de los patrimonios bioculturales, resaltando la necesidad de reconocer y fortalecer los derechos colectivos de las comunidades que los gestionan, además de la importancia de incentivar políticas públicas que promuevan prácticas sustentables y respetuosas de la diversidad biocultural presente a lo largo del país, indicando que:

La diversidad geográfica y la interacción de los diferentes grupos humanos con esas particularidades, mediante formas, saberes y técnicas de producción genuinas, han pasado a ser irrelevantes, una vez que el esquema con el cual han funcionado las DO homologa todas esas bebidas de alta densidad cultural, convirtiéndolas de facto en productos genérico (...) Con datos empíricos es posible demostrar que las DO en comento, no restringen en lo más mínimo sino más bien fomentan el crecimiento

desmedido de agaves sin manejos adecuados o que contribuyan a la declarada sostenibilidad discursiva. (Pronunciamento, 2024).

El pronunciamento colectivo representa un signo inequívoco de la gravedad del fenómeno que se está gestando en el país, y resalta la necesidad crítica de poner énfasis en el patrimonio biocultural asociado a los destilados de agave como el mezcal poblano. Esta convergencia de voces indica la urgencia de actuar para mitigar el daño y convertir el crecimiento productivista en un crecimiento alternativo que parta desde una racionalidad ambiental.

También sitúa a esta investigación, cuya propuesta eje es la salvaguarda del patrimonio biocultural como estrategia de futuro, dentro de los estudios pertinentes de los desafíos de la historia presente del sector, lo que me cuestioné muchas veces. A lo largo de la investigación, surgieron numerosas dudas sobre la dirección del estudio, especialmente al observar los beneficios tangibles que estaban obteniendo los mezcaleros. Lo anterior, llevó a cuestionar si el enfoque crítico hacia la industrialización del mezcal y sus impactos podrían estar exagerando las amenazas, ignorando entonces los avances y oportunidades emergentes de las comunidades. Estas reflexiones y constantes dudas, al final del día, fueron esenciales para profundizar en la comprensión de las contradicciones dentro de una realidad compleja, que caracteriza la transformación del sector mezcalero en Puebla, y en las que se encuentran inmersas las familias productoras.

Teniendo en cuenta todo lo anterior, el estado se encuentra en un momento en el que aún puede dar la vuelta y optar por un crecimiento basado en un manejo equilibrado. A casi una década de la inclusión a la DOM, es un punto de inflexión para realizar un corte y reevaluar el futuro del sector.

ANEXOS

Anexo 1. Municipios Solicitados en el Primer Expediente para DOM

Municipios Solicitados en el Primer Expediente para DOM							
No.	Municipio	No.	Municipios	No.	Municipios	No.	Municipios
1	Acajete	23	Cohuecan	45	San Diego la Mesa Tochimitzingo	67	Tepexco
2	Acatlán	24	Coyotepec	46	San Gabriel Chilac	68	Tepexi de Rodríguez
3	Acteopan	25	Cuautinchan	47	San Jerónimo Xayacatlán	69	Tepeyahualco de Cuauhtémoc
4	Ahuatlán	26	Cuayuca de Andrade	48	San José Miahuatlán	70	Tilapa
5	Ahuehuetitla	27	Epatlán	49	San Juan Atzompa	71	Tlacotepec de Benito Juárez
6	Ajalpan	28	Guadalupe	50	San Martín Totoltepec	72	Tlanepantla
7	Albino Zertuche	29	Huatlatlauca	51	San Miguel Ixitlán	73	Tlapanalá
8	Altepexi	30	Huehuetlán el Chico	52	San Pablo Anicano	74	Tochtepec
9	Atexcal	31	Huehuetlán el Grande	53	San Pedro Yeloixtlahuaca	75	Toltepec de Guerrero
10	Atlixco	32	Huitziltepec	54	San Salvador Huixcolotla	76	Tulcingo
11	Atzala	33	Ixcamilpa de Guerrero	55	Santa Catarina Tlaltempan	77	Tzicatlacoyan
12	Atzizihuacán	34	Ixcaquixtla	56	Santa Inés Ahuatempan	78	Vicente Guerrero
13	Axutla	35	Izúcar de Matamoros	57	Tecali de Herrera	79	Xayacatlán de Bravo
14	Caltepec	36	Jolalpan	58	Tecomatlán	80	Xicotlán
15	Chiautla de Tapia	37	Juan N. Méndez	59	Tehuacán	81	Xochiltepec
16	Chietla	38	La Magdalena Tlatlauquitepec	60	Tehuiztzingo	82	Xochitlán Todos Santos
17	Chigmecatitlán	39	Mixtla	61	Teopantlán	83	Yehualtepec
18	Chila	40	Molcaxac	62	Teotlalco	84	Zacapala
19	Chila de la Sal	41	Palmar de Bravo	63	Tepanco de López	85	Zapotitlán Salinas
20	Chinantla	42	Petlalcingo	64	Tepatlxco de Hidalgo	86	Zinacatepec
21	Coatzingo	43	Pixtla	65	Tepemaxalco		
22	Cohetzala	44	Puebla	66	Tepeojuma		

Instituto
Mora



Anexo 2. Municipios con Denominación de Origen en el estado de Puebla

Municipios con Denominación de Origen Mezcal en Puebla							
No.	Municipio	No.	Municipio	No.	Municipios	No.	Municipios
1	Acajete	30	Chietla	59	Palmar de Bravo	88	Tepanco de López
2	Acatlán de Osorio	31	Chigmecatitlán	60	Petlalcingo	89	Tepatlxco de Hidalgo
3	Acatzingo	32	Chignahuapan	61	Piaxtla	90	Tepeaca
4	Acteopan	33	Chila	62	Quecholac	91	Tepemaxalco
5	Ahuatlán	34	Chila de la Sal	63	Rafael Lara Grajales	92	Tepeojuma
6	Ahuehuetitla	35	Chinantla	64	San Antonio Cañada	93	Texeco
7	Ajalpan	36	Eloxochitlán	65	San Diego la Mesa Tochimiltzingo	94	Tepexi de Rodríguez
8	Albino Zertuche	37	Epatlán	66	San Gabriel Chilac	95	Tepeyahualco
9	Altepeixi	38	General Felipe Ángeles	67	San Jerónimo Xayacatlán	96	Tepeyahualco de Cuauhtémoc
10	Amozoc	39	Guadalupe	68	San José Chiapa	97	Tilapa
11	Aquixtla	40	Huatlatlauca	69	San José Miahuatlán	98	Tlacotepec de Benito Juárez
12	Atexcal	41	Huehuetlán el Chico	70	San Juan Atzompa	99	Tlanepantla
13	Atlixco	42	Huehuetlán el Grande	71	San Martín Totoltepec	100	Tlapanalá
14	Atoyatempa	43	Huitziltepec	72	San Miguel Ixitlán	101	Tochimilco
15	Atzala	44	Ixcamilpa de Guerrero	73	San Pablo Anicano	102	Tochtepec
16	Axutla	45	Ixcaquixtla	74	San Pedro Yeloixtlahuaca	103	Totoltepec de Guerrero
17	Caltepec	46	Ixtacamaxtitlán	75	San Salvador Huixcolotla	104	Tulcingo
18	Coatzingo	47	Izúcar de Matamoros	76	San Sebastián Tlacotepec	105	Tzicatlacoyan
19	Cohetzala	48	Jolalpan	77	Santa Catarina Tlaltempan	106	Vicente Guerrero
20	Cohuecán	49	Juan N. Méndez	78	Santa Inés Ahuatempan	107	Xayacatlán
21	Coxcatlán	50	La Magdalena Tlatlauquitepec	79	Santiago Miahuatlán	108	Xicotlán
22	Coyomeapan	51	Libres	80	Santo Tomás Hueyotlipan	109	Xochiltepec
23	Coyotepec	52	Los Reyes de Juárez	81	Tecali de Herrera	110	Xochitlán Todos Santos
24	Cuapiaxtla de Madero	53	Mixtla	82	Tecamachalco	111	Yehualtepec
25	Cuautinchan	54	Molcaxac	83	Tecomatlán	112	Zacapala
26	Coayuca	55	Nicolás Bravo	84	Tehuacán	113	Zapotitlán Salinas
27	Cuyoaco	56	Nopalucan	85	Tehuiztzingo	114	Zautla
28	Chapulco	57	Ocoatepec	86	Teopantlán	115	Zinacatepec
29	Chiautla	58	Oriental	87	Teotlalco	116	Zoquitlán

Mora

GLOSARIO

Como parte de un último ejercicio participativo con integrantes de familias mezcaleras poblanas, construimos de manera colaborativa un glosario de términos, expresiones y frases que fueron emergiendo a lo largo del trabajo de campo. Esta herramienta tiene como propósito acompañar la lectura de la tesis, facilitando la conexión conceptual de los saberes, lenguajes y sentidos que configuran la memoria biocultural en torno a la elaboración de mezcal, acompañando al lector a través de la cartografía del saber del territorio mezcalero desde el lenguaje.

A

Agarrar fuerza / Tomar fuerza. Expresión utilizada para describir el inicio del proceso de fermentación del bagazo triturado. Se refiere al momento en que la fermentación arranca en seco. Sucede cuando se genera calor, burbujeo y un incremento en la actividad microbiana, lo que se conoce como que el mosto “está agarrado fuerza” o en náhuatl “yocona fuerza”, es decir, que ya está tomando fuerza porque está “en su punto” y empieza a calentar. Algunos, al tercer o cuarto día, dicen que “pide agua” y otros dicen que no.

Agua nacida. Término para referirse al agua de manantial que brota de forma natural de los cerros.

Alambicar. Verbo que se refiere a destilar el mosto del agave para obtener mezcal, utilizando un alambique.

Alambique. Aparato fundamental utilizado para destilar el mosto fermentado del agave, con el fin de obtener mezcal. Funciona mediante un proceso de evaporación y condensación que permite separar los componentes líquidos del mosto, produciendo un primer destilado conocido como mezcal ordinario. Dependiendo de la región, el mezcal puede someterse a una segunda e incluso tercera destilación. Por ejemplo, en el municipio de Tepexi de Rodríguez se realiza comúnmente una sola destilación; durante ésta, el destilado puede fraccionarse en cabezas, corazón o cuerpo y colas, lo cual permite una mayor pureza.

