

LA PRODUCCIÓN DE MEZCAL COMO ELEMENTO CONSTITUTIVO DE UN TERRITORIO DENTRO DE LA RESERVA DE LA BIÓSFERA TEHUACÁN-CUICATLÁN: REVISIÓN DE SIMILITUDES ENTRE DOS POBLACIONES

MEZCAL PRODUCTION AS A CONSTITUENT ELEMENT OF A TERRITORY
WITHIN THE TEHUACÁN-CUICATLÁN BIOSPHERE RESERVE: REVIEW OF
SIMILIARITIES BETWEEN TWO POPULATIONS

ANA BEATRIZ SERRANO ZAMAGO*

ELENA NIEVA SÁNCHEZ**

VÍCTOR HUGO ROMERO ARANDA***

* Ana Beatriz Serrano Zamago es maestra en Antropología física por la ENAH y doctoranda en Bioética por la UNAM. Forma parte del Grupo Transfuncional en Ética Clínica del CMNSXXI del IMSS desde 2010. Es socia fundadora de la cooperativa Cuezcomate y codirectora del "Proyecto de conservación del maguey papalomé-potatórum en la localidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca". Actualmente forma parte de la Academia de profesores del posgrado en Bioética de la Escuela Superior de Medicina del Instituto Politécnico

Fecha de entrega: 15 de abril de 2022

Fecha de aceptación: 06 de junio de 2022

RESUMEN

En algunas regiones de México la elaboración tradicional de la bebida del mezcal se considera parte del patrimonio biocultural; no obstante, actualmente su producción y consumo a gran escala lo ha puesto en peligro de desaparecer. Con la finalidad de generar estrategias de trabajo enfocadas en la conservación, preservación y protección del recurso vegetal con el cual se elabora el mezcal, es necesario entender cómo se conforma el patrimonio biocultural a partir del concepto de territorio. Así, el objetivo del presente trabajo consiste en definir dicho concepto

Nacional y de la Universidad de la Salud. Sus líneas de trabajo y de interés son el conocimiento tácito, la bioética clínica y la ética ambiental y animal.

Contacto: 5523062232 & serrana.ana@gmail.com

** Elena Nieva Sánchez es arqueóloga por la ENAH. Participante en el "Proyecto Arqueológico Xochimilco" dirigido por la Dra. Mari Carmen Serra Puche (2006-2007) y en el proyecto "Identificación étnico-arqueológica de los habitantes prehispánicos que se asentaron en el Valle Puebla-Tlaxcala", dirigido por el Mtro. Carlos Lazcano Arce (2007-2009), ambos del IIA-UNAM. Correctora de redacción y estilo en la Unidad de Promoción y Comunicación del Instituto de Ingeniería de la UNAM (2012-2015). Correctora de redacción de textos técnicos y científicos particulares desde 2008 a la fecha. Socia fundadora de la cooperativa Cuezcomate y codirectora del "Proyecto de conservación del maguey papalomé-potatórum en la localidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca".

Contacto: 5516505472 & elena.nieva@hotmail.com

*** Víctor Hugo Romero Aranda es pasante en arqueología por la ENAH. Colaboró por seis años en el proyecto "El hombre y sus recursos en el Valle Puebla-Tlaxcala durante el Formativo y el Epiclásico" dirigido por la Dra. Mari Carmen Serra Puche, del IIA-UNAM. Socio fundador de la cooperativa Cuezcomate y codirector del "Proyecto de conservación del maguey papalomé-potatórum en la localidad de Santa María Ixcatlán, Oaxaca". Contacto: 5535209776 & hugoroar@yahoo.com.mx

a partir de evidencia material sobre cómo se ha utilizado el maguey papalomé-potatórum en la elaboración de la bebida del mezcal en dos poblaciones indígenas asentadas en la Reserva de la Biósfera de Tehuacán-Cuicatlán (RBTC).

PALABRAS CLAVE: *Mezcal, patrimonio biocultural, territorio, rasgo cultural.*

ABSTRACT

In some regions of Mexico, the traditional preparation of the mezcal drink is considered part of the biocultural heritage. However, its large-scale production and consumption has currently put it in danger of disappearing. With the purpose of generating work strategies focused on

the conservation, preservation, and protection of the vegetable resource mezcal is made of, it is necessary to understand how biocultural heritage is formed from the concept of territory. Thus, the objective of this work is to define this concept based on material evidence on how the maguey papalomé-potatórum has been used in the preparation of the mezcal drink in two indigenous populations settled in the Tehuacán-Cuicatlán Biosphere Reserve (RBTC).

KEYWORDS: *Mezcal, Biocultural Heritage, Territory, Cultural Trait.*

INTRODUCCIÓN

En algunas regiones de México la elaboración tradicional de la bebida del mezcal se considera parte del patrimonio biocultural, el cual está constituido a partir de la interacción entre la diversidad biológica y la diversidad cultural de los pueblos indígenas y no indígenas sobre los recursos naturales que estos aprovechan para satisfacer necesidades de subsistencia. Esta bebida se produce con el maguey, un recurso natural, para consumirse en distintos espacios y momentos, y la cual, muy probablemente, se ha producido desde la época prehispánica, tema controversial que centra su discusión en la existencia o no del conocimiento de la destilación durante esta época. Serra y Lazcano (2011, 2016), con base en la reseña que hacen de varios trabajos acerca de diversos hallazgos arqueológicos de mercurio líquido en contextos prehispá-

nicos en Lamanai, Belice, en el Templo de Quetzalcóatl en Teotihuacán, y en San José Ixtapa, Querétaro, sumada a sus hallazgos y a los resultados de sus investigaciones, sugieren que hay una “mayor verosimilitud para afirmar que durante el periodo Formativo (400 a. C.) existió una actividad productiva a partir de la destilación que permitió elaborar una bebida con alto contenido de alcohol y que ahora llamamos ‘mezcal’” (Serra & Lazcano, 2016, p. 202).

Después de haber esclarecido este tema, podemos afirmar que el mezcal es una bebida que se ha elaborado y consumido desde hace más de dos mil años, y que actualmente se produce y consume a gran escala, lo que ha puesto en peligro de desaparecer parte del patrimonio biocultural de nuestro país, especialmente el de Santa María Ixcatlán, Oaxaca, una de las comunidades que estudiamos en este trabajo. Esto no descarta que en un mediano plazo el patrimonio de las demás comunidades mezcaleras asentadas relativamente cerca de Ixcatlán se encuentre amenazado, ya que la demanda del mercado capitalista del mezcal continúa creciendo de manera desenfrenada.

Con la finalidad de generar e implementar estrategias de trabajo urgentes e integrales enfocadas en la conservación, preservación y protección del recurso vegetal con el cual se elabora la bebida del mezcal en Santa María Ixcatlán y en las comunidades vecinas de la región, concretamente en el ejido de Santo Nombre, Tlacotepec de Benito Juárez, Puebla, pensamos que es necesario en-

tender cómo se conforma el patrimonio biocultural en el contexto específico de una región.

