

¿DESAPARECERÁN LOS MEZCALEROS TRADICIONALES FRENTE A LOS MODERNOS TEQUILEROS?

José Hernández López

Introducción

En un contexto de contrastes entre quienes difunden y promueven un culto al tequila, mercancía exitosa en un mundo globalizado, y por otra parte la exclusión y periferización de los tequilas, mezcales y aguardientes artesanales y tradicionales, conviene reflexionar si hay alternativas para los pequeños taberneros o si como académicos sólo nos resta la tarea de documentar la desaparición de ese patrimonio tangible e intangible.

De fondo es una discusión con los planteamientos de Colunga (2012) con respecto a la desaparición de los mezcaleros tradicionales.

Antecedentes

El asunto de las bebidas alcohólicas coloniales es relevante para las discusiones sobre el Norte de Jalisco por varios motivos. Algunas sociedades se desarrollaron debido a la producción de insumos para las zonas mineras, y entre las mercancías elaboradas estaban los vinos mezcales, es decir, las bebidas aguardentosas obtenidas por destilación de alcoholes estuvieron estrechamente relacionados con las zonas mineras durante la época colonial, con ello, la conformación de regiones obedeció a la articulación entre los minerales y las zonas abastecedoras.

Es el caso de Colotlán y por extensión del Norte de Jalisco y Sur de Zacatecas, donde confluyeron diferentes tradiciones como la tlaxcalteca, la huichola y la denominada “chichimeca” bajo la cual se incluían diferentes grupos étnicos; pero

también las propias de los españoles y sus descendientes quienes también buscaron la manera de fabricar sus caldos o de importarlos desde España, desde otras comarcas de la Nueva España, o incluso de otras zonas con fuerte influencia tlaxcalteca como Parras y Saltillo, de donde provenían vinos de uva y aguardientes.

Durante un largo tiempo comprendido en la época colonial, lo mismo se consumieron los vinos mezcales de Tequila que de San Luis, de Zacatecas o de Durango. La historia está más plagada de intercambios culturales que de puritanas inconexiones o de contundentes estrategias distintivas. La cercanía geográfica de ciertas zonas productoras con los lugares de extracción de mineral, las condiciones de las vías de transporte y la calidad de los medios para transportar los vinos fueron, sin embargo, algunos de los factores que inclinaron la balanza por unos de los destilados.

Con la decadencia de la minería y debido a la desarticulación política y la consiguiente rearticulación económica provocada por la Independencia de México, las decenas bebidas de consumo regional siguieron derroteros distintos. Como parte de ese proceso y más de una centuria más tarde, ciertos tequilas dejaron el campo y las zonas de producción agrícola o de extracción y fueron urbanizados. Me refiero a que tanto la producción, como la distribución y el consumo pasaron a ser fenómenos acontecidos en los núcleos urbanos. Por supuesto que la construcción de consumidores para una nueva generación de tequilas pasó por la modernización de una industria todavía con resabios vernáculos hasta hace pocas décadas.

El moderno tequila del siglo XXI

Por ello es pertinente preguntar ¿Cómo fue posible que en el pasado reciente una agroindustria regional se modernizara en un período de tiempo tan corto? La respuesta debe dimensionarse desde la perspectiva del sistema-mundo de Wallerstein (1998 y 2005), para entender esa parte del proceso de transformación como una fase de expansión del centro del sistema para abarcar a nuevas localidades como lugares idóneos para la generación de riqueza a partir de la elaboración de un destilado.

Así, la modernización fue posible por una fuerte inversión de empresas transnacionales, y por la participación del gobierno mexicano como garante y protector de una zona exclusiva para la elaboración de tequila. Ello contribuyó a la reconfiguración de la industria de acuerdo con nuevos estándares: creación de normatividad, de instancias reguladores, homogeneización de procesos, acuerdos comerciales, reingeniería de procesos sociales y técnicos al interior de las factorías.

