

**Historia, territorio y cultura indígena.
Origen, auge y ocaso de la elaboración
artesanal de mezcal en Matatlán,
Oaxaca, México
(Capital mundial del mezcal)**

Juan Antonio Bautista



Mezcal
Marqués de Antequera



Primera edición: diciembre 2020

D.R. © Juan Antonio Bautista

© Universidad de Guanajuato
Lascuráin de Retana no. 5. Zona centro. C P. 36000
Guanajuato, Guanajuato.
www.ugto.mx

© Plaza y Valdés S. A. de C. V.
Alfonso Herrera 130, int. 11, Colonia San Rafael,
Ciudad de México, 06470. Teléfono: 50 97 20 70
coediciones@plazayvaldesmexico.com
www.plazayvaldes.com.mx

Plaza y Valdés, S. L.
Calle Murcia, 2. Colonia de los Ángeles
Pozuelo de Alarcón 28223, Madrid, España
Teléfono: 91 812 63 15
madrid@plazayvaldes.com
www.plazayvaldes.es

Formación tipográfica: José Guadalupe Rivera Arroyo

ISBN: 978-607-8624-94-2

Impreso en México / *Printed in Mexico*

La edición de este libro se realizó con la colaboración de Fondos para el Fortalecimiento de la Planta Académica del DEM-POA 2020 de la Universidad de Guanajuato.

Contenido

Introducción.	9
Capítulo I	
Origen y desarrollo del maguey y mezcal en México.	19
El origen del maguey	19
El maguey en el México prehispánico.	21
La hacienda, la producción de maguey y pulque en México	27
El maguey durante y después de la Conquista	30
El mezcal en el México prehispánico	33
El mezcal en el México colonial	35
El mezcal después de la época colonial	39
El mezcal en el periodo juarista	41
El mezcal en el porfiriato.	43
El mezcal después del porfiriato.	45
Capítulo II	
El poblamiento, origen y fundación de Matatlán	57

Capítulo III

La evolución histórica, socioeconómica, cultural, política y ambiental de la producción de maguey y mezcal en Matatlán	73
1. Fases de desarrollo del maguey mezcalero	73
2. Fases de desarrollo del mezcal artesanal	84
3. La comercialización y mercado de mezcal artesanal	112
4. La organización de los palenqueros	124
5. El impacto socioeconómico territorial de la cadena productiva del mezcal artesanal.	129
6. El sistema de cargos y el poder político de los palenqueros	140
Conclusiones generales	149
Referencias	155
Anexos	165

Introducción

Abordar la evolución histórica, socioeconómica, cultural, política y ambiental de la elaboración artesanal de mezcal en Oaxaca, actualmente es pertinente, al aportar conocimientos de orden territorial sobre la bebida alcohólica tradicional, de su persistencia y del establecimiento de raíces de inserción para enfrentar cambios productivos en su elaboración, a partir de un conjunto de prácticas culturales endógenas generadas en la región. Asimismo, por su importancia socioeconómica relacionada con su presencia en los mercados local, regional, estatal, nacional e internacional, en este último, al aportar divisas al país por concepto de la exportación, como lo señala el CRM (2018), a un poco más de 60 países del mundo, entre otros a Estados Unidos, España, Inglaterra y Francia, principalmente.

El mezcal es demandado y consumido por los estratos sociales de mayores ingresos económicos, por su origen, tradición organoléptica y espiritualidad, percepción contraria al de sus orígenes, al ser una bebida alcohólica dirigida a los sectores sociales de bajos ingresos ubicados en las regiones rurales e indígenas del país. El cambio en la percepción se explica a partir de la elaboración de la bebida, al transitar de una tecnología artesanal a la industrialización, acompañado también de un cambio en la categoría productiva al pasar de palenquero a fabricante de mezcal. El primero ellos dominaba totalmente los procesos

artesanales, que surgieron antes que el capitalismo, desarrollados generalmente por los campesinos indígenas zapotecos, pero, que al paso del tiempo fueron incorporando innovaciones tecnológicas en las fases de elaboración, el más importante, el uso del alambique de cobre; que implicó suponer procesos de *manufactura*, concepto relacionado con el entorno capitalista, que comprende la disponibilidad de capital de trabajo, la explotación de la fuerza de trabajo indígena y la utilización irracional de los recursos naturales, con la finalidad de obtener ganancias económicas.

La transición de los entornos artesanales a la industrialización ocurrida en la elaboración de mezcal, es similar al de otros sistemas productivos primarios, al partir de un principio básico que relaciona al hombre y a la naturaleza bajo una racionalidad conservacionista, en cambio, los procesos industriales persiguen la obtención de ganancias a expensas de la conservación ambiental.