De esta manera, el objetivo del presente trabajo consiste en definir el territorio del área de estudio, dentro del cual se ubican aquellos rasgos bioculturales a los que se les considera patrimonialmente, a partir del conocimiento de cómo se ha utilizado y cómo se utiliza el maguey, principalmente en la elaboración de la bebida del mezcal, en dos poblaciones indígenas que se encuentran asentadas en el área que en la actualidad comprende la Reserva de la Biósfera de Tehuacán-Cuicatlán (RBTC). Para ello, es preciso conocer y comprender la interrelación entre los recursos naturales potencialmente disponibles y el grupo humano que los aprovecha dentro de un espacio determinado socioculturalmente.

Partimos de que tanto la materia prima utilizada en la elaboración de la bebida como los elementos de cultura material empleados en cada una de las etapas de su producción constituyen, desde nuestro punto de vista, la evidencia material que nos permite proponer la hipótesis de que en algún momento de su desarrollo sociocultural ambas poblaciones constituyeron, con base en su actividad práctica y en el sostenimiento de intensas relaciones sociales de diferente índole, un mismo-solo territorio, el cual, sorprendentemente coincide con la poligonal actual que delimita al territorio de la Reserva, y que por lo menos los acontecimientos políticos e históricos desarrollados en los últimos 500 años han tendido a repercu-

tir en su constante fragmentación social y cultural.

Es decir, la existencia de ciertos rasgos, como la presencia actual de la planta y del uso que se le da, así como la presencia de los elementos de cultura material mediante los cuales se elabora la bebida en los actuales territorios de las dos localidades arriba mencionadas, son los indicios que nos permiten suponer que en el pasado constituyeron un solo territorio.

Como se puede apreciar, nuestra propuesta, en este momento de la investigación, hace especial énfasis en la cultura material como fuente de información primaria, la cual hemos podido obtener con el apoyo de técnicas y estrategias de investigación etnográfica. Asimismo, la investigación ha sido configurada teóricamente desde la perspectiva materialista de la historia, lo que no significa que rechacemos las propuestas teóricas y metodológicas diseñadas desde otros posicionamientos, ya que estimamos que, si las incorporamos adecuadamente en nuestro cuerpo teórico, pueden ser de mucha utilidad desde el punto de vista metodológico, sin que necesariamente caigamos en eclecticismos.

Finalmente, consideramos que lo planteado en este artículo tiene como objetivo a mediano y largo plazo generar mecanismos que coadyuven a un programa integral e interregional para la recuperación, conservación y protección de la variedad papalomé-potatorum (así nos referiremos a este maguey para fines de este artículo) de la especie *Agave potatorum* y de todas aquellas prácticas cul-

turales que giran en torno de este recurso como es la elaboración y el consumo de la bebida del mezcal con base en el aprovechamiento agroecológico del recurso mediante el cual se elaboran.

EL PATRIMONIO BIOCULTURAL

Eckart Boege recientemente ha abordado el estudio del concepto de patrimonio biocultural, específicamente de los pueblos indígenas, y ha podido establecer que los elementos que lo componen son “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 agrosistemas tradicionales, la diversidad biológica domesticada con sus respectivos recursos fitogenéticos desarrollados y/o adaptados localmente” (2008, p. 13). El mismo autor menciona que esas 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 rituales y mitos de origen” (p. 13).

Desde nuestra perspectiva, el patrimonio biocultural establece la conexión entre la diversidad biológica y la cultural de los pueblos indígenas y no indígenas, relación que incluye el medioambiente natural y el sociocultural. Abarca tanto el conocimiento y el uso tradicional de la biodiversidad (innovaciones y prácticas,

desde los recursos genéticos desarrollados, como la conformación de entornos y territorios para la subsistencia), hasta los valores espirituales (que operan inextricablemente ligados en la práctica diaria y la cosmovisión de los pueblos indígenas), aspectos y saberes que son transmitidos de generación en generación mediante la actividad cotidiana y la tradición oral. Todo esto se integra en un acervo ancestral que permite orientar un proyecto propio de vida comunitaria.

El patrimonio biocultural está sujeto a la disponibilidad de los recursos naturales que han estado presentes en ciertas regiones del país y a disposición de los grupos sociales que habitan en ellas, principalmente indígenas, en una continua interrelación activa y práctica que ha propiciado la generación y dispersión de especies fitogenéticas. Además, se desarrolla todo un corpus de elementos significativos que se incorporan a la tradición histórico-particular de las culturas para darle sentido a su devenir.

Los alimentos y las bebidas forman parte del patrimonio biocultural porque la gran mayoría de las materias primas vegetales (tanto silvestres como semicultivadas y cultivadas) y animales con las que se elaboran son endémicas (propias y exclusivas) de las regiones donde se producen, y porque son el resultado de la experiencia humana acumulada. Quienes históricamente los han preparado y consumido han establecido procesos de identificación simbólica que refieren a una identidad colectiva, reforzada por la tradición histórico-particular de las

comunidades, por lo cual “tienen una relación indisoluble con el medio geográfico en el que se inscriben ecológica y productivamente” (López et al., 2020, p. 219).

Específicamente el mezcal, en las comunidades campesinas, destaca por su alto valor cultural y simbólico, ya que tiene un lugar importante en convites ceremoniales, tertulias, tequios, etcétera. De ahí que, como elemento cultural y desde una perspectiva funcional, sirva como herramienta para establecer y fortalecer las relaciones sociales, tanto a nivel intracomunitario como intercomunitario. Así mismo, es primordial destacar que existen variedades del mezcal en función de la región (tipos de suelos, topografías, relieves, vegetación y clima característicos) en donde crece cierta especie de maguey o alguna planta emparentada con este.

El valor del mezcal como patrimonio biocultural no solo reside en que forma parte de la tradición cultural de la población que lo elabora, sino porque también los pobladores reconocen que esta bebida y las variedades de los agaves o magueyes con la que se prepara son especies endémicas del área de estudio que nos ocupa; lo cual, además de mostrar una estrecha interrelación entre los grupos humanos y la biodiversidad de dicha área, también evidencia el sentido que le da a su existir-devenir, orientando su accionar cotidiano. Es aún incierto hasta qué punto la actividad humana ha favorecido el desarrollo de estas variedades y su esparcimiento en la región que,

como sabemos, se remonta a etapas muy tempranas anteriores al desarrollo de las civilizaciones mesoamericanas (Robles, 2019). Por esta razón hay que destacar el carácter único de la manera como se aprovecha el recurso vegetal y la forma como se prepara la bebida, así como el lugar que ocupa como elemento cultural en las comunidades.

De este modo, el patrimonio cultural, visto como un sistema de ideas y valores, opera como la base de un programa integral de vida comunitaria que orienta las acciones que están encaminadas a proteger y preservar lo propio de todo aquello que pueda llegar a representar una amenaza a los objetivos de dicho programa de vida. A esto se debe que el patrimonio esté íntimamente relacionado con las identidades colectivas y, en el caso de los grupos indígenas, con la etnicidad, la cual forma parte de la producción y del devenir que da sentido y originalidad a los grupos.

Por todo lo anterior, Boege menciona que para explicar y evaluar espacialmente el patrimonio biocultural de cualquier pueblo indígena “es necesario definir la dimensión de su territorialidad en un espacio determinado” (2008, p. 13). Desde nuestra perspectiva, la definición de la territorialidad de los grupos humanos comprende dos dimensiones: la simbólica y la objetiva, lo cual se expondrá después de desarrollar el área de estudio que nos concierne.