No obstante lo anterior, ¿por qué solo algunos productores se modernizaron? ¿Por qué las grandes industrias que se modernizaron no provocaron la desaparición de muchos pequeños productores artesanales o tradicionales? La respuesta a esta pregunta puede tomar una orientación histórica pero también contemporánea, pues estas oleadas modernizadoras ya habían sucedido en otros momentos de la historia.

Hoy sabemos de la existencia de evidencias relacionadas con la cultura material de pequeños asentamientos en lo profundo de la depresión del río Santiago donde se fermentaban bebidas a base de mezcal y donde es posible que se realizaran intercambios entre gente de Tlaltenango, Zacatecas y de Tequila, Jalisco, al menos desde los años siguientes a la guerra chichimeca. También sabemos, como se dijo antes, que la minería fue un detonante de la actividad vino mezcalera en esta zona del país, pues los aguardientes proporcionaban cierta energía y calor al ser fuente de azúcares. Entonces como ahora, la desaparición de pequeños productores fue sólo una de los fenómenos que sucedieron. Algunas tabernas quedaron en la clandestinidad y como no se había puesto atención a los indicios que se encuentran al margen de las fuentes de información consultadas por defecto, a saber: los archivos nacionales, estatales, los censos de funcionarios, algunos testamentos, entonces se concluía que las pequeñas factorías habían desaparecido.

El hecho de que haya disminuido el negocio de los aguardientes coloniales, también llamados vinos mezcales, no implicó la total desaparición de las bebidas caseras ni de las formas como se produjeron. La prueba está en que apenas se sale de las rutas convencionales (comerciales y turísticas) del tequila, por ejemplo, uno se encuentra con una rica variedad de formas de producir tequilas, en muchos casos de igual o mejor

calidad que aquéllos que gozan del prestigio conferido por el uso de tecnologías de punta, de rigurosos procesos químicos, además de mercadotecnia.

Cierto es que la modernización provoca el desprestigio de los saberes tradicionales al desvalorizarlos y considerarlos vestigios del pasado, por ello en algunos casos, desapareció la tradición de producir las propias bebidas, pero los saberes se siguieron difundiendo y han servido para que muchos años después resurgiera una incipiente destilación motivada por diferentes factores.

De vuelta a la pregunta planteada antes, para entender por qué sólo algunos vinos mezcales se modernizaron y por qué no desaparecieron los demás, y que podríamos hacer desde la academia para rescatar y revalorar ese *saber hacer* de los destilados artesanales, tradicionales o vernáculos, propongo un acercamiento a la segunda ley de la termodinámica haciendo una interpretación muy general de la propuesta del físico químico Ilya Prigogine (1997) acompañada de la teoría del moderno sistema-mundo de Wallerstein (1998).

Escenario UNO: Acostumbrados a pensar en binomios y dualidades, una conclusión obvia es que a mayor fuerza y presencia de la globalización en las industrias locales, mayor es la posibilidad de que los pequeños fabricantes desaparezcan. Se trata de una visión con cierta lógica, con efectos reales, sobre todo desde quienes sí han sido afectados, pero que es reduccionista de diferentes fenómenos que muestran la complejidad de la realidad.

Escenario DOS: Aunque sin dejar de recurrir a modelos duales, este escenario contempla una gama de alternativas ante lo que se considera el “embate de la globalización”. Así, en el caso concreto, ante la arremetida de las transnacionales de la fabricación y distribución de alcohol en la industria tequilera, los pequeños productores tienen capacidad para 1) resistir, 2) negociar, 3) oponerse, 4) desaparecer, 5) integrarse en la corriente principal, 5) quedar excluidos, 6) crear nuevas oportunidades, 7) volverse proveedores de materia prima o de fuerza de trabajo, 8) construir nichos de mercado alternos.

Es decir, no hay una respuesta posible, la presencia de las transnacionales, del gobierno y de grandes empresarios, tiene efectos diferenciales en los pequeños productores de bebidas alcohólicas a base de agaves. Que unas de esas respuestas sean más frecuentes que otras, depende de cómo se posicione un pequeño productor en el concierto industrial.