Después de la época prehispánica, durante la colonización, en la que, la cuestión agraria relacionada con la tenencia de la tierra y la estructura de la propiedad, determinaron que la producción de mezcal encontrara su desarrollo e identidad organizacional en el modelo de la hacienda agrícola, caracterizada por el control de los recursos naturales, de la fuerza de trabajo y de los mercados locales y regionales; asimismo, se diseñaron y construyeron con una capacidad de producción de altos volúmenes, sin embargo, esta dinámica se abandonó por el agotamiento del germoplasma nativo del maguey, los conflictos armados que ocasionaron desestabilidad productiva y económica, entre otras causas; trasladando el proceso a territorios que presentaban condiciones socioeconómicas y de recursos naturales favorables para su continuidad, entre éstos el estado de Oaxaca, específicamente en Matatlán, en el que se adoptó como actividad económica principal, al encontrar atributos para su desarrollo como las condiciones agroclimáticas, la diversidad de especies de maguey silvestre, condiciones de pobreza y marginación, analfabetismo,

INTRODUCCIÓN

tecnología artesanal, atracción migratoria laboral, fuerza de trabajo indígena, medios de comunicación, entre otros; características que construyeron una herencia cultural y una identidad local, actualmente desvaloradas por la industrialización; por lo tanto, es imperativo su rescate y revalorización, como parte de la reivindicación identitaria en un entorno de lucha, que incluye aspectos socioeconómicos, culturales, políticos y ambientales en el contexto de la globalización.

Esta obra tiene como objetivo abordar las dimensiones históricas, socioeconómicas, culturales, políticas y ambientales que integran el territorio, relacionado con la evolución de la elaboración artesanal del mezcal en Matatlán, conocida como la “Capital mundial del mezcal”, al ofrecer en el pasado las condiciones socioeconómicas y ventajas comparativas y competitivas para su desarrollo. Bullok (2017), destaca que produce el 80% de la producción mundial; por lo tanto, es importante conocer las etapas de su evolución que le ha permitido la relevancia mencionada, asimismo, reconstruir la dinámica del sistema artesanal para entender su trayectoria cultural, tecnológica y la configuración actual de su estructura territorial en el que se desarrolla.

Como estudio de caso se documentó el origen, el auge y el ocaso de la elaboración artesanal del mezcal, durante el periodo de 1920 a 1980, al final de este último, las fuerzas impuestas por el mercado lo llevaron a la adulteración como sinónimo de industrialización. Se plantearon tres ejes analíticos bajo la transversalidad ambiental: 1) Su origen, en el que la emigración de actores sociales de diversos orígenes, como los hacendados y los indígenas, impulsaron la siembra del maguey mezcalero y la elaboración de la bebida, 2) El auge de la elaboración de mezcal, que fue acompañado por procesos de desarrollo local, sustentado en la generación de empleo e ingresos para la fuerza de trabajo local y regional, e incluso nacional, el desarrollo de otras actividades económicas relacionadas con la elaboración de la bebida, la organización de productores, la comercialización del maguey y mezcal, entre otros; y 3) El ocaso de la elaboración artesanal de mezcal,

al no ser sostenible ante las fuerzas del mercado que lo llevaron a la industrialización.

La recopilación de la información incluyó la revisión bibliográfica primaria y secundaria, revisión de documentos históricos existentes en archivos nacionales y municipales, recorridos de campo, búsqueda y entrevista a antiguos palenqueros, visitas periódicas, la residencia y convivencia con la población por varios años en la comunidad. Esto último, fue fundamental para conocer a profundidad el fenómeno productivo, cotejar la veracidad y la congruencia de la información proporcionada por los palenqueros que estaban con vida al inicio del estudio y los que actualmente sobreviven.

En el caso de las entrevistas aplicadas a los actores mencionados, se utilizaron las entrevistas focales, que sirvieron para interpretar la información aportada y construir los distintos escenarios (Hawni-Sutton *et al.*, 2013) e imaginarios individuales y colectivos, asimismo, reconstruir diversas hipótesis relacionadas con el origen, auge y ocaso de la elaboración artesanal del mezcal, a partir de sus causas, efectos, relaciones e interrelaciones. Para realizar esta técnica se utilizó la grabación para captar a detalles los relatos, que posteriormente fueron transcritos para revisar, seleccionar y analizar la información pertinente.

Durante la recopilación de la información se presentaron limitantes vinculadas con la lengua zapoteca, situación superada al hablar y entender la comunicación bajo este código. También las limitaciones a las condiciones impuestas por la estructura municipal o cabildo municipal, obstáculos relacionados con la responsabilidad sobre los activos de la comunidad bajo el resguardo de las autoridades municipales, como lo es el archivo municipal a cargo del Alcalde, el cual institucionalmente no forma parte del cabildo, sin embargo, en la práctica en Matatlán, sí es considerado como parte de éste, su función es atender y resolver los conflictos internos comunitarios, pero sin recibir un salario como el resto del cabildo, situación que limitó el tiempo de

INTRODUCCIÓN

la revisión al depender de su disponibilidad y su asistencia esporádica a las oficinas municipales. Desafortunadamente durante el periodo de recopilación de información, el archivo se encontraba descuidado, desordenado, con evidencias de rapiña y de la falta de interés de las autoridades municipales, en la conservación de los manuscritos que describen la historiografía de la comunidad, situación que muestra el desconocimiento, la utilidad y valoración de los estudios y propuestas encaminadas al desarrollo comunitario.