Apartar tepache. Acción que se realiza cuando la tina de fermentación ya está muy caliente y el tepache empieza a subir. En este punto, el tepache se pone en otro recipiente para que no se esté desbordando o regando.

Arado. Instrumento utilizado para labrar la tierra cuando van a sembrar y remover. Consiste en una estructura que parece una flecha anclada a una mano de madera. Es empujado por un par de bueyes o toros que lo van jalando a través del campo.

Arrancador. Palabra para referirse a un trago de mezcal que se toma por las mañanas al iniciar o “arrancar” actividades. En lugares como Atlixco era común que los obreros de las textileras pidieran uno antes de entrar a sus turnos, con el fin de ganar energía para el trabajo.

Arre. Se utiliza para indicar o dirigir a un animal de carga, como burro, caballo o mula, que debe avanzar. Es común utilizar la expresión ¡arre, burro! como sinónimo de “vamos” o “camina” de manera firme, dando una orden que va acompañada de un sonido particular en el que pareciera que se está aventando un beso.

Arriar. Hacer que el animal con el que estés trabajando avance.

Arrieras. Palabra que en algunos municipios como Caltepec se utiliza para nombrar a los nidos de las hormigas arrieras.

Arriero. Es la persona encargada de arriar al o a los animales. En el proceso mezcalero es la persona que acompaña a los cortadores o jimadores al campo, recolectando las piñas o cabezas de maguey que han sido cortadas. Para esto, utiliza animales de carga como burros, mulas o caballos para las cabezas que se van cortando o jimando. La función del arriero es importante para el traslado del maguey del cerro al palenque o a la fábrica.

Arrimados. Término que utilizan los mezcaleros para referirse, de forma crítica o diferenciada, a las personas que no provienen de familias productoras, herederas de la tradición, pero que se han incorporado recientemente al sector derivado del auge mezcalero.

Atizar. Verbo que se refiere a la acción de agregar leña al fuego en la hornilla para avivarlo y tener una temperatura constante durante la destilación. Se le van acomodando los leños de tal manera que no aumente ni disminuya la lumbre.

Aventando fuerza. Expresión utilizada durante la fermentación para describir cuando el tepache comienza a liberar compuestos volátiles, especialmente los metanoles, lo que indica una fermentación activa. Los productores detectan este momento principalmente por el olor, y suelen decir frases como “ya está aventando fuerza” o “ya tiene fuerza”.

B

Bagazo. Son los desechos de la piña después del destilado. Se utiliza como abono para los terrenos o hacer briquetas.

Bieldo. Es una herramienta agrícola compuesta por un palo que tiene puntas o dientes y que se utiliza para manipular y sacar bagazo del agave.

Bocolla. Parte del alambique que se coloca arriba de la olla y conecta con el tubo que va al serpentín. Cuando se hace mezcal de pechuga se le coloca una parrilla donde se pone la proteína como gallina, guajolote y otros ingredientes que aromatizan el destilado.

Briquetas. Elementos en forma de trapecios que están comprimidos con bagazo de agave y otros componentes, que sirven para la combustión, como si fuera leña.

Burbujeo. Fenómeno observable en la fermentación del mosto de agave, caracterizado por la liberación de dióxido de carbono en forma de burbujas. La expresión utilizada cuando el mosto presenta este burbujeo es “está cerrado el panal” o en náhuatl “ye gual popozoca” está burbujeando, lo que quiere decir que todavía la fermentación sigue su curso con fuerza.

C

Cacayas. Flores que brotan del qurote del maguey. Se recolectan tiernas para consumirlas como alimento y se preparan en una diversidad de recetas según la región. Algunas recetas comunes en Huehuetlán el Grande son las cacayas en tortitas con huevo. En Caltepec se comen con salsa roja de puerco o de pollo; es típico asarlas en el comal con cebolla y servir las en tacos con salsa macha.

Cachota. Palabra utilizada para referirse al agave cocido en los palenques o fábricas.

Calabazo. Es la calabaza cuya carne o pulpa es vaciada para utilizarla como recipiente. Tradicionalmente, los productores acostumbraban llenarla con agua para llevársela al campo. También se utiliza partida como jícara para venenciar y tomar mezcal.

Cama de carrizos. Base elaborada con carrizos juntos que se colocan en la olla del destilador para la elaboración de mezcal de pechuga o destilado de café. Su función es servir como estructura sobre la cual se disponen los ingredientes, que aromatizan y dan sabor mediante el contacto con el vapor, impidiendo que se hundan en el mosto.

Cardenillo. Residuos que provienen del cobre del que está hecho el alambique, y que aparecen cuando va a caer el mezcal durante la destilación.

Carga. Unidad de medida que se aplica para indicar la cantidad de diferentes insumos para elaborar mezcal o de los productos resultantes durante su elaboración. De esta manera, se utiliza para medir las piñas que puede transportar un burro, cualquier animal de carga o vehículo, así como las porciones de leña para el horno o la cantidad de mosto que se coloca en la olla para destilar.

Cargada. Acción de poner una carga de mosto en la olla del alambique. Se dice que “se vuelve a poner la cargada” cuando se introduce una nueva porción del fermento para destilar.

Castaña. Recipiente de madera que se utilizaba para guardar mezcal y que permitía su transportación. Su uso disminuyó debido a que muchas no se sellaban correctamente y el líquido se filtraba.

Chicale. Es un recipiente pequeño, semejante a un cuenco o jícara, que se utiliza para venenciar y observar el perlaje en el mezcal.

Chiquihuite / Chiquihuitl (náhuatl). Es un recipiente rectangular, bajo, que tradicionalmente está tejido en palma y se utiliza para almacenar o transportar diversos productos.

Colas. Última fracción del destilado con menos concentración alcohólica. Comienza cuando se agrega agua al bagazo. Puede ser uno o 10 días dependiendo del clima porque se empieza a mojar y comienza a soltar azúcares y a burbujear. Aquí, los mosquitos tienen mucho que ver; en el primer día el mosquito come azúcares y defeca azúcares; el segundo día, como ya defecó azúcares procesadas, entonces defeca acetonas; en el cuarto día defeca aldehídos para descomponer el bagazo. Una vez que lo hace, se le integra el agua.

Componer. Verbo que se refiere a realizar el ajuste alcohólico del mezcal, una vez concluida la destilación. Se hace con la olanda.

Cortar tepache. Expresión para referir que la fermentación del mosto del agave ha concluido. Se dice “ya cortó ese tepache” cuando ya no hace espumeo y cesa la emisión de dióxido de carbono, lo que significa que el proceso de la fermentación ya ha terminado y está listo para ser destilado. En distintas comunidades es común utilizar este mismo proceso. También se expresa como “ya está xoco”.

Coyote. Término utilizado para referirse a la persona que compra a bajo costo y revende caro. Operan envolviendo a la gente para tener ventaja, aprovechándose de la necesidad económica y poco acceso a los espacios de venta formal. Es un tercero que se dedica a revender y que normalmente tiene mala intención. La expresión que los productores utilizan es “me quieren coyotear mi mezcal”, lo que refleja la percepción de abuso con el que se asocia estos intermediarios.

Cuatecomate. Fruto de cáscara dura con el que tradicionalmente se elaboran jícaras, que se utilizan para venenciar y para tomar mezcal. Su pulpa tiene propiedades medicinales.

D

Desgarradora / Deshebradora. Máquina utilizada para moler el agave cocido y separar sus fibras, lo que facilita la extracción de jugos para la fermentación.

E

En su punto. Expresión para señalar que algo está en su mejor momento, en este caso, dentro del proceso de elaboración de mezcal. Se emplea, por ejemplo, para referirse al tepache

durante la fermentación, cuando el mosto muestra calor, por lo que los productores usan la frase “ya está en su punto, está calentando”.

Es común que los trabajadores chupen su jugo para refrescarse y aliviar el calor durante la jornada; por su dulzura es también fuente de energía.

Espuma. Señal que indica que el fermentado ya está muy caliente, y que la fermentación está en una fase avanzada. Dicen los productores que algunos tipos de agaves, como el jabalí, “espumea mucho” durante la fermentación, a diferencia de otros agaves silvestres.

G

Guishe / Quiquishgik (náhuatl) / Sustancia ácida que se encuentra en el maguey, cumpliendo con una función protectora para la planta que es visible a la hora del corte. Al contacto con la piel puede causar picor, ardor o escozor. Su intensidad varía según el clima. Durante la temporada seca, el sol absorbe y tiende a disminuir, mientras que en época de lluvias suele aumentar su presencia. Cuando una persona tiene contacto con el guishe y experimenta algún tipo de reacción, se utiliza la expresión “esta enguishedo” o en náhuatl “yo nemo quiquishgikily”. Para calmar los efectos, los productores suelen frotar tierra en la zona afectada o una piedra caliente, lo que ayuda a calmar la sensación de comezón.

Gusano de maguey. Larva que se desarrolla en el interior del maguey. Se cocinan asados o tostados y se comen normalmente en taco. Se encuentran en mayor cantidad cuando empieza la temporada de lluvia.

H

Hacer cortes. Expresión utilizada durante la destilación para referirse a la separación de las fracciones del destilado como son las puntas, cabezas y colas que ya vienen con una menor graduación.

Hilo de la paciencia. Expresión utilizada para describir el arte de la destilación, convertido en paciencia, la cual debe ser lenta, cuidadosa y constante. Alude a la necesidad de contar con buena leña y tener un fuego controlado que permita que el mezcal tenga una buena destilación y que no se queme.

Horneada. Término utilizado para referirse al proceso completo de cocción del maguey. Las expresiones “vamos a echar una horneada” o “vamos a hornear” son comunes para señalar que se va a iniciar el proceso para elaborar mezcal, lo que implica cocer las piñas de agave, generalmente en un horno cónico de tierra y utilizando leña.

J

Jicarazo. Trago de mezcal que se toma en una jícara cuando los productores se encuentran trabajando en la fábrica o palenque. Es común escuchar la frase “vamos a chingarnos un jicarazo” como invitación para compartir un momento de descanso y de breve convivencia.

M

Machucar. Verbo que hace referencia a la acción de triturar o machacar el agave que ya está cocido y que se realiza normalmente de manera manual.