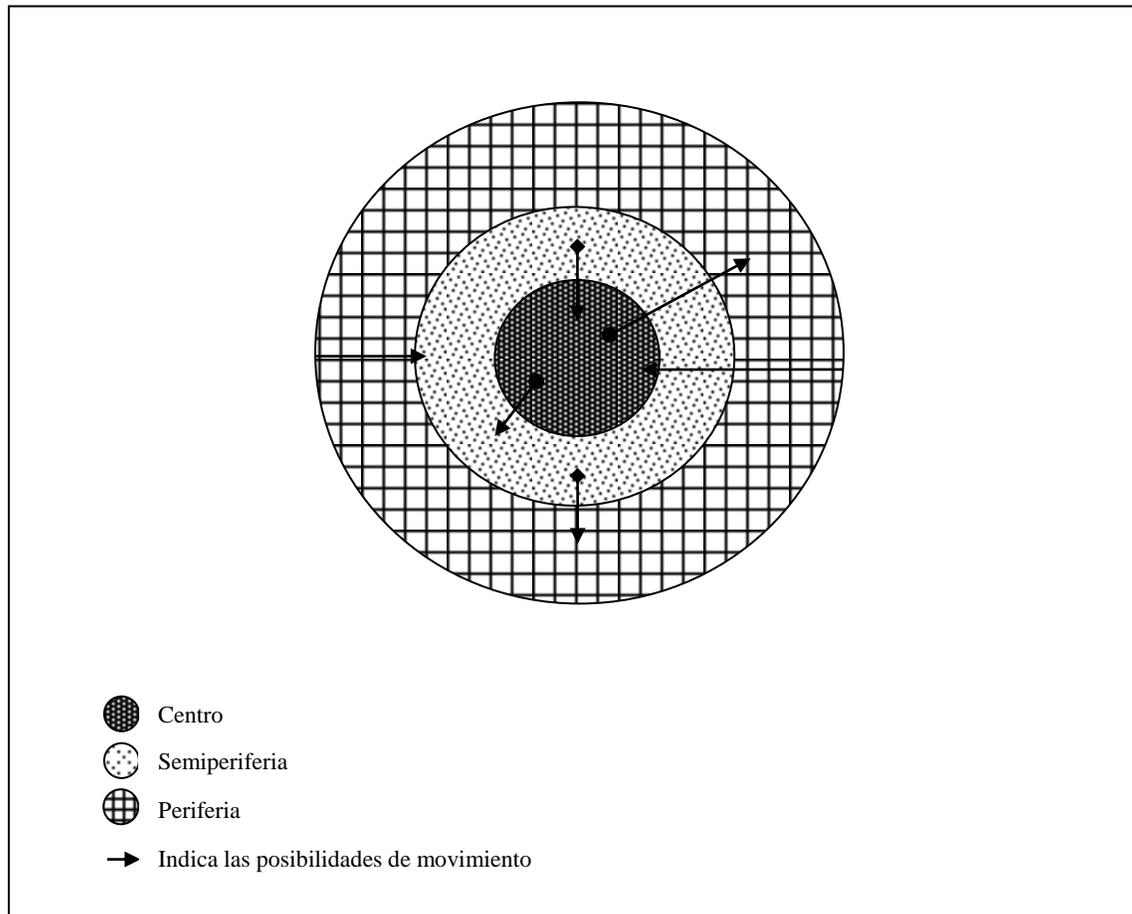
Escenario TRES. Al analizar la dirección del tiempo, la famosa *flecha del tiempo* de Prigogine, las discusiones binarias y antagónicas se hicieron presentes: ¿Por qué la naturaleza y el mundo como totalidades tienden a la degradación, al caos, al aumento de energía no aprovechable mientras del ser humano se dice que su capacidad de adaptación sigue evolucionando y ha logrado prolongar su existencia por más años a diferencia del hombre primitivo? ¿Qué explica que algunos entes se deterioren y otros logren revertir eso que se consideraba inevitable como lo es precisamente ese deterioro? Si se aceptan ambos hechos entonces la globalización es una fuerza que provoca o simplemente acompaña fenómenos múltiples, algunos de los cuales tenderán al deterioro, pero en la cual otros serán acicateados y ello desencadenará otras acciones y/o respuestas creativas. La linealidad nos lleva a pensar que el tequila de los centros de poder irá creciendo y en consecuencia los pequeños productores tenderán a ocultarse y después a desaparecer, pero las investigaciones históricas y antropológicas, además de los postulados de la física demuestran que no necesariamente es cierto esto. La cuestión es más compleja, diversa y se dispara en múltiples direcciones obligándonos a dejar de pensar la globalización como homogeneizante.

