



Biodiversidad, sostenibilidad
y patrimonios alimentarios

Ricardo Ávila
Martín Tena Meza
Coordinadores

Colección
Estudios del Hombre
Serie Interfaces

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

¿En qué sentido es el tequila un patrimonio?

Martín Tena Meza, Ricardo Ávila y Claudio Jiménez Vizcarra

EL TEQUILA

El tequila es una bebida alcohólica originaria del estado de Jalisco, situado en la región occidental de México. Se obtiene a partir de la destilación y rectificación de mostos que son extraídos y preparados directamente de la molienda de cabezas maduras de maguey, específicamente del *Agave tequilana* Weber. Dichos mostos son hidrolizados o cocidos y sometidos a fermentación alcohólica con levaduras, cultivadas o no. Puede ser enriquecido con otros azúcares hasta en una proporción no mayor a 49%. «El tequila es un líquido que, de acuerdo a su tipo, es incoloro o amarillento cuando es madurado en recipientes de madera de roble o encino, o cuando [se le afina] sin madurarlo» (*Diario Oficial de la Federación*, México, 2006). Para uso práctico, el tequila puede ser definido como el aguardiente elaborado a partir de la fermentación y destilado del jugo de las piñas de un maguey, el llamado *Agave tequilana*, que al ser cosechado y cocido es denominado mezcal.¹ Cabe decir que antaño fueron utilizadas otras especies y variedades de maguey que con el tiempo cayeron en desuso, y que hoy son consideradas raras.²

- 1 Este vocablo también es utilizado para denominar a las plantas pertinentes y a un cúmulo de bebidas conocidas genéricamente como mezcal.
- 2 Desde un punto de vista oficial —léase oficioso—, el agave con el que se produce el tequila fue descrito y reconocido en 1902 en el registro científico por el médico y botánico francés Frédéric Albert Constantin Weber, quien estuvo en México durante la Segunda Guerra de Intervención (1862-1867), lo que le permitió describir muchas especies de cactáceas y agaves. Sobre las variedades de maguey para producir el aguardiente en cuestión, un farmacéutico reportó nueve a finales del siglo XIX, pero sugirió la existencia de más

El tequila es uno de los emblemas más reconocidos de México. Está asociado al tradicional ámbito rural mexicano en vía de extinción, y es probable que no hubiese llegado a ser tan conocido allende las fronteras mexicanas, a no ser por las películas de género ranchero de las décadas de 1940 y 1950, donde ocupó un sitio de primer orden. En los filmes de aquellos años el protagonista era el hombre a caballo —el ranchero—, viril y macho, cantador, enamorado, pendenciero y, por supuesto, bebedor consuetudinario de tequila. El cine y la música de mariachi, sobre todo los de las décadas aludidas, contribuyeron significativamente a hacer del tequila una bebida popular, primero en México y luego en el extranjero. También ayudaron a crear el estereotipo del mexicano bebedor de ese espirituoso en particular.³ En las referidas películas, actores como Jorge Negrete, Pedro Infante, Pedro Armendáriz y algunos otros celebraron triunfos y lloraron fracasos abrazados a una botella de tequila. En las cantinas, o fuera de ellas, el ranchero bebedor se hacía acompañar del mariachi —igualmente emblemático— para escucharlo como música de fondo o cantar junto con él. Compositores vernáculos crearon numerosas canciones a propósito del tequila, con algunas frases significativas como: «De Cocula es el mariachi, de Tecalitlán los sonos, de San Pedro su cantar, de Tequila su mezcal y los machos de Jalisco afamados por entrones [...]»; «Estoy en el rincón de una cantina, oyendo la canción que yo pedí, me están sirviendo ahorita mi tequila, ya va mi pensamiento rumbo a ti [...]»; «Quise hallar el olvido, al estilo Jalisco, pero aquellos mariachis y aquel tequila me hicieron llorar [...]».⁴

Parte de aquel estereotipo era también la cantina,⁵ lugar exclusivo de hombres, por supuesto, donde se servía trago —tequila destacadamente—, se

(Pérez, 1990). Por otro lado, actualmente se reportan ocho especies (Valenzuela, 2003); mientras que otras fuentes (Colunga, 2006) señalan la existencia de más de 20 especies del género *Agave*, empleadas en la elaboración de bebidas fermentadas y destiladas, llamadas genéricamente mezcales. Dichas fuentes señalan a doce de ellas como las más importantes.

- 3 Véase «Historia», en Academia Mexicana del Tequila, A. C. (disponible en <<http://www.acamextequila.com.mx/amt3/historia.html>>; fecha de consulta: 13 de septiembre de 2015).
- 4 Véase «Datos curiosos», en Academia Mexicana del Tequila, A. C. (disponible en: <<http://www.acamextequila.com.mx/amt3/historia.html>>; fecha de consulta: 13 de septiembre de 2015).
- 5 En la ciudad de Guadalajara, capital de Jalisco, subsisten todavía algunas cantinas vetustas, como La Sin Rival, La Fuente o Los Equipales, donde se sirve, como siempre, el

jugaba a las cartas y se cantaba sobre todo a la belleza de las hembras y al amor pasional, pero también al honor y a la vergüenza. En aquellos sitios el tequila era sin lugar a duda la bebida hegemónica, y las cantinas mexicanas eran tan populares como los cafés en Europa.⁶

En la actualidad, el tequila es conocido en el planeta entero gracias a los grandes y dinámicos circuitos comerciales globales, y es reconocido como un espirituoso exótico pero gustoso. Empero, la reputación mundial del tequila se debe en gran medida a poderosas y muy bien pensadas campañas publicitarias.⁷ De no existir la eficaz comunicación masiva, es probable que el tequila se conociese apenas allende las fronteras mexicanas.