Macollar. Verbo que describe el proceso en el cual salen los hijuelos alrededor de la base del maguey. En algunos otros municipios también se utiliza el término macollar para indicar el crecimiento de la planta de manera frondosa. En este sentido, es común escuchar “ya macolló bonito”, lo que quiere decir que está muy grande el agave.

Macollo. Término que designa amontonamiento, cuando se juntan muchas cosas. Se utiliza para designar la acción o el resultado de juntar o acumular algo en un solo lugar.

Maduración. Proceso de almacenamiento del mezcal en vidrio. Se guarda para que repose y así tener mejor aroma y sabor. Si se refiere a la planta es cuando está lista para cortarla.

Magüey de gobierno. Es el magüey que reparte el gobierno a través de programas de apoyo para productores o de reconversión productiva y que se introduce normalmente de otros estados o regiones.

Majar. Verbo que hace referencia a la técnica que está relacionada con el machacado del agave. Se realiza utilizando instrumentos manuales como mazos de madera o tahona.

Marrazo. Término utilizado para referirse a un trago de mezcal. Quien llega a una tienda o lugar donde se vende mezcal, normalmente pide: “¿me das un marrazo?”. Se consume en el lugar, como trago rápido, y después la persona continúa su camino.

Mazo. Herramienta utilizada para la molienda del agave cocido.

Mecate. Cuerda que se utiliza para amarrar o sujetar cosas. Tradicionalmente se elabora de ixtle, que es la fibra del agave. Todavía algunos productores, por ejemplo, en Caltepec, elaboran los propios, utilizándolos para sujetar las piñas durante la transportación o sujetar los instrumentos que se utilizan cuando se manipula la fermentación.

Mecuate / Melcuate. Término utilizado para referirse al hijuelo del magüey que presenta características similares a la planta madre. A este brote o hijuelo se le llama también gemelo.

Melga. En donde se planta el agave, se “melgüea”, haciendo un surco ancho para plantar el agave.

Metl. Palabra náhuatl que significa magüey y se utiliza de manera general para referirse al agave. Se utiliza, por ejemplo, la frase “vamos a meter el metl” al horno en la producción de mezcal.

Mexcal. Se refiere al agave cocido, una vez que ha sido horneado.

Mezcal de pechuga. Destilado que contiene los ingredientes de la mole. En el proceso, el recaudo se introduce en el alambique con una cama de carrizo para evitar el contacto con el mosto.

Mezcal natural / corriente. Mezcal que no lleva nada añadido, sólo el agave.

Mezcal ordinario. Es el primer mezcal que se obtiene en la destilación inicial del mosto fermentado. También es conocido simplemente como ordinario.

Mezcalquite. Nombre que recibe el quite cuando ya empieza a estar tierno y se consume como dulce. Se tapa en horneada y se come como si fuera un tipo de jalea.

Mezote. Palabra para referirse al corazón de magüey.

Miate. Palabra utilizada en algunos municipios de Puebla, como Huehuetlán el Grande, para referirse a los niños o menores de edad. Su uso es similar al de otras palabras populares como “chamaco”, “escuicle”, o “tejón”.

Molino / Moledora. Máquina utilizada para moler el magüey cocido y obtener el bagazo que será fermentado.

Morral. Bolsa, normalmente de fibra natural “de costal”, para transportar objetos. Se cuelga al hombro.

N

Nivelar. Verbo que se refiere a realizar el ajuste alcohólico del mezcal, una vez concluida la destilación.

O

Olanda. Término que se refiere a la primera destilación. En los lugares donde se hace una sola destilación, como Tepexi de Rodríguez, a la olanda se les conoce como colas.

Olote. Centro de una mazorca de maíz, que una vez desgranado se emplea como tapón para los recipientes de mezcal, principalmente los garrafones o botellas, envolviéndolos en tela o plástico para asegurar el cierre.

P

Palenque. Lugar en donde se lleva a cabo la producción de mezcal. En otros municipios del estado de Puebla también se le dice “fábrica” y/o se utilizan a la par.

Panal. Es la formación de burbujas que se observan al dejar caer el mezcal desde la venencia hacia el chicale, utilizada como indicador visual del grado alcohólico. A éste, dependiendo del tamaño, forma y consistencia, se le llama panal cerrado cuando la burbuja es más pequeña, pero constante; es un panal abierto cuando la burbuja es grande.

Para algunos productores, el término indica un descuido, cuando las fibras del bagazo salen del agua y se expone al aire, provocando que esta parte se avinagre y no sea apta para utilizarse.

Pariete. Palabra que se utiliza como saludo amistoso entre miembros de una comunidad, especialmente a quienes han estado fuera de la comunidad.

Pedir agua. Expresión utilizada en el proceso de fermentación para indicar que el bagazo ya agarró fuerza y es momento de agregarle agua para continuar el proceso de fermentación.

Perlas / Perlaje. Burbujas que se forman en la superficie de una jícara o recipiente al venenciar mezcal. Sirve para medir qué tan sabroso o qué tan bueno es el mezcal. Observándolas se puede conocer la calidad del destilado.

Pesalicor. Aparato que se ocupa para medir los grados del alcohol durante la destilación en la olanda o el refino. Funciona con un termómetro que se pone en un carrizo para mantenerlo en posición vertical dentro del líquido caliente.

Petate / Petatl (náhuatl). Significa tapete. Es una artesanía rectangular tejida con palma que se caracteriza por su capacidad aislante y versatilidad de usos. Tradicionalmente es empleado como superficie para acostarse y dormir. En la producción de mezcal se utiliza para cubrir los hornos, ayudando a retener el calor.

Picar. Verbo que se utiliza para describir las acciones de rajar, cortar, o desgajar el agave cocido para pasarlo con mayor facilidad a la moladora o desgarradora.

Pipiltonzi (náhuatl). Palabra que significa niño o niña. Se utiliza para nombrar a los infantes en las comunidades de algunos municipios del estado.

Puntas. Parte inicial que se obtiene al comenzar la destilación, cuya característica es la mayor concentración alcohólica.

Q

Quipiya ni stololowa (náhuatl). Significa que tiene grados de alcohol o tiene buenas perlas o buenos ojos.

R

Recolectar tepache. Acción que se realiza cuando empieza a subir el tepache en la tina de fermentación para evitar que se desborde. En este punto el jugo se pone en otro recipiente, evitando que se tire. Cuando baja y se estabiliza, se reincorpora el fermentado para después pasarlo a la olla de destilación. Esta práctica es similar a la de apartar tepache.

Refinar. Verbo utilizado para referirse a la segunda destilación del mezcal ordinario en regiones como la Mixteca centro y alta de Puebla.

Refino. Es el mezcal de mejor calidad que ya tiene doble destilación.

Riata. Se refiere a una cuerda elaborada de ixtle, palma o plástico, utilizada para amarrar objetos. Se emplea indistintamente como mecate en municipios como Caltepec, en los que se sigue tejiendo con la fibra del agave.

S

Se pasó el tepache. Expresión para indicar que en la fermentación el tepache ya no va a dar el rendimiento que estaba contemplado y que no se va a destilar cuando “estaba en su punto”.

Se soltó. Expresión para indicar que ha empezado a caer el mezcal durante la destilación. Este momento marca el inicio de la recolección del destilado, en náhuatl “yo mo cacahuaco” se traduce como que ya llegó el mezcal o ya empezó a salir.

T

Tapa de otate. Cobertura similar a un gran canasto, elaborada con varas de otate que se utiliza para cubrir las tinas o toneles de fermentación, ayudando a que el bagazo no se reseque durante el inicio de fermentación.

Tapada. Término utilizado para referirse a las veces que se pone a cocer el mezcal en un palenque o fábrica. Alude al acto de tapar el horno con tierra, piedras y petates. Tradicionalmente las tapadas se realizan durante la temporada de secas, en coordinación con el calendario agrícola.

Tejón. Término de San Diego la Mesa para referirse a los niños pequeños, especialmente en contextos familiares y comunitarios.

Tepache. Término utilizado para referirse al mosto del agave en el proceso de fermentación. Es la mezcla de jugos y fibras que se convierten en lo que se le llama vinagre. Es cuando ya está lista la fermentación y ya se puede pasar a la olla de destilación.

Tina. Recipiente de madera donde se deposita el bagazo de agave para llevar a cabo la fermentación.

Tonel. Recipiente de plástico donde se deposita el bagazo de agave para llevar a cabo la fermentación.

Totola. Palabra para designar a la hembra del guajolote.

Totoleando. Forma de decir que, después de que empieza a soltar y terminan de salir las cabezas o puntas, el flujo del mezcal no tiene la graduación alcohólica esperada, entonces se dice que “nada más está totoleando”, lo que significa que el líquido que va saliendo es de baja graduación.

Totolitas. Parte inicial de la destilación que tiene una graduación alcohólica alta, sinónimo de puntas. La gente que tomaba mezcal alto se mecía como una totola al caminar. También es utilizado para referirse a las pequeñas pruebas que se van extrayendo durante la destilación como una práctica sensorial para realizar los cortes.

V

Venencia. Carrizo que se ocupa con orificio por abajo, que se succiona y se deja caer en una jícara de cuatecomate o algún recipiente de boca ancha para ver el perlaje de un mezcal.

Venenciar. Práctica que se refiere al acto de utilizar la venencia para determinar la graduación alcohólica del mezcal. Al dejar caer el líquido de cierta altura del carrizo en una jícara, cuenco

o recipiente de boca ancha, se forman burbujas o perlas en la superficie. La forma, tamaño y duración de éstas, al ojo del productor, indican qué tanto alcohol contiene el mezcal.

X

Xoco. Término que significa agrio y que se utiliza para describir el estado del mosto del agave al final de su fermentación. La expresión “está xoco” indica que ya se avinagró, alude a la formación de ácido acético. En este punto, el mosto se considera listo para ser destilado. En algunas regiones de Puebla, este mismo momento del proceso de fermentación se expresa como “ya cortó ese tepache”, haciendo referencia al término de la fermentación.

Y

Ya cortó. Forma de decir que el destilado ha pasado el mezcal o cuerpo, si no empiezan a caer las colas, en la fracción final del destilado.

Ya empezó a caer / Ya está cayendo. Se dice para indicar que el destilado ha comenzado a salir del destilador.

Ya se cortó. Expresión que indica que ya ha terminado la destilación. Se dice cuando el flujo del líquido ha cesado. Es igual a “ya terminó de caer”.