Es relevante destacar que la población de Matatlán, se caracteriza por ser hermética, al proporcionar poca información relacionada con sus vivencias y experiencias cotidianas que afectan su desarrollo, problemáticas individuales y colectivas, que los hacen renuentes a aceptar cualquier intento de participación y ayuda encaminada a la transformación social, a menos que ello esté condicionado a la obtención de beneficios económicos, es decir, a cambio de aportar información, sobre todo, si se trata de personas externas o ajenas a la comunidad quienes investigan, pues a éstos les ofrecen información sin cargas valorativas, sin significancia y lejos de su realidad, actitud que difícilmente posibilita la construcción de alternativas de desarrollo socioeconómico. Por otro lado, el individualismo persiste y difícilmente permite la colectividad, situación que contribuye a aportar información poco confiable, no congruente a su realidad, por lo tanto, no permiten la realización de estudios que ayuden a la transformación de la comunidad. Por eso, fue importante realizar el cotejo y contraste de la información durante largos periodos de residencia en la comunidad.

Durante el estudio y el trabajo de campo, se superaron las limitaciones anteriores y el resultado es la presente investigación, por lo tanto, es importante manifestar la gratitud a los palenqueros y a otros agentes económicos, quienes aportaron la información y testimonios que hicieron posible la construcción y reconstrucción de los conocimientos que se describen. En primer lugar, a los que proporcionaron información al inicio de la investigación, hace casi una

década, quienes han tomado el camino hacia la eternidad. Se menciona a Isaac Jiménez Arrazola, Elvira Jiménez Palacios y Crescenciano Santiago Gutiérrez. Igualmente, la gratitud se hace extensiva a los palenqueros de mayor edad que aún viven, como a Francisco Sernas, Lorenzo Mateo, Adolfo Sánchez y Rodrigo Jiménez, integrantes de la segunda y tercera generación de palenqueros, protagonistas de los cambios y transformaciones en los procesos socioproductivos, que en su momento consolidaron la elaboración de mezcal en Matatlán, para ellos, un reconocimiento en vida por sus aportaciones al desarrollo productivo y comunitario.

El agradecimiento es también para los que mediante las entrevistas focalizadas aportaron sus conocimientos y testimonios: Francisco Mateo, Reynaldo Santiago, Gonzalo García, Martín García, Pedro López, Jaime Jiménez, Celestino Sernas, Enrique Jiménez, Venancio Jiménez, Elva Antonio, Gonzalo Martínez, Rafael Martínez, Guillermo Gómez, Francisco Antonio, Gustavo Méndez Torres, y sobre todo, a los que sin su aportación el mezcal no hubiera sido posible, a la Familia Aragón, que en el periodo de auge elaboraron y proporcionaron los alambiques de cobre a los palenqueros para la destilación del mezcal en Matatlán, conocida actualmente como la Capital mundial del Mezcal.

Esta obra forma parte de un reconocimiento permanente a los actores sociales, que establecieron las bases de la elaboración artesanal de mezcal como actividad económica y su contribución al desarrollo comunitario. Aunque algunos de ellos hayan cometido excesos con la población como los propietarios de la Hacienda Don Lope, Alberto Méndez y Pedro Méndez Luria, respectivamente. Asimismo otros que llevaron, desarrollaron y enseñaron la tecnología de producción artesanal, generalmente indígenas y emigrantes avecindados, al igual que los primeros mencionados; dentro de éstos Ramón Sánchez, originario de Santa María Zoquitlán, jornalero y pionero de la mediería; Adrián Sánchez, de San Pablo Guila, promotor de las enseñanzas a los palenqueros de Matatlán, sobre las diversas utilidades de las estructuras

organizacionales; y finalmente a Juan Antonio Martínez, Esperanza Bautista Quero, y Elba Antonio Bautista debido a su constante y noble preocupación por la comunidad de Matatlán, en la que algunos de sus integrantes, manifestaron no pocas de las pasiones negativas del alma durante su residencia por más de 50 años, sin embargo, encontraron las facilidades para su establecimiento permanente, sus actividades comerciales, por ejemplo, la pequeña industria de la masa y tortilla, así como la elaboración de mezcal, todas desarrolladas con un sentido humanista, social y justo, dirigidas a combatir la inequidad e insostenibilidad social, ayudando a superar las condiciones de pobreza y marginación, especialmente en reducir la inseguridad alimentaria de la población de Matatlán y de las comunidades circunvecinas.

*Historia, territorio y cultura indígena. Origen, auge y ocaso
de la elaboración artesanal de mezcal en Matatlán,
Oaxaca, México (Capital mundial del mezcal)*
se terminó de imprimir en diciembre de 2020
El tiraje consta de 1 000 ejemplares