Conceptos fundamentales para salir de los dualismos reduccionistas son los de *centro*, *periferia* y *semiperiferia* del moderno sistema mundo de Wallerstein.

El modelo le ha servido a Wallerstein para dar cuenta de cómo el capitalismo ha funcionado a partir de centros (uno tras otro, o varios a la vez) con capacidad de ejercer poder sobre otras geografías y regiones sometiéndolas y volviéndolas proveedoras de materias primas, esclavizando a poblaciones y provocando muchas otras afectaciones, y creando una zona gris como *semiperiferia* que dependiendo de los acontecimientos

podría convertirse en central o en periferia, pero que también podría operar como intermediaria entre explotadores y explotados.

Gráfico 1. El moderno sistema-mundo



Lo que propongo es ubicar fenómenos regionales como el de las bebidas elaboradas de agave en la perspectiva del sistema-mundo, y siguiendo con esa propuesta metodológica deconstruir la lógica interna de cada región como un subsistema-mundo. Esto es, reconociendo que no existe homogeneidad ni linealidad en los procesos regionales y por ende podemos encontrar en la periferia de un sistema, que ésta a su vez se subdivide en zonas centrales, periféricas y semiperiféricas.

Para abundar al respecto: Si procedemos de lo macro, diríamos que no somos el centro del sistema capitalista y como economía emergente, a través de la producción de

ciertas mercancías nos situamos en la semiperiferia, aunque la articulación económica establecida con algún centro de poder para la fabricación de otras mercancías nos coloca como periféricos. En el mundo de las bebidas alcohólicas el whisky, el cognac y ciertos vinos de uva eran centrales. Se producían con insumos procedentes de la periferia, pero el control de las materias primas y la elaboración tenía efecto en las áreas nucleares del sistema-mundo. Una vez que el tequila pasó a formar parte con fuerza de ese sistema-mundo construido alrededor de las bebidas alcohólicas, fenómeno que situó entre las décadas de 1980 y 1990, tras la firma de México del Acuerdo General sobre Comercio y Aranceles (GATT) y después del Tratado de Libre Comercio de América del Norte (TLCAN), se ubicó en la periferia: Es una bebida regional, “exótica” para quienes radican en el centro del sistema. Las ganancias obtenidas de la venta mundial del tequila alimentan la necesidad de nuevas fuentes de extracción de plusvalía de algunos de esos capitales centrales. Ahora, cada una de esas posiciones está segmentada a su vez. Así, por ejemplo, se tiene un centro que está constituido por un centro, una semiperiferia y una periferia; una semiperiferia constituida por un centro, semiperiferia y periferia; una periferia conformada por centro, semiperiferia y periferia.

El tequila, como se dijo antes, es producido en la periferia del sistema conformado en torno al mercado de bebidas espirituosas como resultado de una expansión de los centros económicos para abarcar otras bebidas alcohólicas o para generar ganancia económica de otras latitudes.