ÁREA DE ESTUDIO

El área del valle de Tehuacán-Cuicatlán se encuentra en la región montañosa en el centro sur de México entre los estados de Oaxaca y Puebla. Obtuvo en 1998 el nombramiento de Reserva de la Biósfera Área Natural Protegida (ANP) porque sus características naturales han sido objeto de estudios científicos que han servido para caracterizar el enorme acervo de especies naturales, plantas y animales, además del gran número de endemismos que contiene (Robles, 2019). Comprende zonas semiáridas y áridas, y su biodiversidad es la más grande de Norteamérica. En esta área se encuentran los hábitats más representativos del continente que “propiciaron la presencia humana continua, desde grupos de cazadores-recolectores, pasando por enormes ciudades prehispánicas, hasta las comunidades rurales contemporáneas” (Robles, 2019, p. 37), lo que le da el Valor Universal Excepcional reconocido por la UNESCO para elevarla a categoría de Patrimonio Mundial en 2018 como Bien Mixto Valle de Tehuacán-Cuicatlán: hábitat originario de Mesoamérica. Así mismo, cabe señalar que el valor de esta reserva radica en los servicios ecosistémicos que presta no solo al país, sino a la humanidad, por ejemplo, como reservorio de agua, por la conservación de la diversidad biológica o captura de carbono y el mantenimiento de los suelos, solo por mencionar algunos.

En cuanto a los estudios etnobotánicos llevados a cabo por diversos inves-

tigadores, se ha registrado para esta región que, de un total de 3 000 especies de plantas vasculares, poco más de 1 600 son conocidas y aprovechadas para distintos propósitos por los pobladores del área. Algunas de estas han sido utilizadas desde tiempos prehistóricos, como diversas cactáceas y, particularmente importantes, varias del género de los agaves. La RBTC es uno de los reservorios más importantes de diversidad de agave en México, pues alberga 34 especies de este género. Su uso ha prevalecido hasta la actualidad, para lo que se han documentado 29 especies útiles con 12 categorías de uso diferentes (Torres et al., 2013). En lo que a nosotros respecta, la variedad con la que hemos trabajado pertenece a la especie cuyo nombre científico es *Agave potatorum*, que pertenece a la familia *Asparagaceae* (*Agavoideae*), endémica de los estados de Puebla y Oaxaca (Torres et al., 2013). En la RBTC recibe diferentes denominaciones según la localidad: en el sureste de Puebla se le conoce como maguey papalómetl o papalote (Castellón & Pérez, 2015); y en Santa María Ixcatlán, Oaxaca, nuestra área de estudio principal, se le denomina “papalomé”. Para fines de este artículo nos referiremos a esta variedad como maguey papalomé-potatorum.

La RBTC se caracteriza también por poseer una gran diversidad cultural, ya que en ella habitan diversas comunidades campesinas indígenas y no indígenas. Dentro de los grupos indígenas están los mixtecos, cuicatecos, ixcatecos, nahuas, chocholtecos, popolocas, chinantecos y

mazatecos. Estas comunidades están íntimamente ligadas al entorno natural que los rodea y tienen un profundo conocimiento de la flora y la fauna del área. Es importante destacar que los idiomas de los grupos indígenas popoloca, mazateco, chocholteca e ixcateco pertenecen a la familia otomangue y a la subfamilia popolocana (Secretaría de Cultura del Gobierno de México, 2020).

Es por todo lo anterior que México “es considerado uno de los 12 países megadiversos del mundo que albergan entre 60 % y 70 % de la biodiversidad total del planeta” (Boege, 2008, p. 17), y la RBTC es clave para entender el origen y el desarrollo de la agricultura en Mesoamérica, ya que se han encontrado evidencias arqueológicas de prácticas agrícolas, silvícolas y domesticación de plantas, las cuales han proporcionado información sobre uno de los posibles orígenes de la domesticación del maíz e incluso de la calabaza, el amaranto y el chile.

De lo anterior, Boege comenta que “los centros de origen, con sus respectivas especies domesticadas en los territorios de los pueblos indígenas, tienen una expresión material de redes de relaciones que construyen el conocimiento colectivo” (2008, p. 28); para él, el conocimiento y el territorio “conforman una unidad indisoluble”, por lo que entonces los derechos colectivos son para los pueblos indígenas una extensión de los derechos territoriales. Por ello, “la noción de territorio de los pueblos indígenas debe ser entendida como garantía de continuidad de los conocimientos acerca de la biodi-

versidad y agrobiodiversidad” (p. 28).

No obstante, ha sido una tarea compleja determinar el área de estudio ya que, a pesar de haber mucha literatura acerca de ella, no se especifica claramente su delimitación, además de que no se ha llegado a un acuerdo en cuanto a una visión en común, como dice Brunel (2008), y las diferentes ideas de ambas partes no permiten llevar a cabo una labor de rescate y conservación. La misma autora, acertadamente menciona que en el ámbito federal de las políticas ambientales “domina una visión conservacionista en la creación de áreas protegidas, que deja un margen demasiado estrecho a la construcción social del territorio” (pp. 132-133). Lo que Boege también cuestiona es que al investigar y definir los territorios de los pueblos indígenas nos percatamos de la existencia de problemas de “una reforma constitucional incompleta, declarativa y poco práctica” (2008, p. 52). Asimismo, menciona que con las ANP no siempre se logra la integración de los pobladores para que las administren y muchas veces sus polígonos se quedan solo plasmados en documentos o no hay recursos para llevar a cabo la protección y la conservación.

Coincidimos y concluimos con Marie Claude Brunel en que ejecutar proyectos comunitarios en áreas naturales protegidas es un desafío “que va más allá del mero concepto de conservación del ambiente biofísico por sí mismo, si se trata de reconstruir un equilibrio social y ambiental, así como de encontrar formas de producir que coincidan

con estos objetivos” (2008, p. 135).

TERRITORIO Y REGIÓN

Debido a la problemática arriba mencionada, pensamos que una manera para abordarla es desde el punto de vista arqueológico con especial énfasis en el análisis de la cultura material y empleando los conceptos de espacio territorial y de grupo territorial que, desde el punto de vista materialista de la historia, permiten dar cuenta de la información relacionada con la evidencia de las actividades de varias unidades sociales que comparten una región geográfica común, y así entender su relevancia para la definición de una “región geohistórica” (Vargas, 1990, p. 79).

El espacio territorial se define por la existencia, la posesión y el uso que realiza un grupo territorial de un área determinada, lo que posibilita que al interior de esta se desarrollen ritmos de estructuración social y, con ello, el reconocimiento de la existencia de “regularidades y ciclos de las actividades productivas” (Sanoja, 1998, p. 94), además de que nos lleva a la comprensión de la “temporalidad y espacialidad de la vida cotidiana donde las actividades productivas y la praxis ideológica y cultural se reproduce de manera rutinaria” (p. 94). De esta manera, el concepto de espacio territorial nos ayuda en la identificación de los procesos de trabajo que integran diversos modos de trabajo y, por tanto, a definir el modo de vida de la agrupación social en cuestión.