Ya terminó de caer. Expresión que indica que ya ha terminado la destilación. Se dice cuando el flujo del líquido ha cesado. Es igual a “ya se cortó”.



REFERENCIAS

- Addor, F., y Grazioli, A. (2002). Geographical Indications beyond Wines and Spirits. *The Journal of World Intellectual Property*, 5(6), 865–897. <https://doi.org/10.1111/j.1747-1796.2002.tb00185.x>
- Aguayo, F., y Roca, L. (Eds.). (2012). *Investigación con imágenes. Usos y retos metodológicos*. Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.
- Altieri, M. A. (1999). *Agroecología: Bases científicas para una agricultura sustentable*. Nordan-Comunidad.
- Altieri, M., y Toledo, V. M. (2010). La revolución agroecológica de América Latina: Rescatar la naturaleza, asegurar la soberanía alimentaria y empoderar al campesino. *El Otro Derecho*, 42, 163–202.
- Alzate, A. M. (2006). La chicha: entre bálsamo y veneno. Contribución al estudio del vino amarillo en la región central del Nuevo Reino de Granada, siglo XVIII. . . *Historia y Sociedad*, 12, 161–190.
- Amezcuca, N. (2017). *La geología del tequila* (N. Amezcuca, Ed.). Servicio Geológico Mexicano.
- Animal Político. (2024, enero 22). *Puebla: gubernaturas fallidas y una trágica historia política anteceden las elecciones de 2024*. https://animalpolitico.com/elecciones-2024/estados/puebla/gubernaturas-fallidas-historia#google_vignette.
- Arellanes, P. E. (2014). El Tratado de Libre Comercio de América del Norte: antes, durante y después, afectaciones jurídicas en México. *IUS. Revista del Instituto de Ciencias Jurídicas de Puebla A.C.*, 8(33), 257–274.
- Ávila-García, P. (2016). Hacia una ecología política del agua en Latinoamérica. *Revista de Estudios Sociales*, 55, 18–31. <https://doi.org/10.7440/res55.2016.01>
- Bao, S., y Blanco, F. (2014). Modelos de formación de clústers industriales: revisión de las ideas que los sustentan. *Revista Galega de Economía*, 32(2), 179–198.
- Barlow, J., França, F., Gardner, T. A., Hicks, C. C., Lennox, G. D., Berenguer, E., Castello, L., Economo, E. P., Ferreira, J., Guénard, B., Gontijo Leal, C., Isaac, V., Lees, A. C., Parr, C. L., Wilson, S. K., Young, P. J., y Graham, N. A. J. (2018). The future of hyperdiverse tropical ecosystems. *Nature*, 559(7715), 517–526. <https://doi.org/10.1038/s41586-018-0301-1>
- Bebbington, A. (2007). *Minería, movimientos sociales y respuestas campesinas: Una ecología política de transformaciones territoriales*. IEP / CEPES.
- Berteaux, D. (2005). *Los relatos de vida. Perspectiva etnosociológica*. Ediciones Bellaterra.
- Betancourt, A., y Cruz, E. (2022). Los centros de origen como espacios de diálogo de saberes. *Revista Etnobiología*, 20(1), 68–83.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrobiodiversidad en los territorios indígenas*. Instituto Nacional de Antropología e Historia y Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas .

- Boege, E. (2014). Las regiones bioculturales de México. <https://www.jornada.com.mx/2014/01/18/cam-regiones.html>.
- Boege, E. (2021a). *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable Construyendo territorios de vida con autonomía y libre determinación*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla e Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Boege, E. (2021b). *Acerca del concepto de diversidad y patrimonio biocultural de los pueblos originarios y comunidad equiparable. Construyendo territorios de vida con autonomía y libre determinación*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla / Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Boff, L. (2011). *Ecología: Grito de la tierra, grito de los pobres*. Trotta.
- Boff, L. (2017). *Una ética de la madre tierra. Cómo cuidar la casa común*. Trotta.
- Bourdieu, P. (1997). *Razones prácticas: Sobre la teoría de la acción*. Editorial Anagrama.
- Bourdieu, P. (2009). *El sentido práctico* (1a reimpression). Siglo XXI Editores.
- Bourdieu, P. (2011). *Las estrategias de reproducción social*. Siglo XXI Editores.
- Bourdieu, P., y Wacquant, L. (1995). *Respuestas. Por una antropología reflexiva*. Grijalbo.
- Bruman, H. (1944). The Asiatic origin of the Huichol still. *Geographical Review*, 34, 418–427.
- Bruman, H. (2000). *Alcohol in Ancient Mexico*. The University of Utah Press.
- Bruman, H. J. (1945). Early Coconut Culture in Western Mexico. *Hispanic American Historical Review*, 25(2), 212–223. <https://doi.org/10.1215/00182168-25.2.212>
- Camacho Ruiz, R. M., Gutiérrez Mora, A., y Gschädler Mathis, A. C. (Eds.). (2023). *Los agaves y sus derivados. Tendencias científicas, uso sostenible y patrimonio*. Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.
- Casa Agave. (2021). El agave de los deseos. En <https://www.facebook.com/agavemitaddelmundo/photos/el-agave-de-los-deseoscuenta-la-leyenda-que-nuestra-gente-desde-siempre-encontra/983896259062316/>. Facebook.
- Castellón, B., y Pérez, I. (2015). Producción tradicional de mezcal en el sur de Puebla. Proceso técnico y percepción social. En *Agua de las verdes matas. Tequila y Mezcal*. Artes de México / INAH.
- Castillo, A. (2023, agosto 25). *Hallan nuevas especies de agave en la Reserva de la Biósfera*. de <https://www.e-consulta.com/nota/2023-08-25/municipios/hallan-nuevas-especies-de-agave-en-reserva-de-la-biosfera>.
- Castillo, F. (2020, julio 29). *Confirma Barbosa instalación de mezcalera Don Ramón en Tepeaca*. <https://municipiospuebla.mx/nota/2020-07-29/puebla/confirma-barbosa-instalación-de-mezcalera-don-ramón-en-tepeaca>.
- Castillo, K. (2024a, febrero 6). De Oaxaca, el agave repartido en el programa “Impulso Agave Mezcalero”. *La Jornada de Oriente*.
- Castillo, K. (2024b, febrero 22). Reserva Tehuacán–Cuicatlán, con alto riesgo de dejar de ser Patrimonio Mixto de la Humanidad: Icomos. *La Jornada de Oriente*.

- CEIGEP. (2024). *Información Demográfica y Social / Municipio de Tepexi de Rodríguez*. https://ceigep.puebla.gob.mx/fichas/demosocial/169/TEPEXI_DE_RODRIGUEZ .
- Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ A.C.). (2015a). *Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el estado de Puebla: Antecedentes*.
- Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ A.C.). (2015b). *Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el estado de Puebla: Antecedentes históricos. Convenio Interinstitucional*.
- Chavoya Cruz, M. (2020). *El mezcal, una bebida prohibida en la Nueva España*. <https://relatosehistorias.mx/nuestras-historias/el-mezcal-una-bebida-prohibida-en-la-nueva-espana#:~:text=La%20prohibición> .
- Clarke, M. y Co. (2015a). *Estudio de inteligencia tecnológico-competitiva. Aplicación industrial de la planta del Agave sp., Manejo Integral de Residuos*.
- Clarke, M. y Co. (2015b). *Estudio de inteligencia tecnológico-competitiva. Aplicación industrial de la planta del Agave sp., sector Agricultura*.
- Clarke, M. y Co. (2015c). *Estudio de inteligencia tecnológico-competitiva. Aplicación industrial de la planta del Agave sp., sector Agricultura, Manejo Integral de Residuos, Química y Medicina*.
- Clarke, M. y Co. (2015d). *Estudio de inteligencia tecnológico-competitiva. Aplicación industrial de la planta del Agave sp., sector Química*.
- Colunga-GarcíaMarín, P., Torres-García, I., Casas, A., Figueredo, C. J., Rangel-Landa, S., Delgado, A., Vargas, O., Cabrera-Toledo, D., Aguirre-Dugua, X., Eguiarte, L., Zizumbo-Villarreal, D., y Carrillo-Galván, G. (2017). Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación. En A. Casas, J. Torres-Guevara, y F. Parra (Eds.), *Los agaves y las prácticas mesoamericanas de aprovechamiento, manejo y domesticación* (pp. 273–308). Universidad Nacional Autónoma de México / Universidad Nacional Agraria La Molina.
- Comisión Mundial sobre el Medio Ambiente y el Desarrollo (CMMAD). (1987). *Nuestro futuro*.
- Comisión Nacional de Áreas Naturales Protegidas, y Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo. (2020). *Resumen ejecutivo del programa de adaptación al cambio climático de la Reserva de la Biosfera Tehuacán-Cuicatlán*.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (2007). *Mezcales y diversidad. Agave*.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (2021a). *Diversidad biológica Magueyes*.
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO). (2021b). *Magueyes*.
- Congreso del Estado de Puebla. (2023). *Iniciativa de Ley para la Protección y Fomento del Agave y sus Derivados del Estado de Puebla. En trámite*.

- Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, A. C. (COMERCAM). (2024). *Informe estadístico 2024*.
- Contreras, A., y Córdova, S. (Eds.). (2007a). *El cambio en la sociedad rural mexicana ¿Se valoran los recursos estratégicos? Vol. IV. Producción agraria y recursos naturales*. UNAM / UAM.
- Contreras, A., y Córdova, S. (Eds.). (2007b). El sistema hidropónico entre productores minifundistas de la Mixteca Poblana. En *El cambio en la sociedad rural mexicana ¿Se valoran los recursos estratégicos? Vol. IV. Producción agraria y recursos naturales* (pp. 43–74). AMER / JP / UAM / CONACYT / UAEM / UMSNH.
- Contreras Delgado, C., y Ortega Ridaura, I. (Eds.). (2005). *Bebidas y regiones. Historia e impacto de la cultura etílica en México*. Plaza y Valdés / Universidad Autónoma Agraria Antonio Narro / Universidad Autónoma de Yucatán / Consejo para la Cultura y las Artes de Nuevo León.
- Corcuera de Mancera, S. (1991). *El fraile, el indio y el pulque: Evangelización y embriaguez en la Nueva España (1523-1548)*. Fondo de Cultura Económica.
- Corcuera de Mancera, S. (1994). *Del amor al temor: Borrachez, catequesis y control en la Nueva España (1555-1771)*. Fondo de Cultura Económica.
- Cotler, H., Manson, R., y Nava Martínez, J. D. (2020). *Evaluación de la focalización del Programa Sembrando Vida*.
- Cowen, M., y Shenton, R. (1996). *Doctrines of development*. Routledge.
- Criollo, F. J., Córdoba Barahona, A. M., Segura, W. J., Castillo, Á., Calderón, S. F., y Figueroa, M. Á. (2009). Elementos sobre la historia del concepto de desarrollo según los economistas Theotonio Dos Santos y Gilbert Rist. *Tendencias. Revista de la Facultad de Ciencias Económicas y Administrativas*, 10(1), 71–86.
- Cruz Cortés, D. (2023, agosto 14). Mezcal poblano de Mixteca y Sierra Negra, con posibilidades de posicionarse en la industria nacional. *El Sol de Puebla*.
- Cruz Ruíz, C. A. (2022). *Reflexión sobre la Denominación de Origen Mezcal*. Senado de la República.
- de Acosta, J. (2008). *Historia natural y moral de las Indias* (F. del Pino-Díaz, Ed.). Consejo Superior de Investigaciones Científicas.
- de Sousa Santos, B. (2017). *Justicia entre saberes: Epistemologías del sur contra el epistemicidio*. Editorial Morata.
- Delgadillo Ruíz, L., Gallegos Flores, P. I., Cabrera Cruz, R., . R. H. G., y Esparza Ibarra, E. L. (2024). Fuentes de Contaminación en la Industria del Mezcal de Zacatecas. En *El desarrollo sustentable: Desafíos y oportunidades* (pp. 105–128). Kanankil Editorial.
- Delgado, A., y Abdelmassih, D. (2020). El mezcal. En A. Delgado Lemus (Ed.), *Mezcalla: tradición y cultura del mezcal michoacano* (pp. 75–102). Universidad Autónoma Metropolitana.
- Delgado, A. M. (2015). *Aspectos ecológicos, culturales y económicos del aprovechamiento de Agave potatorum en el Valle de Tehuacán-Cuicatlán* [Doctorado]. Universidad Nacional Autónoma de México.

- Delgado Lemus, A. M. (Ed.). (2020). *Mezcalla. Tradición y cultura del mezcal michoacano*. Universidad Autónoma Metropolitana.
- Descola, P. (2012). *Más allá de la naturaleza y cultura*. Amorrortu.
- Descola, P., y Pálsson, G. (Eds.). (2011). *Naturaleza y sociedad. Perspectivas antropológicas*. Siglo XXI Editores.
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (1949, junio 14). *Norma oficial de calidad para tequila, DGN*. R9-1949. http://mezcalestradicionales.mx/mezcales_herencia_cultural_y_bio/Ponencias%20PDF/27%20NOM%20Tequila%201949.pdf .
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (1997, junio 12). *Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994, bebidas alcohólicas - Mezcal - Especificaciones*. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4883475yfecha=12/06/1997 .
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2004, junio 16). *Norma Oficial Mexicana NOM-159-SCFI-2004, bebidas alcohólicas-sotol especificaciones y métodos de prueba*. <http://www.ordenjuridico.gob.mx/Documentos/Federal/wo45110.pdf> .
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2005, diciembre 14). *Norma Oficial Mexicana NOM-168-SCFI-2004, Bebidas alcohólicas-Bacanora-Especificaciones de elaboración, envasado y etiquetado*. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4917328yfecha=14/12/2005#gsc.tab=0 .
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2012, diciembre 13). *Norma Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, bebidas alcohólicas - Tequila - Especificaciones*. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5282165yfecha=13/12/2012#gsc.tab=0.
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2015). *Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal*. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5421317yfecha=24/12/2015#gsc.tab=0 .
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2016). *PROYECTO de Norma Oficial Mexicana PROY-NOM-199-SCFI-2015, Bebidas alcohólicas-Denominación, especificaciones fisicoquímicas, información comercial y métodos de prueba*. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5428197yfecha=29/02/2016#gsc.tab=0 .
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2017, febrero 23). *NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016, Bebidas alcohólicas-Mezcal-Especificaciones*. https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5472787yfecha=23/02/2017.
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2018). *Resolución por la que se modifica la Declaración General de Protección de la Denominación de Origen Mezcal, para incluir al municipio del Estado de Puebla que en la misma se indica*. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534295yfecha=09/08/2018#gsc.tab=0 .

- Diario Oficial de la Federación (DOF). (2023, diciembre 13). *NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2012, Bebidas alcohólicas-Tequila-Especificaciones*. https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5282165yfecha=13/12/2012 .
- Díaz Gómez, F. (2004). *Comunidad y comunalidad*. <http://rusredire.lautre.net/wp-content/uploads/Comunidad.-y-0comunalidad.pdf>.
- Díaz, M., Yopez, L., y Gotopo, E. (2018). Agave cocui: Un noble de las zonas áridas de Venezuela. *Desde el Herbario*, 10, 137–143.
- Domínguez-Arista, D. R. (202d. C.). Construcción de un signo de calidad: la lucha por la geografía de la Denominación de Origen Mezcal en México. *Veredas: Revista del Pensamiento Sociológico*, 40, 100–124.
- Domínguez-Arista, D. R. (2020). Bacanora, el mezcal de Sonora: de la clandestinidad a la Denominación de Origen. *Estudios Sociales. Revista de Alimentación Contemporánea y Desarrollo Regional*, 30(56). <https://doi.org/10.24836/es.v30i56.958>
- Dueñas, R. (1969). *El impuesto del timbre* [Licenciatura]. Universidad Nacional Autónoma de México.
- Eguiarte, L., y Souza, V. (2007). Historia natural del Agave y sus parientes: Evolución y Ecología. En C. Colunga-García, A. Larqué Saavedra, y D. Zizumbo-Villarreal (Eds.), *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves* (pp. 3–27). CICY / CONACYT / CONABIO.
- El Barzón Poblano. (2020, agosto 17). *Rechazamos la instalación de la destiladora de agave Casa Don Ramón en Puebla* . <https://interaccionmx.com/rechazamos-la-instalacion-de-la-destiladora-de-agave-casa-don-ramon-en-puebla-barzon-poblano/>.
- Escalante, F. (2015). *Historia mínima del neoliberalismo*. El Colegio de México.
- Escobar, A. (2011). Ecología política de la globalidad y la diferencia. En H. Alimonda (Ed.), *La naturaleza colonizada. Ecología política y minería en América Latina* (pp. 61–92). Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Escobar, A. (2014). *La invención del desarrollo* (Segunda edición). Editorial Universidad del Cauca.
- Escobar, A. (2015). Territorios de diferencia: la ontología política de los “derechos al territorio”. *Cuadernos de Antropología Social*, 41, 25–38.
- Esteva, G. (1996). Desarrollo. En W. Sachs (Ed.), *Diccionario del desarrollo. Una guía del conocimiento como poder* (pp. 52–78). PRATEC.
- Esteva, G. (2011). Más allá del desarrollo: la buena vida. *Aportes Andinos*, 28.
- Fals Borda, O. (2015). Cómo investigar la realidad para transformarla . En V. M. Moncayo (Ed.), *Una sociología sentipensante para América Latina: Antología de Orlando Fals Borda* (pp. 253–302). Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Franco Gordo, M., Goyas Mejía, R., Navarro Ochoa, A., Nuño Gutiérrez, M. R., Tulet, J.-C., Carreón Álvarez, M. A., Sánchez Huerta, A. I., Trujillo Orozco, A. G., Zamudio Ojeda, A., y Zurita Martínez, F. (Eds.). (2015). *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco*. Editorial Universidad de Guadalajara / Centro Universitario de los Valles (CUVALLES).

- Fundación de Investigaciones Sociales (FISAC). (1988). *Beber de tierra generosa. Volumen 1. FISAC.*
- Fundación de Investigaciones Sociales (FISAC). (1998). *Beber de tierra generosa. Volumen 2. FISAC.*
- Gallardo, J., y Solís, V. M. (2019). *El mezcal de Aguascalientes. Denominación de origen.* Instituto Cultural de Aguascalientes / Centro de Investigación y Asistencia en tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C.
- Gallardo Valdez, J. (2016). *Breviario mezcalero. Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de la elaboración del mezcal.* Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco, A.C. .
- Gallardo Valdez, J. (2018). *Historia del Mezcal Guanajuatense. Su producción en las Haciendas del Norte del Estado.* Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. / Gobierno del Estado de Guanajuato.
- Gallardo Valdez, J. (2020). *La producción de mezcal en el estado de Michoacán.* Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. / Gobierno del Estado de Michoacán.
- García, D. (2022). *La revolución mezcalera. Los destilados de agave y la invención del mezcal tradicional.* El Colegio de Michoacán.
- García García, A. (2013). Cultura política y corporativismo sindical. Memoria y experiencias de los obreros textiles de Atlixco, Puebla (1940-1950). *Legajos. Boletín Del Archivo General De La Nación*, 7(17), 43–60.
- García Garza, D. (2022). *Mezcal: Un espirituoso artesanal de clase mundial (Segunda).* 1450 Ediciones.
- García Marín, P. C., Larqué Saavedra, A., Eguiarte, L., y Zizumbo-Villarreal, D. (Eds.). (2007). *En lo ancestral hay futuro: Del tequila, los mezcales y otros agaves.* Centro de Investigación Científica de Yucatán / CONABIO.
- García Martínez, P. C., y Zizumbo-Villarreal, D. (2007). El tequila y otros mezcales del centro-occidente de México: Domesticación, diversidad y conservación de germoplasma. En P. C. García Marín, A. Larqué Saavedra, L. Eguiarte, y D. Zizumbo-Villarreal (Eds.), *En lo ancestral hay futuro: Del tequila, los mezcales y otros agaves* (pp. 113–132). Centro de Investigación Científica de Yucatán / CONABIO.
- García Mendoza, A. (2007). Los agaves de México. *Ciencias*, 87, 14–23.
- García Mendoza, A. (2010). Geografía del mezcal. *Artes de México*, 98, 8–15.
- García Mendoza, A. (2023, abril 15). *Agaves de México / Abisaí García / Cap 10 T2.* <https://www.youtube.com/watch?v=5UDq4rwBmuEyt=404s> .
- García Valenzuela, M. Á. (2011). *Etnoecología de los agaves (Agavaceae) en la comunidad ngiwa (Popoloca) de Los Reyes Metzontla, Puebla, México.* Colegio de Postgraduados.
- García-Marín, P. C., Zizumbo-Villarreal, D., y Martínez Torres, J. (2007). Tradiciones en el aprovechamiento de los agaves mexicanos: Una aportación a la protección legal y conservación de su diversidad biológica y cultural. En P. C. García Marín, A. Larqué