El *centro* de la región tequila (subsistema-mundo) coincide con las zonas donde se encuentran instaladas las industrias destiladoras de mayor peso en el ramo, los campos agaveros que les circundan y que están controlados por ciertos actores; obviamente entre esos predios se incluye *El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales del tequila* distinguidos por la UNESCO como patrimonio cultural de la humanidad desde 2006;¹ se añaden a ese céntrico los puntos convertidos en atractivo turístico, por ejemplo, el centro del pueblo de Tequila.

¹ El *paisaje agavero* es centro por generar riqueza como zona de producción de agave, pero también como destino turístico.

La *periferia* está conformada por las zonas cercanas o lejanas, en términos geográficos, incluidas dentro de la Denominación de Origen Tequila, pero en las cuales por diferentes factores las condiciones para el establecimiento de plantaciones o de industrias son poco favorables, por ejemplo por la inexistencia de fuentes de agua o por su cercanía con el mar; por tratarse de zonas lacustres o de la cima de una montaña; por la presencia de productores de enervantes, o por constituir el centro de otra actividad socioeconómica.

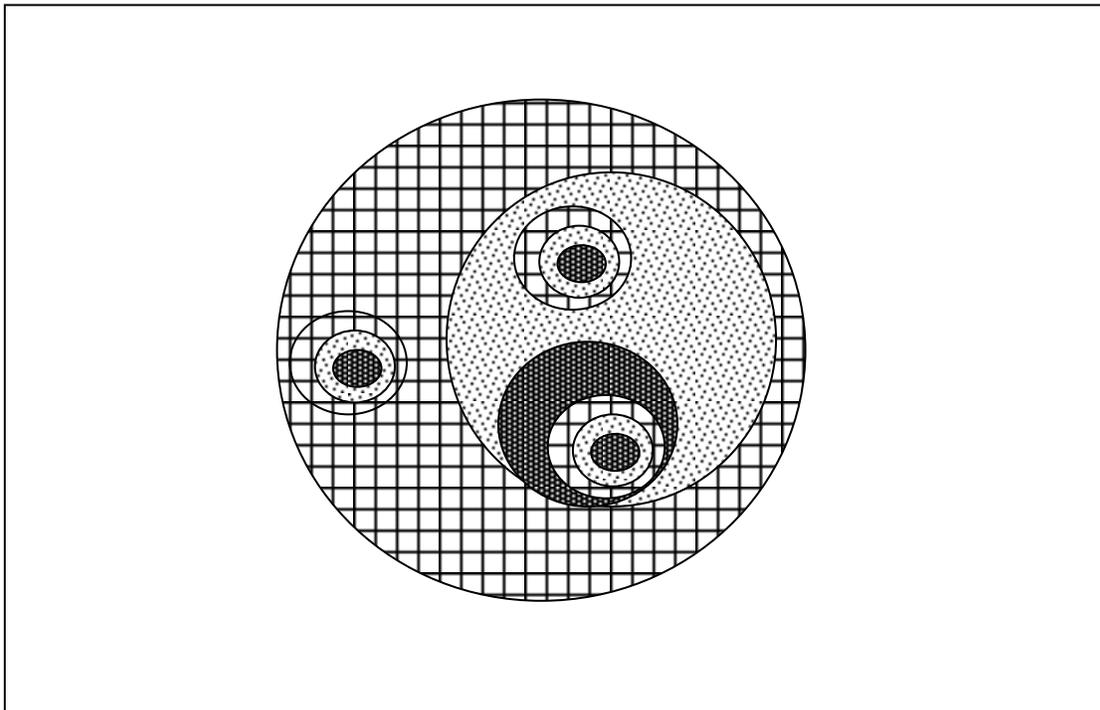
Se encuentran en la periferia de esta periferia 1) quienes elaboran tequila con saberes y técnicas artesanales, incapaces de modernizarse debido a sus limitados recursos económicos; 2) los no interesados en invertir en tecnologías, 3) quienes no se interesan por pasar a formar parte del club tequilero donde se toman decisiones, 4) quienes no cumplen con los requisitos legales requeridos por el tequila de culto, me refiero al registro ante las instancias de gobierno como la Secretaría de Hacienda para cumplir con obligaciones como la declaración y pago de impuestos; y 5) los que no cuentan con canales de comercialización, en una palabra, los que no se suman a la corriente exitosa del tequila porque no pueden o porque no quieren. Estos propietarios de tabernas² aparecen en tiempos de aumento en los precios del tequila como productores clandestinos e informales con capacidad de abasto microrregional, haciendo uso de las redes sociales de carácter moral y consanguíneo.