Ahora bien, los lugares que comprenden el espacio territorial serían las áreas de cultivo, de caza y de recolección, los puntos estratégicos de intercambio, las áreas de disposición de los muertos (Sanoja, 1998) y, de ser el caso, incluirá las áreas de abastecimiento y aprovisionamiento de materias primas, como en el caso del aprovechamiento del *Agave potatorum* en sus diferentes variedades, así como las de culto y de actividad ritual, lugares que se destinan para la realización de actividades cuyo propósito es contribuir a la reproducción y al mantenimiento de las formas culturales de vida del grupo, incluidos los contenidos superestructurales que ayudan a justificar su accionar. De esta manera el espacio territorial es donde está contenido el patrimonio biocultural, en el cual desde hace miles de años se llevan a cabo las actividades que han permitido a los habitantes hacer uso de los recursos naturales disponibles.

Asimismo, un espacio territorial determinado es ocupado y aprovechado por unidades domésticas, las cuales conforman un grupo territorial. Estas unidades llevan a cabo juntas una gran gama de acciones comunitarias dirigidas hacia la reproducción de la vida social, que a su vez se define basándose en acciones también comunes y sobre las que actúan simultáneamente para constituir así un espacio territorial (Sanoja, 1998).

El espacio territorial es resultado de la actividad práctica comunitaria. Esta apropiación es asimilada a partir de la consciencia y transformada prácticamente, porque la unión indisoluble de estos

factores es lo que hace de un espacio físico un lugar determinado, concreto y específico, culturalmente reconocible y, por tanto, afectivamente valorado. Todo lo anterior es un proceso de conocimiento que se desarrolla tanto al nivel de la consciencia habitual como al de la reflexiva, según el contexto o la situación social vivida, proceso que también interviene en los procesos de identificación ideológica. Estos procesos también contribuyen, simultáneamente, a la construcción de las identidades étnicas y la etnicidad.

En este sentido, el posicionamiento simbólico en antropología también reconoce que en el proceso anteriormente descrito se encuentran involucrados los aspectos geográficos, medioambientales, económicos y políticos. Sin embargo, esta postura enfatiza el papel que la dimensión simbólica desempeña en la constitución de lo que es la “territorialidad simbólica”. Esto se debe a que las categorías simbólicas parecen ser “estructuradas en acuerdo con una lógica interna propia de las culturas” (Barabas, 2003, p. 20) y sirven como el fundamento determinante de linderos y fronteras, cuando estos han sido “históricamente alterados pero conservados en la memoria colectiva y en el uso ritual” (p. 20). De ahí que para este posicionamiento el concepto de territorio se refiera a “los espacios geográficos culturalmente modelados, pero no solo los inmediatos a la percepción sino también los de mayor amplitud, que son reconocidos en términos de límites y fronteras” (pp. 20-21).

De esta manera, consideramos que las

conceptualizaciones mediante las cuales las agrupaciones territoriales regulan y justifican los límites espaciales de su territorialidad frente a otros grupos son erigidas, primeramente, sobre la base de su actividad práctica, en cuyo caso estas conceptualizaciones sin duda llegan a constituir en ciertos momentos y situaciones sociales verdaderos sistemas de símbolos cuya existencia puede tener tanto peso como la propia actividad práctica de la que emanan, precisamente porque fungen como recursos de identificación ideológica que fundamentan las estrategias, los mecanismos y las justificaciones que contribuyen a la reproducción y al reforzamiento de la identidad étnica como ideología del grupo o agrupaciones sociales según sea el caso. Asimismo, con todo y que esta perspectiva teórica considere la territorialidad simbólica como un ámbito complejo e intangible, dichas conceptualizaciones reconocen que los territorios simbólicos ni siquiera son tan cambiantes o inestables, ya que la mayoría de ellos “persisten a través del tiempo y llegan a constituirse en emblemas territoriales e identitarios” (Barabas, 2003, p. 22), quizás porque los elementos simbólicos que los constituyen se encuentran enraizados en el imaginario colectivo del grupo al que corresponden.

Sin embargo, con esta consideración no pretendemos establecer ni dar por entendido que los sistemas de símbolos puedan llegar a constituir por sí solos el fundamento determinante de los límites territoriales, sobre todo cuando de antemano sabemos que en las agrupaciones

las nociones de territorio como un espacio social propio circunscrito por fronteras y linderos pueden al final no existir en forma explícita (Barabas, 2003); lo que significa que por diversas razones las conceptualizaciones y los sistemas de símbolos pueden o no corresponder con la existencia, la posesión y el uso que hace un grupo territorial de un lugar. Al respecto, la misma autora comenta que como consecuencia del proceso colonial y del establecimiento de las fronteras nacionales en el siglo XIX, el territorio actual de la mayoría de los grupos étnicos de México ya no constituye una unidad geográfica, sino que presenta discontinuidades, como en el caso de los territorios rituales que han quedado fuera de los ámbitos hoy ocupados por algunos de estos grupos. En consecuencia, señala que la discontinuidad empírica, muchas veces resultante de procesos de fragmentación y despojo, no implica forzosamente que “existan fracturas en el nivel simbólico, donde se concibe el territorio como una unidad significativa” (p. 25), con lo cual estamos de acuerdo.

Es por esta razón que la definición de los espacios territoriales se hace más clara conforme las sociedades se complejizan, debido a que mediante este proceso las acciones de la vida cotidiana se especializan espacialmente, lo que favorece que queden reflejadas en el ámbito de vida de la sociedad (Sanoja, 1998).

El concepto de región geohistórica se refiere a los procesos que revelan un conjunto de usos de un mismo territorio geográfico por parte de grupos territo-

riales históricamente diferenciados (Sanoja, 1998). Permite entender cómo es que una misma región ha sido utilizada históricamente, es decir, humanizada por medio de la implementación de diferentes modos de vida a lo largo de la historia por grupos territoriales diferenciados, y cómo cada uno de estos ha contribuido a generar las condiciones para que se den los subsecuentes ciclos de desarrollo. Es por esta razón que consideramos este concepto como una herramienta de análisis indispensable para comprender no solo el desarrollo histórico de las formaciones sociales antiguas y contemporáneas en el contexto de un entorno determinado, sino también el desarrollo sociohistórico del que ha sido objeto un espacio determinado a través del tiempo. Con los conocimientos derivados de este análisis se espera generar las estrategias políticas argumentativas para que, en un primer momento, sea reconocida valorativamente por todos aquellos agentes y actores sociales encargados de diseñar, en un segundo momento junto con los habitantes del área en cuestión, no solo las políticas públicas dirigidas a conservar y a proteger el patrimonio biocultural contenido en ella, sino también las encargadas de garantizar el desarrollo humano con justicia y dignidad para los pueblos indígenas y no indígenas que habitan en ellas.

Al hacer énfasis en los procesos sociales que determinan históricamente la constitución de una región geográfica, el concepto de región geohistórica posibilita la aprehensión, el conocimiento y la

explicación de las raíces de los procesos contemporáneos, así como de grupos y espacios territoriales y, en consecuencia, de modos de vida en una región geohistórica común, la cual permite entender la persistencia de prácticas tradicionales en una región (Sanoja, 1998).

Por otro lado, si nuestro propósito consiste en ahondar en la persistencia de prácticas tradicionales, es decir, de modos de vida en una región geohistórica determinada, entonces consideramos que el concepto de tradición histórico-particular puede ser de gran utilidad en el análisis concreto de estos procesos.