- Saavedra, y L. Eguiarte (Eds.), *En lo ancestral hay futuro: Del tequila, los mezcales y otros agaves* (pp. 229–248). Centro de Investigación Científica de Yucatán / CONABIO.
- Gentry, H. S. (2004). *Agaves of Continental North America* (3a edición). University of Arizona Press.
- GLN. (2022). *El licor de cocuy y su historia*. <https://gentelonuestro.net/revista/el-licor-de-cocuy-y-su-historia/>.
- Gobierno del Estado de Puebla. (s/f). *¿Qué es un Plan Estatal de Desarrollo?*
- Gobierno del Estado de Puebla. (2018). *Mezcal de Puebla*.
- Gobierno del Estado de Puebla (GEP). (2016). *5° Informe de gobierno*.
- Gobierno del Estado de Puebla (GEP). (2019). *Plan Estatal de Desarrollo 2019-2024*.
- Gobierno del Estado de Puebla (GEP). (2022). *Boletín No. 038/2022*.
- Gobierno del Estado de Puebla (GEP). (2023, octubre 20). *Modificación y Adecuación del Plan Estatal de Desarrollo 2019-2024*. <http://www.cobaep.edu.mx/wp-content/uploads/2025/01/PLAN-ESTATAL-DE-DESARROLLO-2019-2024.pdf>.
- Gobierno del Estado de Puebla (GEP), y Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ A.C.). (2015). *Estudio técnico justificativo para delimitar el área geográfica de producción de mezcal en el estado de Puebla: Antecedentes históricos*.
- Gobierno del Estado de Puebla (GEP), y Técnica y Capacitación para el Desarrollo Comunitario A.C. (TECADECO). (2004). *Propuesta de integración de estudios especializados para solicitar la ampliación de origen del mezcal*.
- Gschädler Mathis, M., Rodríguez Garay, E., Prado Ramírez, A., y Flores Montaña, L. (Eds.). (2017). *Panorama del aprovechamiento de los agaves en México: Estado del arte*. AGARED / CONACYT / CIATEJ.
- Gudynas, E. (2010a). Agropecuaria y nuevo extractivismo bajo los gobiernos progresistas de América del Sur. *Territorios*, 13(32), 37–54.
- Gudynas, E. (2010b). Si eres tan progresista ¿por qué destruyes la naturaleza?. Neoextractivismo, izquierda y alternativas. *Revista Ecuador Debate*, 79, 61–82.
- Gudynas, E. (2011). Desarrollo y sustentabilidad ambiental: Diversidad de posturas, tensiones persistentes. En A. Matarán y F. López (Eds.), *La Tierra no es muda: diálogos entre el desarrollo sostenible y el postdesarrollo* (pp. 69–96). Universidad de Granada.
- Guevara, I. (2019). Reapropiación del territorio con el proyecto turístico de desarrollo en Tzibanzá, Cadereyta de Montes, Querétaro. *Superación Académica*, 54, 43–56.
- Hernández, J. E., Franco, F. J., Villarreal, O. A., Camacho, J. C., y Pedraza, R. M. (2011). Caracterización socioeconómica y productiva de unidades caprinas familiares en la Mixteca Poblana. *Archivos de Zootecnia*, 60(230), 175–182. <https://doi.org/10.4321/S0004-05922011000200002>
- Hernández, J., Jiménez, F. J., y Mendoza, R. (Eds.). (2013). *Biodiversidad del Municipio de Puebla*. Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP) / El Colegio de Puebla A.C. / H. Ayuntamiento del Municipio de Puebla / Benemérita Universidad Autónoma de Puebla (BUAP) / Jardín Etnobotánico Francisco Peláez R. A.C. .

- Hernández López, J. de J. (2013). *Paisaje y creación de valor. La transformación de los paisajes culturales del agave y del tequila*. COLMICH-Fideicomiso Felipe Teixidor y Monserrat Alfau de Teixidor.
- Hernández López, J. de J. (2014). *La jornalerización en el paisaje agavero. Actividades simples, organización compleja*. Centro de Investigaciones y Estudios Superiores en Antropología Social.
- Hernández López, J. de J. (2015). Cultivar mezcal tequilero en tiempos de bonanza. En J. L. Vera Cortés y R. Fernández (Eds.), *Agua de las verdes matas. Tequila y mezcal*. Instituto Nacional de Antropología e Historia / Artes de México y el Mundo, S.A. de C.V.
- Hernández López, J. de J., y Ramírez Pérez, D. S. (2023). *La Construcción de la Denominación de Origen Tequila a través de sus normas y declaraciones de protección*. El Colegio de Michoacán.
- Hernández, M. (2024, noviembre 26). El campo poblano ha recibido 3,000 millones de pesos en el 2024: Secretaría de Desarrollo Rural. *El Universal*.
- Herrera Tapia, F. (2013). *Enfoques y políticas de desarrollo rural en México. Una revisión de su construcción institucional*. 22(1), 131–159.
- Huerta, R., y Luna, R. (2015). Los caminos del mezcal y el tequila. En J. L. Vera Cortés y R. Fernández (Eds.), *Agua de las verdes matas. Tequila y mezcal*. Artes de México.
- Illsley, C. (2010). Claves para saborear los saberes del mezcal. *Artes de México*, 98, 16–31.
- Instituto de Ecología. (2016). *Tequilas y mezcales Bat "Friendly"*. <https://www.ecologia.unam.mx/med/templates/projects-section/tequilas-bat-friendly.html> .
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). (2016). *Denominaciones de origen. Orgullo de México*.
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). (2017a). *Servicios que ofrece el IMPI | Marcas | Denominaciones de origen*. <https://www.gob.mx/impi/acciones-y-programas/servicios-que-ofrece-el-imp-marcas-denominaciones-de-origen> .
- Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI). (2017b, septiembre 4). *¿Sabes cómo se relaciona la biodiversidad de México y los Pueblos Indígenas?* <https://www.gob.mx/inpi/articulos/sabes-como-se-relaciona-la-biodiversidad-de-mexico-y-los-pueblos-indigenas> .
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (INEGI). (2024). *Marco geoestadístico nacional*. <https://www.inegi.org.mx/app/ageeml/> .
- Jalife Daher, M. (2024, diciembre 4). Llega el mezcal a la mayoría de edad. *El Financiero*.
- Jiménez Merino, A. (2018, septiembre 17). *Puebla, historia y desarrollo de una potencia mezcalera* . <https://elpopular.mx/opinion/2018/09/17/puebla-historia-y-desarrollo-de-una-potencia-mezcalera> .
- Jiménez Ramos, D. (2019). *Geo-grafías comunitarias. Mapeo comunitario y cartografías sociales: procesos creativos, pedagógicos, de intervención y acompañamiento comunitario para la gestión social de los territorios*. Camidabit-Los Paseantes / Sierra del Tentzon.

- Kliksberg, B. (2005). *La agenda ética pendiente de América Latina* (B. Kliksberg, Ed.). Banco Interamericano de Desarrollo / FEC.
- La Silla Rota. (2018, agosto 28). *Esto demanda marcha de mezcaleros que lideró Murat en la CDMX*. <https://lasillarota.com/nacion/2018/8/28/esto-demanda-marcha-de-mezcaleros-que-lidero-murat-en-la-cdmx-345699.html>.
- Laboratorio Audiovisual de Investigación Social (LAIS). (2022). *Material del 19 Taller de manejo de equipo audiovisual para la investigación social*. Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora.
- Leff, E. (s/f). *Ecología política: Una perspectiva latinoamericana*. <https://www.redcolca.org/wp-content/uploads/Leff-Ecologia-Politica-Una-perspectiva-latinoamericana.pdf>.
- Leff, E. (2000). *La complejidad ambiental* (E. Leff, Ed.). Siglo XXI / Editores / CEIICH / PNUMA.
- Leff, E. (2008). Decrecimiento o desconstrucción de la economía: Hacia un mundo sustentable. *Polis. Revista de la Universidad Bolivariana de Chile*, 7(21), 81–90.
- Leff, E. (2011). *Aventuras de la epistemología ambiental*. Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (2014). *Los problemas del conocimiento y la perspectiva ambiental del desarrollo* (1a reimpresión). Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (2015). *La apuesta por la vida: Imaginación sociológica e imaginarios sociales en los territorios ambientales del Sur*. Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (2016). *Ecología y capital. Racionalidad ambiental, democracia participativa y desarrollo sustentable*. UNAM / Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (2017). Las relaciones de poder del conocimiento en el campo de la Ecología Política: Una mirada desde el sur. En H. Alimonda, C. Toro Pérez, y F. Martín (Eds.), *Ecología política latinoamericana: Pensamiento crítico, diferencia latinoamericana y rearticulación epistémica* (pp. 129–166). Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Leff, E. (2018). *Racionalidad ambiental. La reapropiación social de la naturaleza*. Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (2019). *Ecología política. De la desconstrucción del capital a la territorialización de la vida*. Siglo XXI Editores.
- Leff, E. (2020). *El conflicto de la vida*. Siglo XXI Editores.
- Lindholm, K.-J., y Ekblom, A. (2019). A framework for exploring and managing biocultural heritage. *Anthropocene*, 25, 100195. <https://doi.org/10.1016/j.ancene.2019.100195>
- Long, N. (2007). *Sociología del desarrollo: Una perspectiva centrada en el actor*. CIESAS / COLSAN.
- López, P. (2019, abril 29). *En marcha, plan integral para la producción de mezcal*. *Gaceta UNAM*. <https://www.gaceta.unam.mx/en-marcha-plan-integral-para-la-produccion-de-mezcal/>.
- Lucio, C. (2019a). El agotamiento de las denominaciones de origen como figuras de reconocimiento y protección. El caso de un destilado llamado raicilla. *Observatorio del*