La *semiperiferia* está constituida por zonas a donde es posible la expansión de la agroindustria tequilera, dentro y fuera de la Denominación de Origen, esto debido a que su crecimiento o contracción siempre está motivada por intereses económicos. Este espacio social es controlado por unos cuantos productores de agave, por *intermediarios culturales* o por algunos industriales tequileros a través de dos mecanismos. El primer de ellos es mediante la expansión directa del centro del sistema, el segundo es a través del fortalecimiento de “coyotes” al interior de la semiperiferia, los cuales articulan pequeños productores hacia dentro y establecen el vínculo con los productores del centro.

² Taberna tiene un significado regional correspondiente a “clandestino”, mientras “tequilero”, “industria”, “fábrica” remiten a un fabricante establecido legalmente y registrado en la Cámara Nacional de la Industria del Tequila y/o en el Consejo Regulador del Tequila.

Como se desprende del modelo, centro, periferia y semiperiferia son construcciones históricas, son formas de relación motivadas por intereses económicos y políticos, y en ciertas condiciones la geografía limita la expansión de uno u otra. No obstante, el sistema está en constante movimiento y experimenta cambios debidos a su propia dinámica y a la del sistema mayor del cual forma parte.

Gráfico 2. Subsistemas-mundo en el sistema-mundo



El gráfico indica que cada zona constitutiva del sistema-mundo se divide a su vez en centro, periferia y semiperiferia.

Lo que intento decir es que la permanencia en el tiempo o el resurgimiento de formas tradicionales de elaborar tequila lejos de los centros de poder, sólo puede entenderse si se consideran las motivaciones personales de los sujetos junto con los contextos posibilitantes en los cuales se insertan.

Por ejemplo, en el caso de las plantaciones de mezcal o agave, como se le quiera nombrar, la semiperiferia representa zonas más atractivas para el cultivo de agave por la menor incidencia de plagas que en el centro, así como por la seguridad de encontrar

mayores rendimientos en los primeros ciclos para un cultivo nuevo, además de menores resistencias o conflictos con agricultores o dueños de predios inexpertos en ese cultivo, los cuales están dispuestos a efectuar contratos con intermediarios agaveros dado que éstos les ofrecen un poco más de ganancia que si destinaran sus predios al cultivo de maíz.

La periferia es funcional también en tanto pueda aportar mano de obra conocedora del cultivo de agave o del proceso de destilación, este último aprendido líricamente, pero con el valor agregado de ser un aprendizaje heredado. Aparece en escena la periferia cuando escasean las plantaciones de agave en centro y semiperiferia, o cuando se pretende abaratar la cantidad de agave disponible en el mercado.

Cuando la fama crece o cuando el precio del tequila registrado y autorizado se dispara hacia arriba sin correspondencia con su calidad, entonces el pequeño productor de tequila no registrado encuentra condiciones para ampliar su mercado.

Dicho lo anterior considero que puede explicarse porqué sobreviven pequeños productores de tequila, incluso al margen de los caminos oficiales y cómo es posible que exista una diversidad de formas productivas y de tecnologías para fabricar una rica multiplicidad de tequilas. Por ejemplo, las tecnologías locales consisten en adaptaciones de maquinaria utilizada y fabricada de hecho para otras actividades económicas, como la agricultura y la ganadería.