Por lo anterior, las sociedades, cuya acción repercute directa o indirectamente tanto en los aspectos culturales y organizativos como en sus estructuras generales, se encuentran sujetas a permanentes transformaciones a lo largo de su devenir histórico (Bate, 1978). Así, pensamos que el concepto de tradición histórico-particular posibilita la inferencia de los procesos que involucran la experiencia de una práctica compartida, acumulada y transmitida por un grupo territorial, pero también de la pérdida y recreación de ciertas propiedades socioculturales además de la generación de otras nuevas; esto es, de la “continuidad cambiante de la reproducción del ser social” (p. 60).

Esto se debe a que los grupos territoriales al encauzar sus esfuerzos en mantener la tradición, recrean reiterativamente antiguas formas de conducta, de los objetos, de las creencias pero, no obstante, con elementos nuevos, bajo situaciones y condiciones nuevas, lo que

hace que las formas recreadas adquieran nuevas calidades (Bate, 1978).

RASGO Y COMPLEJO CULTURAL

Desde nuestra perspectiva, con todo y que los conceptos de rasgo y complejo cultural, así como la perspectiva teórica de la que proceden, la antropología culturalista o particularismo histórico, sigan despertando infinidad de críticas y polémicas, consideramos que el contenido fundamental que establecen continúa presente al grado de que la propia noción de la Reserva de la Biósfera está definida con base en esa tradición antropológica. Esto no es de extrañarse, ya que en la declaratoria de la reserva intervino activamente el INAH, instancia que siempre ha trabajado con base en las nociones de la antropología culturalista. No obstante, para nosotros sí constituyen un punto de referencia metodológico que ayuda a organizar y clasificar la información y, con ello, a la formalización de hipótesis de trabajo que en un segundo momento de análisis pueden ser sustituidos por elementos teóricos que sí den cuenta de manera explicativa de los fenómenos de la realidad que nos interesa conocer.

Dentro de la Arqueología, para caracterizar el área de Mesoamérica, Kirchhoff (1960) no solo empleó un conjunto compartido de rasgos culturales que pensaba que habían sido conformados por miles de años de difusión y de migración dentro del territorio comprendido (McGuire, 2011), entre los que se cuentan las construcciones monumentales, el uso de

dos calendarios (uno ritual de 260 días y otro de 365 días, basado en el año solar), los sistemas de escritura pictográfica y jeroglífica, ciertas formas de sacrificio humano, así como un conjunto de ideas religiosas compartidas, entre otros; empleó, además, un cuerpo de conceptos con los que desde entonces hasta el día de hoy quedaron incorporadas a la idea central de Mesoamérica varias de las suposiciones propias del relativismo cultural. De esta manera, los conceptos de rasgo, complejo, patrón y área no solo han formado parte del vocabulario de trabajo de la arqueología desde entonces, sino que representan ideas tan arraigadas que en pocas ocasiones nos planteamos la necesidad de analizar los principios que suponen, sobre todo porque los arqueólogos los encontramos útiles para presentar y organizar los datos y para conducir nuestras investigaciones.

Al respecto, cabe mencionar que el relativismo cultural, conocido también como particularismo histórico o culturalismo norteamericano, es la perspectiva antropológica de la que provienen los típicos estudios de historia cultural, cuyos criterios para definir una cultura quedan fundamentados en la caracterización a partir de la identificación, clasificación y descripción de los rasgos considerados representativos, incluido el rango de extensión hasta donde haya evidencia de estos, elementos con los que se establece la “propuesta de una posible comparación con otras culturas caracterizadas del mismo modo” (García, 2011, p. 13).

Es por esta razón que el término

“Mesoamérica” no solo se remite a un dispositivo descriptivo y organizativo de informaciones pertenecientes a las sociedades autóctonas de una determinada porción del continente americano, sino también a una fuente de conceptos de los que derivan muchos principios que hoy damos por sentados.

Desde este punto de vista, se dice que la estructura de la cultura está diseñada en concordancia con los conceptos de rasgo, complejo, patrón y área, antes mencionados, según la progresión lógica que estipulan. De este modo, el rasgo representa la unidad más pequeña identificable que, en combinación con otros rasgos, forman agregados o complejos, los cuales, a su vez, están orientados de modo que le proporcionan a una cultura sus formas distintivas que se denominan pautas o patrones, cuya distribución en una región dada constituye un área cultural (Herskovits, 2011).

Asimismo, los conceptos de rasgo cultural y de complejo cultural son característicos de una manera de “abordar el problema que analiza todos los aspectos del hombre [ser humano] y de su mundo en componentes, que, con sus permutaciones y combinaciones, constituyen los “todos” más amplios que distinguimos como culturas singulares” (Herskovits, 2011, p. 189); mientras que el concepto de patrón cultural se sustenta en un punto de vista que acentúa la “integración y la comprensión de la interrelación de los elementos más que el lugar que ocupan, como unidades semi-independientes, en un ‘todo’ más amplio” (p. 189). El con-

cepto de área representa otra corriente intelectual “pues trata de ordenar los datos más bien a base de su distribución espacial, no a base de clasificaciones de la forma o función” (p. 189).

Lo anterior ha llevado a que las áreas culturales sean definidas con base en un clímax cultural donde se origina su patrón cultural, incluidos los rasgos que surgen de allí, así como una periferia donde el patrón cultural se debilita (McGuire, 2011), idea que concuerda con lo que en la actualidad se ha denominado “núcleo duro”, pero que en esencia nos parece que habla del mismo fenómeno del que estamos tratando.

Asimismo, los linderos de las áreas culturales se han delimitado correlacionándolas con unidades medioambientales, ya que se piensa que un área cultural se corresponde con una o más áreas naturales. También se ha argumentado que la importancia de las áreas culturales reside en que organizan la variabilidad cultural, lo cual es relativamente cierto, de tal manera que permiten reflexionar sobre regiones relativamente bien definidas en un contexto macrorregional o continental. El área cultural, por tanto, se dice que es un dispositivo que sí captura la variabilidad cultural, ya que refleja patrones reales de similitud y de diferencia (McGuire, 2011). De esta manera, queda asentada su indiscutible utilidad metodológica, la cual reside en que nos ofrece la posibilidad de “referirnos rápidamente al inventario de lo que se conoce a lo que se desconoce, hacer comparaciones y comenzar a abordar el tema del por qué tal

diversidad” (Castellón, 2006, p. 77), pero sin dejar de advertir que la suposición según la cual “tal agrupación geográfica, en sí misma y por sí misma, contribuye a la explicación de las diferencias y las semejanzas culturales, eso ya es algo totalmente diferente” (p. 77).

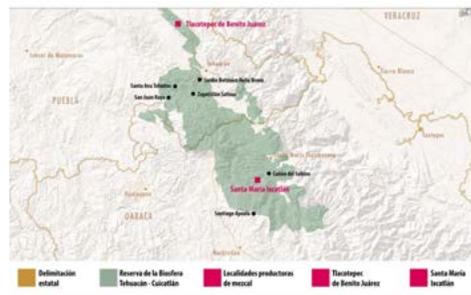
En este sentido, también se ha señalado que ninguna lista de rasgos puede comprender lo que desde esta perspectiva se denominaría el elemento estructurante de la cultura, es decir, las motivaciones del comportamiento o, al menos, la idea de cómo elementos culturales sin aparente conexión se integran en complejos culturales (Herskovits, 2011). Es importante destacar esto, ya que al darle tanta importancia a la suma de rasgos (lo que por correlación de semejanzas lleva a la conclusión de un origen común y único), así como a la difusión de esos rasgos con los que reconstruimos simultáneamente los contactos o las vías de emigración de los pueblos (como si solamente se tratara de una colección de rasgos materiales (Castellón, 2006), impedimos toda posibilidad de comparación, reintegración y síntesis entre los trabajos realizados y las investigaciones por elaborar.