- Desarrollo. Investigación, Reflexión y Análisis*, 8(24), 83–90.
<https://doi.org/10.35533/od.0824.cfl>
- Lucio, C. (2019b). Producción tradicional de “mezcal” en los alrededores del Volcán de Colima: El caso de los productores de Zapotitlán de Vadillo. En D. Tetreault, C. McCulling, y C. Lucio (Eds.), *Despojo, conflictos socioambientales y alternativas en México* (pp. 359–391). Universidad Autónoma de México-Porrúa.
- Lucio, C. (2023). Intensificación agroextractiva y crisis socioambiental de los destilados de agave en México. Una reflexión sobre la necesidad de construir alternativas de manejo, producción y comercialización. En D. Tetreault, C. Lucio, y C. McCulling (Eds.), *Extractivismo, contaminación y luchas socioambientales en México* (pp. 327–358). Universidad Autónoma de Zacatecas.
- Luna Zamora, R. (2015). *La construcción cultural y económica del tequila*. Universidad de Guadalajara.
- Luna Zamora, R. (2018). *Tequilandia. Un acercamiento a la bioeconomía del tequila y del mezcal*. Universidad de Guadalajara.
- Luque, D., Martínez-Yrizar, A., Búrquez, A., López, G., y Murphy, A. (2018). Los complejos bioculturales. En V. M. Toledo y P. Alarcón-Cháires (Eds.), *Tópicos bioculturales* (pp. 7–33). Universidad Nacional Autónoma de México.
- Luque, D., y Robles, A. (2006). *Naturalezas, Saberes y Territorios Comcáac (Seri). Diversidad cultural y sustentabilidad ambiental*. SEMARNAT / INE / CIAD.
- Machuca Chávez, P. (2018). *Paulina Machuca. El vino de cocos en la Nueva España. Historia de una transculturación en el siglo XVII*. El Colegio de Michoacán.
- Maestros del Mezcal A.C. (s/f). *Maestros del Mezcal*. <http://maestrosdelmezcal.com>
- Manzo, D. (2022, septiembre 1). *El mezcal: el daño ecológico de la industrialización de una bebida ancestral*. <https://www.zonadocs.mx/2022/09/01/el-mezcal-el-dano-ecologico-de-la-industrializacion-de-una-bebida-ancestral/> .
- Márquez, G. (2004). ¿Modernización fiscal? Impuesto sobre bebidas alcohólicas, 1884-1930. *2º Congreso de la Asociación Mexicana de Historia Económica*.
- Martínez Casas, R. (2018). Tehuacán: los indígenas que alguna vez compraron sus derechos ciudadanos. *Nueva Antropología*, 31(89), 43–65.
- Martínez, E. (1991). *Organización de productores y movimiento campesino*. Siglo XXI Editores.
- Martínez Luna, J. (2017). *Comunalidad... camino que se hace... al andar*. https://conceptos sociales.unam.mx/conceptos_final/643trabajo.pdf.
- Medina, I. (2022). *El miske ecuatoriano le saca el alma al penco*. <https://www.7canibales.com/beber/ecuador-miske/> .
- Memoria Política de México. (s/f). *1915 Decreto que prohíbe las bebidas embriagantes en el Estado de Sonora. Plutarco Elías Calles*. <https://www.memoriapoliticademexico.org/Textos/6Revolucion/1915-DPBE-PEC.html> .

- Mena, M. (2017, marzo 24). *Puebla ya tiene denominación de origen del mezcal*. <https://oem.com.mx/elsoldepuebla/local/salud-puebla-ya-tiene-denominacion-de-origen-del-mezcal-19578584> .
- Mezcaleros Poblanos. (2023). *Diálogos sobre la producción de mezcal en Puebla. Segundo trabajo colaborativo*. Archivo personal.
- MILPA AC, y Reforestamos México. (2022, diciembre 17). Alianzas estratégicas para fortalecer el manejo agroforestal del territorio agavero en Jalisco y Michoacán. *La Jornada del Campo*.
- Moreno-Terrazas, R., Escalante, A., Verdugo-Valdez, A., De la Rosa, M., Ortiz Basurto, R., Orantes-García, C., Palafox-González, L., Castro Díaz, A., y Lappe-Oliveras, P. (2017). Panorama del aprovechamiento de los agaves en México. En A. C. Gschaedler Mathis (Ed.), *Panorama del aprovechamiento de los agaves en México* (pp. 123–164). agared-Red Temática Mexicana Aprovechamiento Integral Sustentable y Biotecnología de los Agaves.
- Muriá, J. M. (2008). Momentos del Tequila . *Artes de México*, 27, 17–28.
- Naciones Unidas. (2024). *El futuro le pertenece a las zonas tropicales: Día Internacional de los Trópicos*. <https://www.e-consulta.com/nota/2024-11-02/economia/105-marcas-de-mezcal-en-puebla-48-destilados-con-premios-nacionales> .
- Nájera, A. (2024, marzo 8). El poder femenino en el mundo del agave . *El Universal*.
- Navarro, M. L., y Barreda, V. M. X. (2022). Luchas por la reapropiación eco-política de los territorios-de-vida contra la producción de zonas de sacrificio. Lecturas críticas de la devastación socioambiental. *Crítica y Resistencias. Revista de conflictos sociales latinoamericanos*, 14, 82–103.
- Olmos, G. (2010). Sol líquido: Proceso de elaboración en mezcal. *Artes de México*, 98, 32–35.
- Olveda, J. (2019). *Consumo de mezcal, aguardiente y pulque en la Guerra de Independencia. Relatos e Historias en México*. Editorial Raíces.
- Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la C. y la C. (UNESCO). (2019, noviembre 21). *Develan la placa que acredita al Valle de Tehuacán-Cuicatlán como Patrimonio Mundial*. <https://www.unesco.org/es/articles/develan-la-placa-que-acredita-al-valle-de-tehuacan-cuicatlan-como-patrimonio-mundial> .
- Orozco y Berra, M. (1855). *Apéndice al Diccionario Universal de Historia y Geografía. Colección de Artículos Relativos a la República Mexicana (Tomo VIII)*. J.M. Andrade y F. Escalante.
- Payno, M. (1864). Memoria sobre el maguey mexicano y sus diversos productos. *Boletín de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística*, 1(10), 383–388.
- Pérez, C. (2007). Mezcales tradicionales de los pueblos de México, herencia cultural y biodiversidad. *Ciencias*, 87, 54–60.
- Pérez, I. (2016, mayo 4). *Bebidas mexicanas podrían perder su nombre original*. https://ciencia.unam.mx/leer/559/Bebidas_mexicanas_podrian_perder_su_nombre_original .

- Pérez, L. A. (2021, mayo 31). *La guerra del mezcal*. <https://aristeguinoticias.com/3105/mexico/la-guerra-del-mezcal/>.
- Plascencia, M. F., y Peralta, L. M. (2018). Análisis histórico de los mezcales y su situación actual desde una perspectiva ecomarxista/ Historical analysis of mezcales and their current situation from an eco-marxist approach. *Eutopía. Revista de Desarrollo Económico Territorial*, 14, 23–42. <https://doi.org/10.17141/eutopia.14.2018.3579>
- Porter, M. (2008). *Las cinco fuerzas competitivas que le dan forma a la estrategia*. Harvard Business Review América Latina.
- Porter, M., y Kramer, M. (2006). *Estrategia y sociedad*. Harvard Business Review América Latina.
- Procuraduría Federal de Protección al Ambiente (PROFEPA). (2019, diciembre 30). *Acciones y resultados de protección a biznagas en 2019*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/profepa/articulos/acciones-y-resultados-de-proteccion-a-biznagas-en-2019?idiom=es> .
- Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD). (2019). *El enfoque de la Agenda 2030 en planes y programas públicos en México. Una propuesta metodológica centrada en la gestión por resultados para el desarrollo*.
- Programa de las Naciones Unidas para el Medio Ambiente (PNUMA). (2021, octubre 1). *Lo que necesitas saber sobre la Conferencia de las Naciones Unidas sobre el Cambio Climático COP26*. <https://www.unep.org/es/noticias-y-reportajes/reportajes/lo-que-necesitas-saber-sobre-la-conferencia-de-las-naciones-unidas>.
- Red de Manejadores de Maguey Forestal. (2016). *Declaratoria de la Segunda Reunión Nacional de Manejadores de Maguey Forestal*. <http://www.iies.unam.mx/declaratoria-de-reunion-maguey/> .
- Renard, M. C. (2021, septiembre 29). *Conferencia: Las denominaciones de origen en México: logros y paradojas*. https://www.youtube.com/watch?v=T1d2A9Es3GMyt=12syab_channel=CanalInstitutoInvestigacionesSociales
- Revista Quixé. (2023, marzo 6). *El cambio climático puede afectar la producción de mezcal, aunque no todo está perdido*. <https://revistaquixe.com/2023/03/06/el-cambio-climatico-puede-afectar-la-produccion-de-mezcal-aunque-no-todo-esta-perdido/> .
- Reyes Flores, F. (2022, diciembre 17). El Valle de Tehuacán Cuicatlán: la actual crisis mezcalera en uno de los escenarios bioculturales más diversos de México. *La Jornada del Campo*.
- Rist, G. (2002). *El desarrollo: historia de una creencia occidental*. Catarata.
- Rodríguez, G. (2007). La denominación de origen del tequila: Pugnas de poder y la construcción de la especificidad sociocultural del agave azul. *Nueva Antropología*, 20(67), 141–171.
- Rodríguez Gómez, G. (2004). El derecho a ostentar la denominación de origen: las disputas por la hegemonía en el mercado agroalimentario mundial. *Desacatos*, 16, 171–196.