Fuera de México, el tequila es consumido en 120 países («Consejo Regulador del Tequila», 2009). Para darse una idea de su volumen de manufactura, a continuación se presentan algunas cifras: en 2008 se produjeron 312 millones de litros; de ellos 138.4 fueron exportados.

Las cifras precedentes revelan una producción enorme de tequila, con incrementos anuales significativos. Sin embargo, los datos del Consejo Regulador de Tequila (CRT), organismo oficial que regula la producción de ese espirituoso, no permiten correlacionar la cantidad de litros de tequila producidos con la materia prima cosechada necesaria para producirla, los llamados mezcales. Según ciertos destiladores de tequila que se reivindican como productores

espirituoso de agave. Hay otras más, con sabor tradicional, como La Maestranza, donde se evocan temas taurinos, o La Iberia o La Alemana, en cuyos inicios se servían platillos y bebidas inspirados en supuestas tradiciones culinarias de aquellos lugares, pero donde el tequila jugaba, y sigue jugando, un papel central.

- 6 Si para George Steiner la idea de Europa es un café siempre a la vuelta de la esquina en cualquier ciudad, o para Jorge Luis Borges lo era el asado del domingo familiar que identifica lo argentino, en México la cantina es el lugar ideal para encontrar una de las almas del mexicano. En las cantinas se discute, se debaten temas políticos, se arregla el mundo, se consuman negocios, se disputa y se reconcilia, se celebra el evento ocasional, se curan las heridas del amor o se canta al tono del mariachi (Naró, 2008).
- 7 Véase, por ejemplo, la web *Festival Cultural de Tequila* (<<http://www.festivalculturaldetequila.com>>); también las webs *Sauza Tequila* (<<http://www.sauzatequila.com>>) y *La Rojeña* (<<http://www.mundocuervo.com>>); fecha de consulta: 29 de marzo de 2010).

tradicionales —en este caso los de la fábrica de tequila El Caballito Cerrero—, para producir un litro de tequila se emplean en promedio siete y medio kilogramos de mezcal sazón, es decir, maduro.⁸ Plantean que la cantidad de tequila que se produce es mucho mayor, proporcionalmente hablando, que la cantidad de kilos de mezcales existentes en los terrenos y potencialmente comercializables.⁹ De ahí la sospecha de que buena parte del tequila que circula en el mercado no haya sido elaborada 100 % con mezcales del *Agave tequilana*.

EL ORIGEN DEL TEQUILA

La historia oficiosa de nuestra bebida, que casi ha adquirido estatus de oficial, señalaría que a un español propietario de haciendas en el valle de Ameca —en la Nueva Galicia, hoy Jalisco— se le habría ocurrido, hacia fines del siglo XVIII, cocer y prensar los núcleos carnosos de los mezcales que abundaban en la zona, para luego destilarlos según la técnica pertinente traída a América por lo europeos. De acuerdo con los defensores de esta historia, se trata de un «afortunado e ingenioso mestizaje» entre un producto americano y una técnica del Viejo Mundo. Esta «venturosa ocurrencia» se habría dado en el contexto de la división de un enorme latifundio, el de la hacienda de Cuisillos, una de cuyas partes habría sido comprada por la familia Cuervo en 1758.¹⁰ Luego de esa compra, el hijo del señor Cuervo, José María Guadalupe, habría logrado una cédula real de Carlos IV que data de 1795, por medio de la cual se le con-

-
- 8 Véase «El Tequila», portal de Tequila el Caballito Cerrero (disponible en: <<http://www.tequilaelcaballitocerrero.com/El%20Tequilaporclaudiojimenez.htm>>, fecha de consulta: 23 de febrero de 2010).
- 9 Un botón de muestra es que en el portal del Consejo Regulador del Tequila no hay datos relativos a la materia prima existente, tanto en campo como en fábricas (<<http://crtnew.crt.org.mx>>, fecha de consulta: 29 de octubre de 2010). De la misma manera, en el portal de la Cámara Nacional de la Industria Tequilera sólo aparecen estadísticas parciales referidas al volumen mensual de la producción y exportación de tequila (<<http://www.tequileros.org>>, fecha de consulta: 29 de marzo de 2010).
- 10 Para la constitución y desmembramiento del latifundio de Cuisillos, Lancaster-Jones (1974: 39). Para la compra de aquellas tierras por parte de Cuervo, véase Murriá (1997). Para la concesión de la cédula real, véase «Conoce la historia de José Cuervo», web *La Rojeña* (disponible en: <<http://www.mundocuervo.com>>, fecha de consulta: 29 de marzo de 2010).

cedía licencia para producir industrialmente vino-mezcal, como se llamaba en aquellos años al tequila.