En la medida en que el particularismo histórico estipula que la cultura tiene un sentido y ese es el que le da a la cultura su realidad, se puede llegar a suponer que lo importante, entonces, está en el factor integrante que le presta a un complejo cultural su unidad, sin importar los rasgos misceláneos o fortuitos que comprenda (Herskovits, 2011). Por esta razón, el problema consiste en saber si a

una cultura definida en los términos anteriormente comentados le corresponde “algo más que una serie de rasgos o si forma parte de algún sistema social real” (Castellón, 2006, p. 78), es decir, si la suma de los rasgos atribuidos considera la inclusión del factor que le otorga a una agrupación cultural su unidad, o sea, la orientación principal que constituyó su fuerza integradora.

DESCRIPCIÓN COMPARATIVA DE LA ELABORACIÓN DEL MEZCAL EN SANTA MARÍA IXCATLÁN, OAXACA Y EN SANTO NOMBRE, Tlacotepec DE BENITO JUÁREZ, PUEBLA

Ambas localidades se ubican en el área que comprende la RBTC, Santa María Ixcatlán, en el norte de Oaxaca, y el ejido de Santo Nombre en el municipio de Tlacotepec de Benito Juárez, en el sur de Puebla (mapa 1).



Mapa 1. Valle Tehuacan-Cuicatlan (Oaxaca-Puebla)

Fuente: <https://www.losviajeros.com/foros.php?p=5921301>

(Modificado por Víctor Hugo Romero Aranda y Ruth Eunice Pérez Pérez).

Como anteriormente se mencionó, el mezcal de las comunidades que aquí se comparan se elabora con un maguey silvestre científicamente conocido como *Agave potatorum* denominado papalomé en la comunidad, y en la localidad poblana se elabora con el mismo maguey, pero aquí lo denominan papalómetl (Figura 1).



Figura 1. Maguey papalomé-potatorum.
Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

Cabe señalar que la producción de ambos mezcales se ha mantenido con un sistema de producción artesanal que se conserva desde la selección del maguey hasta su destilación, e implica la posesión de un conocimiento especializado mediante el cual obtienen “reconocimiento social” (Castellón & Pérez, 2015, p. 124). Asimismo, constituye en ambas localidades una actividad productiva complementaria a la actividad económica fundamental de la que dependen los pobladores de estas localidades, que es la agricultura de temporal.

A continuación, describimos las eta-

pas del proceso de obtención del mezcal, que en su conjunto dan identidad al que se produce en Santa María Ixcatlán, nuestra área de estudio. Para compararlo con el proceso de elaboración del mezcal poblano, el cual por ahora no conocemos personalmente, nos remitiremos a lo que reportan Castellón y Pérez (2015) en la localidad mencionada.

1. Recolección de las piñas del maguey

En ambas localidades la mejor temporada del año para llevar a cabo el proceso completo de elaboración del mezcal es en la de secas, entre los meses de enero y mayo, en gran medida porque en la época de lluvias el exceso de agua y humedad y el clima templado, no es que imposibilite su obtención, sino que inciden en el proceso de tal manera que el rendimiento es poco y la calidad de la bebida es baja, razones que más adelante comentaremos. Sin embargo, no está de más señalar que en Santa María Ixcatlán, debido a la fama de la que goza el mezcal ixcateco por su calidad, a la demanda de consumo de las grandes ciudades (Oaxaca de Juárez, Puebla de los Ángeles y la Ciudad de México), pero sobre todo por la necesidad económica que padece la comunidad, se han visto presionados a sobreexplotar el maguey de tal manera que prácticamente durante todo el año en la comunidad los habitantes están elaborando mezcal, aunque esto vaya en detrimento de la calidad de la bebida y del medioambiente. Contrariamente a esto, por lo reportado por Castellón y Pérez

(2015), en el sur de Puebla afortunadamente solo lo elaboran, como ya lo mencionamos, durante la época de secas.

De esta manera, tanto en Ixcatlán como en Santo Nombre, el maguey se busca y se recolecta en los montes de las comunidades. Los magueyes seleccionados deben estar maduros para que la cantidad de azúcares contenidos en su interior permitan un rendimiento óptimo al momento de su destilación. Así, mientras que en Ixcatlán pueden cortarse magueyes “macizos” y “capones” (plantas cuyos troncos o inflorescencias también conocidos como “quiotes” les fueron cortados al momento de que le comenzaron a brotar para reproducirse) en Santo Nombre Castellón y Pérez (2015) no dejan muy claro cuáles son los magueyes adecuados para la obtención de mezcal, ya que comentan que un maguey “castrado” imposibilita su uso y que si el quiote apenas le está saliendo, “aunque el maguey sea grande [...] es muy posible que se pudra antes de fabricar el mezcal”.



Figura 2. “Despencado” o limpia del maguey. Santa María Ixcatlán, Oaxaca. Fotografía: Everardo Herrera.

No obstante, en ambos lugares los magueyes se “despencan” o limpian con machetes y hachas para obtener las piñas. En Ixcatlán son transportadas con ayuda de animales (caballos o burros) al palenque (lugar en donde se elabora el mezcal), mientras que en Santo Nombre las transportan en camioneta al “alambique” (Castellón & Pérez, 2015, p. 126) (Figura 2).

2. Cocimiento de las piñas del maguey

En ambos lugares el proceso de cocción u “horneado” de las piñas del maguey se lleva a cabo en un horno que consiste en una oquedad excavada en el suelo sin ningún tipo de recubrimiento o mampos-teado. En Ixcatlán se caracterizan por ser de forma cónica y con unas dimensiones que pueden ir de un metro de diámetro y 50 cm de profundidad, hasta los 2 m de diámetro y 1.5 m de profundidad. En Santo Nombre son de forma irregular y con una “profundidad aproximada de un metro, y ancho de poco más de dos” (Castellón & Pérez, 2015, p. 126).

En Ixcatlán, para calentar el horno, se acomodan en la parte baja ramas secas, las cuales cumplirán la función de mechas para iniciar el fuego. Después se coloca leña verde de encino amarillo, posteriormente se enciman las piedras y finalmente se prende fuego al horno (Figuras 3, 4 y 5).



Figura 3. Colocación de las ramas secas.
Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Everardo Herrera.



Figura 4. Colocación de las ramas secas.
Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Everardo Herrera.



Figura 5. Encendido del fuego. Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Everardo Herrera.

Una vez encendido el horno se debe esperar aproximadamente cinco horas para que esté en su punto. Posteriormente se colocan sobre las piedras al rojo vivo pencas de maguey cimarrón y encima de ellas el maguey, porque en ocasiones el calor es tan intenso que las piñas se pueden “tatemar”; después se cubre de palmas y se coloca tierra encima. De esta manera se inicia el proceso de cocimiento del maguey, que dura unos tres días y dos noches (figuras 6, 7 y 8).



Figura 6. Colocación de las piñas del maguey en el horno.

Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Everardo Herrera.



Figura 8. Piñas de maguey-potatórum cocidas. Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Everardo Herrera.



Figura 7. Cubrimiento del horno para el cocimiento u “horneado” de las piñas.

Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Everardo Herrera.

Por otro lado, en Santo Nombre se lleva a cabo el mismo procedimiento, pero con la diferencia de que aquí se colocan encima de las rocas al rojo vivo otras más para que las piñas no se carbonicen durante el cocimiento. Cuando el horno está cargado se tapa con ramas de mezquite, arbustos y tierra, y quedan sepultadas durante tres días (Castellón & Pérez, 2015, p. 127). Pasado este proceso se destapa el horno para que el maguey cocido sea molido.

3. Molienda del maguey

Una vez efectuada la cocción, en Ixcatlán

las piñas se extraen del horno y se pican en pequeños trozos para después depositarlos en un hoyo excavado en el suelo de forma rectangular llamado “canao”, el cual está recubierto de lajas de piedra caliza de la región, mientras el fondo es irregular, lo que evita que los trozos de piña se deslicen al momento de molerlos y exprimirlos “a brazo” con la ayuda de mazos de madera de encino que pueden llegar a pesar hasta 15 kilogramos (figura 9).



Figura 9. Mazos de madera y canoa para moler los trozos de maguey cocido. Santa María Ixcatlán, Oaxaca. Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

La molienda en Santo Nombre se diferencia en que se realiza con un cilindro de cemento llamado “rueda”, colocado

de manera horizontal, ya que tiene en el centro un orificio dentro del cual corre un morillo de mezquite que se inserta en otro tronco vertical. La rueda descansa sobre un enlajado circular de piedra caliza delimitado por otras lajas colocadas verticalmente. El enlajado circular tiene dos metros de diámetro y el firme es irregular ya que también sirve para que los pedazos de maguey cocido no se deslicen al momento de ser molidos con la rueda. El morillo que está dentro del hueco del cilindro se ata a un burro que arrastra la rueda para moler los pedazos de maguey (Castellón, 2006, p. 127). Cabe señalar que este mecanismo de molienda es conocido en los Valles Centrales de Oaxaca como “tahona” (figura 10).



Figura 10. “Tahona” para moler los trozos de maguey cocido. Santiago Matatlán, Oaxaca. Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

3. Fermentación

En Ixcatlán después de molerse los trozos de maguey en la canoa, tanto los ju-

gos extraídos como el bagazo se vacían en pieles (cueros) de res, donde posteriormente son mezclados con agua. Los cueros de res pueden ser cubiertos con hojas de palma, con láminas de marcolita o con plásticos (figura 11).



Figura 11. Tina hecha con cuero de res para fermentar los mostos obtenidos al triturar las piñas cocidas de maguey papalomé-potatórum.

Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

La fermentación dura en promedio cinco días, dependiendo de ciertas condiciones, como las climatológicas, pero sobre todo de que los mostos o jugos se encuentren en su punto óptimo de fermentación, aspecto que determina el artesano mezcalero probando el tepache (figura 12).



Figura 12. Artesano mezcalero revisando los jugos en su proceso de fermentación. Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Fotografía: Everardo Herrera.

Por otro lado, según lo reportado por Castellón y Pérez, en Santo Nombre la fermentación del bagazo se realiza en una

especie de barril hecho de madera dentro de una cincha de metal de cerca de un metro de diámetro, cuya base está formada de la misma manera. Tiene una altura de metro y medio, está al aire libre y no tiene ningún tipo de tapa (2015, pp. 127-128).

A los jugos en su proceso de fermentación también se le añade agua y se mezclan. Por las tardes y noches la tina se cubre con nylon, mientras que en el día

se destapa para que reciba directamente los rayos del sol. En este lugar la fermentación dura entre tres y ocho días, y comentan que esto depende de la calidad del maguey recolectado. Asimismo, a diferencia de Ixcatlán, para el productor el indicador que da cuenta de que el jugo se encuentra en su punto óptimo de fermentación es “una especie de ruido de gusanito, como si hirviera la piña” (pp. 127-128).

4. Destilación

En Ixcatlán se lleva a cabo en un alambique o destilador que consiste en una montera (olla a la que en su parte superior se le coloca un cazo de metal y se une con enramado y pasta de las fibras del maguey cocido), una estructura para contener los vapores, superpuesta a una olla de barro que se coloca al interior de un rectángulo excavado de 2 m por 1 m, con una profundidad de aproximadamente 1.20 m, la cual se recubre parcialmente con una estructura construida con varillas, ladrillos y piedras calizas pegadas con cemento, dejando en la parte superior dos aberturas circulares de aproximadamente 35 cm de diámetro, con la finalidad de sobreponer la segunda olla. Cabe mencionar que el perfil posterior de la estructura queda al descubierto para facilitar la colocación de las ollas que se exponen directamente al calor mediante un alimentador de fuego de aproximadamente 30 cm de altura, en donde se quema la leña para que hiervan los jugos fermentados. A esta estructura

los pobladores le denominan “hornalla” (figuras 13 y 14).



Figura 13. Ollas de barro usadas como destiladores. Santa María Ixcatlán, Oaxaca. Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.



Figura 14. Hornalla. Santa María Ixcatlán, Oaxaca. Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

Sobre cada una de las dos ollas colocadas al interior de las hornallas se colocan otras ollas cortadas por su parte inferior (unidas y selladas con una especie de pasta de fibras para que no se fuguen los vapores y asegurar que no haya filtraciones), dentro de las cuales se pone un trozo de penca de maguey cimarrón, que los pobladores denominan “paleta”, que es la que funciona como batea o receptáculo de los vapores que se condensan al contacto con el cazo por donde fluye el

agua fría. La “paleta” cuelga sobre dos tiras de fibra y está conectada, por medio de un orificio hecho en la olla, con un carrizo, por donde sale el destilado. Sobre la boca de la olla superior se coloca en cada una un cazo de cobre sobre una base de enrollado de palma con mostos (figuras 15 y 16).



Figura 15. Detalle del trozo de penca de maguey que se coloca al interior del destilador que se utiliza como “cuchara” en donde cae el licor al condensarse los vapores de los mostos hervidos al contacto con el cazo.

Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.



Figura 16. Detalle de los cazos de cobre. Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

El licor que se obtiene de la primera destilación es llamado “llanito” por los ixcatecos, caracterizado por ser de baja calidad. Para refinarlo se pasa por el mismo proceso, es decir, segunda destilación, y, para obtener un mezcal de mayor calidad, se le pueden añadir más mostos e, incluso, trozos de maguey cocido (figura 17).



Figura 17. Detalle de las monteras. Santa María Ixcatlán, Oaxaca.

Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

Para lograr el proceso de condensación se utiliza agua de manantial, que se capta con una manguera que, a su vez, se dispone sobre un sistema de canaletas hechas con troncos de quiote de maguey cimarrón, los cuales se cortan por la mitad y se ahuecan para que el agua pueda ser conducida hasta el cazo de cobre colocado en la parte superior de la montera, y luego esa agua caliente sale por otra canaleta que la conduce a una cisterna en donde se recicla. Este sistema de canaletas es soportado por horcones (figuras 18 y 19).



Figura 18. Canaletas sostenidas por horcones por donde corre el agua para enfriar la montera de los destiladores. Santa María Ixcatlán, Oaxaca.
Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.