- Rosas Reyes, Y. (2021). *Conocimiento campesino a partir de las prácticas y códigos lingüísticos asociados al agave en San Diego Tochimiltzingo, Puebla*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Salas Fumás, V. (2011). Responsabilidad Social Corporativa (RSC) y Creación de Valor Compartido. La rsc según Michael Porter y Mark Kramer. *Revista de Responsabilidad Social de la Empresa*, 3(9), 15–40.
- Sánchez, E. (Ed.). (2007). *Cruda realidad. Producción, consumo y fiscalidad de las bebidas en México y América Latina, siglos XVII–XX*. Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis.
- Sánchez Jiménez, E. (2017, diciembre 28). *El mezcal durante la Revolución en Guerrero*. <https://mezecologia.mx/mezcal-durante-la-revolucion/>.
- Sánchez Jiménez, E. (2023). La prueba de indicio histórico como herramienta pericial en materia de derechos Bioculturales en México. El caso del Mezcal. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 7001–7020. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4941
- Savedra, S., Padilla, A., y Padilla, D. (2006). Especies forestales usadas en la producción de cocuy pecayero en el estado Falcón, Venezuela. *Revista Forestal Latinoamericana*, 40, 71–84.
- Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER). (2021, septiembre 10). *Denominaciones de Origen, reconocimiento al campo mexicano*. <https://www.gob.mx/agricultura/articulos/denominaciones-de-origen-reconocimiento-al-campo-mexicano> .
- Secretaría de Cultura y Turismo (SECULTUR), Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM), y Tecuani Expertos en Turismo y Cultura, S. C. (TECUANI). (2018a). *Estrategias comerciales. Producto turístico historias mezcaleras*.
- Secretaría de Cultura y Turismo (SECULTUR), Instituto Nacional del Emprendedor (INADEM), y Tecuani Expertos en Turismo y Cultura, S. C. (TECUANI). (2018b). *Informe final: Impulsar la presencia en el mercado nacional de las micro y pequeñas empresas poblanas mediante la implementación de mejores prácticas comerciales (2017-2018)*.
- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2019). *Apoya SDR capacitaciones para productores de mezcal en Puebla*. https://puebla.gob.mx/index.php/noticias/item/464-apoya-sdr-capacitacion-para-productoras-y-productores-de-mezcal-en-puebla?fbclid=IwY2xjawlzGXBLEHRuA2FlbQlxMAABHV3t0ZuQUXmnoCWPauFTqxKZQWPHr_nca_o49-Kkg86yqrqtphRyMd9YNA_aem_7rqAt36O67hIUfYRYd_5lg .
- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2022). *Glosa del Cuarto Informe de Gobierno*.
- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2023a). *Proyecto estratégico de impulso al agave mezcalero poblano*.
- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2023b). *Proyecto estratégico de impulso al agave mezcalero poblano [Presentación]*.

- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2024a). *Impulso al Agave Mezcalero. Proyecto Estratégico. Ejercicio 2022 [Presentación]*.
- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2024b). *Respuesta a la solicitud de acceso a la información folio 210423424000088, Sistema de Solicitudes de Acceso a la Información (SISAI)*.
- Secretaría de Desarrollo Rural (SDR). (2024c, noviembre 26). *Invierte gobierno de Sergio Salomón más de 3 mmdp para fortalecer el campo: SDR*. <https://sdr.puebla.gob.mx/noticias/invierte-gobierno-de-sergio-salomon-mas-de-3-mmdp-para-fortalecer-el-campo-sdr> .
- Secretaría de Economía. (2017, abril 1). *¿Sabías que Puebla ya cuenta con la Denominación de Origen Mezcal?* <https://www.gob.mx/se/articulos/sabias-que-puebla-ya-cuenta-con-la-denominacion-de-origen-mezcal> .
- Secretaría de Medio Ambiente, D. S. y O. T. (SMADSOT). (s/f). *Estudio previo justificativo para la declaratoria de la Reserva Estatal “Sierra del Tentzo”*.
- Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (SEMARNAT). (2018, diciembre 23). *Pata de elefante o sotolín, la especie más longeva de la región de Tehuacán-Cuicatlán con más de 800 años de edad*. <https://www.gob.mx/semarnat/articulos/pata-de-elefante-o-sotolin-la-especie-mas-longeva-de-la-region-de-tehuacan-cuicatlan-con-mas-de-800-anos-de-edad> .
- Secretaría de Turismo (SECTUR). (2021). *Plan Estratégico de Turismo para el Estado de Puebla 2021-2024*.
- Secretaría de Turismo (SECTUR). (2024). *Ruta del Mezcal. Diagnóstico Ruta del Mezcal*.
- Servicio Autónomo de la Propiedad Intelectual (SAPI). (2016). Resolución N° 287 de fecha 22 de mayo de 2001, mediante el cual se declara la denominación de origen de cocuy pecayero. *Revista Propiedad Intelectual*, 15(19), 305–334.
- Svampa, M. (2019). *Las fronteras del neoextractivismo en América Latina. Conflictos socioambientales, giro ecoterritorial y nuevas dependencias*. CALAS.
- Taylor, S., y Bogdan, R. (1984). *Introducción a los métodos cualitativos de investigación*. Paidós.
- Técnica y Capacitación para el Desarrollo Comunitario A.C. (TECADECO). (2004). *Propuesta de integración de estudios especializados para solicitar la ampliación de origen del mezcal. Convenio Interinstitucional* .
- Tetreault, D., Lucio, C., y McCulling, C. (Eds.). (2023). *Extractivismo, contaminación y luchas socioambientales en México*. Universidad Autónoma de Zacatecas / Editorial Itaca.
- Toledo, V. M., y Barrera Bassols, N. (2008). La memoria biocultural. La importancia ecológica de las sabidurías tradicionales. *Ciencias*, 96(096).
- Toledo, V. M., Barrera-Bassols, N., y Boege, E. (2019). *¿Qué es la diversidad biocultural?* Universidad Nacional Autónoma de México.
- Tommasino, H., Foladori, G., y Taks, J. (2005). La crisis ambiental contemporánea. En G. Foladori y N. Pierri (Eds.), *¿Sustentabilidad? Desacuerdos sobre el desarrollo*

- sustentable* (pp. 9–26). Cámara de Diputados/Universidad Autónoma de Zacatecas/M.A. Porrúa.
- Toro, C. (2017). Homenaje a Héctor Alimonda. En H. Alimonda, C. Toro, y F. Martín (Eds.), *Ecología política latinoamericana. Pensamiento crítico, diferencia latinoamericana y rearticulación epistémica* (pp. 21–27). Consejo Latinoamericano de Ciencias Sociales.
- Torres García, I. (2020). Los magueyes: características generales y su diversidad en Michoacán. En A. M. Delgado Lemus (Ed.), *Mezcalla. Tradición y cultura del mezcal michoacano* (pp. 27–52). Universidad Autónoma Metropolitana.
- Torres-García, I. (2022, diciembre 17). Estado de conservación de los agaves mezcaleros de origen silvestre. *La Jornada del Campo*.
- Torres-García, I., Rendón-Sandoval, F. J., y Reyes, M. (2022). La tierra de las cactáceas": El Valle de Tehuacán-Cuicatlán, Zapotitlán de las Salinas, Puebla. Los retos de la botánica en el Antropoceno. *XXII Congreso Mexicano de Botánica*, 25–30.
- Universidad Popular Autónoma del Estado de Puebla (UPAEP), y Instituto de Colaboración y Competitividad para un Nuevo México (Sintonía). (2023). *Proyecto Final Clúster del Mezcal en Puebla [Presentación]. Sesión de trabajo con el Consejo Consultivo del Clúster del Agave*.
- Valenzuela-Zapata, A. G., y Macías, A. (2014). *La indicación geográfica. Tequila. Lecciones de la primera denominación de origen mexicana*. CONABIO-Signio Tequila A.C.
- Valenzuela-Zapata, A. G., y Nabhan, G. P. (2004). *¡Tequila!: A Natural and Cultural History*. University of Arizona Press. <https://doi.org/10.2307/j.ctv1qwwk89>
- Valiente-Banuet, A. (2023). Mezcal Boom and Extinction Debts. En *Mexican Fauna in the Anthropocene* (pp. 303–318). Springer International Publishing. https://doi.org/10.1007/978-3-031-17277-9_14
- Valladares, L., y Olivé, L. (2015). ¿Qué son los conocimientos tradicionales? Apuntes epistemológicos para la interculturalidad. *Cultura y Representaciones Sociales*, 10(19), 61–101.
- Velázquez León, A. L. (2022, septiembre 9). *Inauguran Expo Mezcal "Orgullo Puebla"*. <https://sintesis.com.mx/puebla/2022/09/09/inauguran-expo-mezcal/> .
- Velázquez, M. (2021, noviembre 18). *Se frustra la mayor tequilera de AL que Barbosa prometió en Puebla*. <https://www.e-consulta.com/nota/2021-11-18/economia/se-frustra-la-mayor-tequilera-de-al-que-barbosa-prometio-en-puebla> .
- Vera Gracia, V. (2017). *El Cabildo Catedralicio de la ciudad de Puebla y sus decretos sobre el pulque, 1689 a 1806*. Benemérita Universidad Autónoma de Puebla.
- Vera, J. L., y Fernández, R. (Eds.). (2015). *Agua de las verdes matas. Tequila y mezcal*. Artes de México / Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Villalobos Andrade, V. R. (2022). Condiciones ambientales y marco institucional en la construcción patrimonial del cocuy pecayero. *Clío. Revista De Historia, Ciencias Humanas Y Pensamiento Crítico*, 3(3), 49–62.

- VVAA. (2024, septiembre 16). *Pronunciamento. La importancia de la protección de los patrimonios bioculturales agaveros*. <https://www.change.org/p/destacar-la-urgencia-de-proteger-los-patrimonios-bioculturales-agaveros>.
- Walton, M. (1977). The evolution and localization of mezcal and tequila in Mexico. *Revista Geográfica*, 85, 113–32.
- Wood, E. (2011). Acerca de los desafíos éticos de la investigación de campo en zonas de conflicto. En J. Auyero y R. Hobert (Eds.), *Acción e interpretación en la sociología cualitativa norteamericana* (pp. 83–113). Universidad Nacional de La Plata.
- WWF. (2021, octubre 17). *Tras adopción de la Declaración de Kunming en la COP15 de Biodiversidad, WWF llama a pasar de las palabras a la acción*. <https://www.wwf.org.ec/?uNewsID=370952> .
- Zambrano, C. V. (2001). Territorios plurales, cambio sociopolítico y gobernabilidad cultural. *Boletim Goiano de Geografia*, 21(1), 9–49.
- Zizumbo Villarreal, D., y García-Marín, P. (2007). La introducción de la destilación y el origen de los mezcales en el occidente de México . En *En lo ancestral hay futuro: Del tequila, los mezcales y otros agaves* (pp. 113–132). Centro de Investigación Científica de Yucatán-CONABIO.