Entender de esta manera la forma como se encuentra articulada la agroindustria tequilera, como un sistema-mundo donde la flecha del tiempo deja espacios para la reversibilidad y la creatividad, explica cómo el carácter vernáculo, artesanal o tradicional de esas bebidas no es una cuestión de grado de desarrollo sino de la forma en la cual esos pequeños productores se encuentran posicionados en el sistema. Ciertamente es que los centros en los cuales se cuenta con diferentes recursos producen un saber que legitima ciertas formas productivas y ciertas formas de relación. Los *efectos de verdad*, es decir la construcción de discursos ideológicos como si fueran inocentes y no tuvieran ninguna carga de valor, por parte del centro dominan los otros efectos generados en la

semiperiferia o en la periferia, relegando con ello a otros escenarios a los productores tradicionales (*Cfr.* Alonso, 1988).

En un sistema interconectado, los nuevos mercados van provocando nuevas necesidades de consumo de nuevas mercancías. En su auxilio se desarrollan tecnologías y se estimulan un sinnúmero de innovaciones como parte de un torrente modernizador. Mercado e industria, no obstante, han dejado huecos para los tequileros ocultos (Hernández, 2012), los clandestinos y apartados del relumbrón estético de la gran industria tequilera, y en algunos casos estos pequeños productores están dejando de sólo sufrir los impactos ecológicos y económicos de un sistema disparejo, para comercializar sus productos haciendo uso de los lazos consanguíneos pero también de las redes sociales que alcanzan a familiares radicados en Estados Unidos y en muchas otras partes.

Más que estar en riesgo una cadena productiva al salir a flote esta clandestinidad resultado de un peculiar encadenamiento entre productores de agave y de tequila, el mismo sistema-mundo genera las probabilidades de que desde los márgenes eso que se denomina como productos artesanales con poca estética incorporada, encuentren estímulos para producir y para construir su propio nicho de mercado. No hay duda que en la avanzada monopolizadora emprendida en años recientes por los grandes industriales tequileros para normalizar a los pequeños productores, esto es, para obligarlos a aceptar las condiciones y formas de producción de los tomadores de decisiones de la industria tequila del centro del sistema, algunos taberneros han desaparecido, sin embargo, otros han encontrado en la clandestinidad un espacio para resistir la ofensiva del centro.

La existencia de estos productores con formas artesanales, antiguas o recientes, en la clandestinidad y en la periferia de la periferia, abre las puertas hacia nuevas oportunidades y por ende, tal vez sea un importante paso para liberarse de las ataduras de un tequila hegemónico. En ese sentido puede establecerse que el mismo sistema y las acciones de los tequileros ocultos desde su trinchera están creando las condiciones para la aparición de una diversidad de bebidas mucho más auténticas que simplemente el “tequila” o el “mezcal” de los centros dominantes. Los tiempos del vino mezcal con nombre propio y apellido parecen estar de vuelta, pero esta vez con mayores matices, por

ejemplo: El vino mezcal de Colotlán, o de “don Perengano”, elaborado en el Norte de Jalisco con tales características, etcétera.

La esperanza es que al garantizar un mayor acercamiento entre productor y consumidor, esto es, al saber quién produce cómo y dónde, quién consume, cómo y dónde, las bebidas sean expresiones de vínculos posibilitados por un nuevo sistema-mundo.

Por último, una vez planteado un escenario donde la desaparición del patrimonio tangible e intangible de los pequeños productores es sólo una de las posibilidades ¿qué convendría hacer desde la Academia? Para responder parto de decir lo contrario, es decir qué no hay que hacer: No hay que alimentar políticas conservacionistas ni tampoco preservacionistas. Los conservacionistas son quienes consideran que la naturaleza o la cultura son recursos que pueden explotarse, por ejemplo con fines turísticos, siempre y cuando estos aprovechamientos estén mediados por la técnica, ésta última por lo general en manos de organismos legitimadores. Conservar ha sido sinónimo de hacer buen uso de un recurso, sin embargo, es personal externo a las comunidades el que define qué debe conservarse y cómo debe usarse y conservarse.