Figura 19. Detalle de las pencas de maguey y los troncos usados como canaletas para transportar el agua de manantial que enfriará las monteras de los destiladores.
Fotografía: Víctor Hugo Romero Aranda.

La destilación en Santo Nombre se realiza, según lo descrito por Castellón y Pérez (2015), en uno o dos destiladores que constan de un tonel de lámina en donde se hierven los jugos y una olla de barro invertida que funciona como montera. Los toneles se colocan al interior de una estructura completamente similar a la descrita en Ixcatlán, tanto en forma como en dimensiones, excavada y construida de la misma manera. Asimismo,

en la parte inferior de la estructura se encuentra un alimentador de fuego de 30 cm. La olla de barro tiene en la base una perforación de 5 cm, donde “se inserta un tubo de cobre de dos centímetros de diámetro y 1.20 m de largo que conecta con un segundo tonel lleno de agua, donde se condensa el mezcal” (pp. 128-129). Para evitar fugas de vapor entre la olla y el tonel, la orilla se sella con el “dulce” obtenido durante la fermentación.

CONSIDERACIONES FINALES

La descripción comparativa que hemos presentado en este trabajo nos permite identificar las etapas constitutivas del proceso productivo de la elaboración de la bebida del mezcal en las localidades bajo estudio para reconocer la presencia de ciertos elementos de cultura material. Todo esto, además de exhibir un profundo conocimiento del medio natural por parte de los pobladores ixcatecos, también supone aspectos culturales significativos, lo que nos permite sugerir hipotéticamente que se trata de indicadores objetivos que dan cuenta de la conformación de un territorio en común con otras poblaciones, como Santo Nombre, y que, con ello, constituyen parte del patrimonio biocultural de la región.

Un ejemplo de lo anterior es el uso de las ollas de barro para destilar, sobre todo en el caso de la fabricación del mezcal poblano, que destaca porque, a pesar de que su destilador se compone casi completamente de materiales indus-

triales, se sigue utilizando una olla de barro como parte de su estructura. Cabe recordar que esta es empleada como cámara receptora de los vapores de los jugos fermentados sometidos al calor.

Estas consideraciones forman parte de hipótesis de trabajo que únicamente podremos constatar con estudios más profundos en ambas comunidades y en la región con el apoyo de técnicas de investigación etnográfica, así contaríamos con mayores herramientas para definir la presencia del maguey y su utilización como rasgos culturales que, en conjunto, podrían conformar un complejo cultural presente en las localidades que aquí nos ocupan. Es decir, este complejo cultural estaría constituido con base en el aprovechamiento del maguey para la elaboración de la bebida del mezcal. Así, podremos concluir hipotéticamente qué territorio han ocupado y aprovechado los pobladores de las dos localidades referidas, así como si en algún momento estas sociedades interactuaron o constituyeron una misma agrupación socio-cultural.

Cabe mencionar que la ausencia de evidencia gráfica en la obra de Castellón y Pérez (2015) nos obliga a realizar en un futuro visitas de trabajo a la localidad para contar con información de primera mano y poder constatar todo lo aquí presentado, y así robustecer los conocimientos hasta ahora alcanzados.

Otro aspecto que vale la pena destacar es que con la información que hasta ahora hemos podido recabar hemos constatado el supuesto tradicionalmente

empleado por la perspectiva culturalista, según la cual un área cultural está delimitada a partir de la presencia o ausencia de ciertos rasgos, los cuales coinciden con ciertos elementos geográficos.

Es importante señalar que faltan muchas tareas por realizarse, como por ejemplo hacer una búsqueda más extensiva de poblaciones productoras de mezcal asentadas en el área de la RBTC, con el propósito de identificar la presencia de los mismos rasgos determinados en este artículo, lo cual seguiría reforzando las hipótesis de trabajo que aquí planteamos.

Finalmente, toda esta labor de investigación, como parte de un proyecto más amplio, servirá para generar mecanismos que contribuyan a un programa integral e interregional para el aprovechamiento sustentable del *Agave potatorum*, específicamente de la variedad papalomé-potatorum, al incorporar una idea del territorio más amplia y sustentada en aspectos geográficos, biológicos, sociohistóricos, culturales y económicos a partir del concepto de patrimonio biocultural. Pero, sobre todo, que los productores y sus comunidades de origen sean tomados en cuenta para la elaboración de políticas públicas destinadas a la protección de la RBTC y se privilegien las diferentes necesidades por atender, como el respeto a sus culturas y la justicia social, así como fomentar la protección, la difusión, la divulgación y la conservación del patrimonio biocultural que históricamente han constituido.

REFERENCIAS

- Barabas, A. M. (2003). Introducción: una mirada etnográfica sobre los territorios simbólicos indígenas. En A.M. Barabas *Diálogos con el territorio. Simbolizaciones sobre el espacio en las culturas indígenas de México* (pp. 15-36). México: INAH.
- Bate, L. F. (1978). *Cultura, clases y cuestión étnico-nacional*. México: Juan Pablos Editor.
- Boege, E. (2008). *El patrimonio biocultural de los pueblos indígenas de México. Hacia la conservación in situ de la biodiversidad y agrodiversidad en los territorios indígenas*. México: INAH.
- Brunel, M. C. (2008). Poner la conservación al servicio de la producción campesina, reto para la construcción de un nuevo paradigma de desarrollo. *Argumentos*, 21(57), 115–139.
- Castellón, B. (2006). *Cuthá, el cerro de la Máscara: arqueología y etnicidad en el Sur de Puebla*. México: INAH.
- Castellón, B., & Pérez, I. (2015). Producción artesanal de mezcal en el sur de Puebla: procesos técnicos y percepción social. En J. L. Vera Cortés & R. Fernández (Eds.), *Agua de las verdes matas. Tequila y mezcal* (pp. 123–130). México: Instituto Nacional de Antropología e Historia, Artes de México y del Mundo S.A de C.V.
- García, M. (2011). Introducción. En E. Williams, M. García, P.C. Weigand & M. Gándadara (editores) *Mesoamérica. Debates y perspectivas* (pp. 11–20). El Colegio de Michoacán.
- Herskovits, M. (2011). *El hombre y sus* Secretaría de Cultura del Gobierno de México. (2020). *Popoloca : Lenguas indígenas México*. Sistema de Información Cultural. http://sic.gob.mx/ficha.php?table=inali_li&table_id=13
- Serra, M. C., & Lazcano, J. C. (2011). *Vida cotidiana. Xochitecatl-Cacaxtla. Días, años, milenios* (Primera ed). México: IIA-UNAM.
- Serra, M. C., & Lazcano, J. C. (2016). *El mezcal, una bebida prehispánica: estudios etnoarqueológicos*. México: IIA-UNAM.
- Torres, I., Casas, A., Delgado-Lemus, A., & Rangel-Landa, S. (2013). Aprovechamiento, demografía y establecimiento de Agave potatorum en el Valle de Tehuacán, México: Aportes etnobiológicos y ecológicos para su manejo sustentable. *Zonas Áridas*, 15(1), 92–109.
- Vargas, I. (1990). *Arqueología, ciencia y sociedad. Ensayo sobre teoría arqueológica y la formación económico social tribal en Venezuela*. Caracas: Editorial Abre Brecha.