En contraparte, los preservacionistas consideran que la naturaleza y aquello que encierra valor histórico y cultural debe mantenerse intacto, lejos de las comunidades que les dan vida porque podrían volverse sus propios depredadores, y por lo tanto, esas viejas tabernas destiladoras es mejor volverlas objeto de taxidermia, convertirlas en museos, sacándolos del mercado.

Lo que considero que conviene seguir estimulando es el incremento de probabilidades de reproducción de los pequeños productores de mezcal, aguardiente, agave o vinos, vía el reconocimiento del patrimonio tangible e intangible, vía el aprovechamiento eficiente de recursos del entorno con un mínimo de impactos ambientales, esto es a través de la valorización de prácticas ecológicas –cuando las haya-, pero también a través de mecanismos legales que protejan su patrimonio, y que les permitan defenderse frente a los embates de los grandes productores, así como a través de la construcción de otros circuitos mercantiles para la difusión y distribución de

productos que a diferencia de los elaborados por las grandes industrias, tienen otras dos características: Acercan al productor con el consumidor con todo el profundo sentido antropológico que esto tiene, y segundo que son productos trazables, es decir, que es posible contar con información precisa del cultivo, la forma de elaboración, las características particulares de cada destilado. Digamos que los buenos tequilas ocultos no necesitan estética porque tienen rostro y la distancia entre el productor y el consumidor es más corta, y la transacción deja de ser un acto meramente económico porque se produce para personas concretas que pueden reclamar que el producto cumpla con las características ofrecidas o que se ajuste a las necesidades del comprador e incluso participar en la elaboración.

Conclusión

Expuesto lo anterior, considero que una visión un tanto optimista pero no ingenua de los procesos en los cuales se ven insertos los pequeños productores frente a los grandes intereses capitalistas, invita a ser creativos y buscar alternativas que nos permitan movernos entre el azar y un futuro determinista, para incrementar las mejores probabilidades para quienes de entrada aparecen como afectados por los procesos globales.

Por último, desde la academia debemos poner en valor el patrimonio artesanal y/o tradicional de los pequeños productores, en cuyos prácticas están presentes “saberes y formas de hacer” bebidas alcohólicas cuyo valor reside tanto en la profundidad histórica de las mismas, como en el fomento de un tejido social basado en relaciones más que económicas, además de que sus formas productivas son menos contaminantes y provocan impactos mínimos en el medio ambiente ya que en caso de requerir de agroquímicos para el cultivo del mezcal son cantidades mínimas y los residuos industriales son aprovechados como complemento alimenticio para el ganado así como para composta y la posterior obtención de abono.

Bibliografía

Alonso, Ana María.

1988 “The effects of Truth: Re-presentations of the past and the imagining of community”, en *Journal of historical sociology*, Volume 1, Issue 1, March, Blackwell publishing Ltd. California. Pp. 33-57.

Colunga García-Marín, Patricia.

2012 “La desaparición de los mezcales artesanales tradicionales”. En *La jornada*. México. 21 de enero. Consultado en julio de 2012. Disponible en <http://www.jornada.unam.mx/2012/01/21/opinion/021a2pol>

Hernández López, José de Jesús. “Del culto al tequila y de los tequileros ocultos” En De la Torre, 2012 Renée y Santiago Bastos (Coordinadores). *Jalisco hoy. Miradas antropológicas*. CIESAS. Guadalajara. Pp. 359-286.

Prigogine, Ilya.

1997 *El fin de las certidumbres*. Taurus. Madrid.

Wallerstein, Immanuel.

1998 *El moderno sistema mundial. La agricultura capitalista y los orígenes de la economía-mundo europea en el siglo XVI*. Volumen I. Siglo XXI editores. México.

2005 *El mercantilismo y la consolidación de la economía-mundo europea, 1600-1750*. Siglo XXI editores. México.