Sin embargo, esa historia riñe con una evidencia documental más antigua que reporta la existencia de mezcales, y por lo tanto la de uno de sus derivados, el tequila. Se trata de un testamento datado en 1726, de un indio principal de Amatitán, pueblo de la Nueva Galicia. El documento da fe de que Luis Clemente González, el sujeto en cuestión, así como su esposa, habían heredado quinientos mezcales. También expresa cómo él y su conyugue comerciaban mezcales de manera regular con otros miembros de la misma comunidad indígena (Jiménez, 2008). El valor de aquellas plantas —quinientos pesos, una cantidad no menor entonces— y su comercialización deja entrever la importancia que para aquellos hombres tenían los mezcales. Ese hecho permite deducir que la actividad de sembrar magueyes de cierto tipo, comerciar con ellos y eventualmente destilarlos no databa de pocos años, sino que era un fenómeno de larga duración; de hecho —hoy se sabe—, el uso variado y múltiple de magueyes precedió en Mesoamérica al inicio de la agricultura misma (Gentry, 1982).

En el mismo pueblo indígena de Amatitán, situado unos cuarenta kilómetros al oeste de la ciudad de Guadalajara y a seis del actual Tequila, existen pruebas materiales que complementan las mencionadas: hornos para mezcales trabajados en tepetate (Jiménez, 2008).¹¹ Ahí se han encontrado evidencias arqueológicas que permiten columbrar que los indígenas, mucho antes de la llegada de los españoles al iniciar el siglo XVI, habían creado una compleja cultura del maguey, que debieron haber practicado desde tiempos inmemorables. Las pencas de maguey eran cocidas en hornos situados bajo tierra. Los productos así obtenidos, los mezcales —magueyes cocidos—, constituían una fuente alimentaria de primer orden, plena de azúcares y otros nutrientes (Gentry, 1982). De la misma manera, con los mezcales era preparado el *mexcalli*, nombre de origen nahua de una bebida que contenía un importante porcentaje de alcohol. Además, los magueyes se usaban con fines rituales —y aún se utilizan como tales en ciertos lugares—, para la construcción y la cordelería, para confecio-

11 Véase también el portal de Tequila el Caballito Cerrero (disponible en: <<http://www.tequilacaballitocerrero.com>>, fecha de consulta: 20 de noviembre de 2009).

nar vestidos, para elaborar papel, como combustible, para fabricar jabón y con fines medicinales.

Se sabe que los naturales de Amatitán cocían los agaves en hornos de piedra, bajo el suelo, para después desmenuzarlos y extraer sus jugos, los cuales ponían a fermentar en grandes tinajas de piedra de origen volcánico. De la labor en dichas tinajas, cavadas bajo el nivel del suelo, se obtenía una bebida con un importante grado de alcohol, la cual utilizaban con fines rituales y festivos. Una evidencia en ese sentido es el hecho de que, en 1673, Mariana de Austria, reina de España, reconoció que aquella bebida nombrada vino-mezcal era propia de los indígenas, por lo que hizo que quedara libre del impuesto de comercialización (Jiménez, 2008: 11). Sólo muchos años después, a partir de 1768, si se requiere de una fecha, el vino-mezcal comenzó a ser percibido como bebida mestiza, dado que su fabricación fue permitida a quienes no fuesen indios (Jiménez, 2008: 13).

Por otra parte, recientes evidencias botánicas, toponímicas y arqueológicas sitúan el origen prehispánico de la cultura del agave y su fermentación hacia el sur del estado de Jalisco, en la zona conocida como Los Volcanes (Zizumbo *et al.*, 2009; Colunga y Zizumbo, 2007). En efecto, si bien la técnica de la destilación a la que eran sometidos los magueyes de aquella zona pudo haber sido introducida desde el Lejano Oriente, en el siglo XVI,¹² gracias a los viajes que desde entonces hacía el Galeón de Manila (Colunga y Zizumbo, 2007), nuevos enfoques de aquellas evidencias arqueológicas indican que formas rudimentarias de destilación eran practicadas en el occidente de México, desde al menos 1 500 años antes de la era común (Zizumbo *et al.*, 2009).

Un referente histórico documental de larga duración sitúa al tequila, como se viene argumentando, en el área del pueblo de Amatitán. Lo habitantes de ese pueblo —así lo muestran las evidencias documentales encontradas en el Archivo Histórico de Tequila— se dedicaban principalmente al cultivo de mezcal y a la fabricación de vino-mezcal, y su influencia era indiscutible en los pueblos vecinos, como la actual Tequila. Cabe mencionar que el género femenino participaba de modo significativo en su producción, que sus habitantes eran dados a la fiesta —tenían el vino-mezcal a la mano— y, al parecer, que

12. Aquella introducción habría sido hecha por quienes practicaban el destilado del coco; a partir de la práctica del fermento de ese fruto, era corriente en el archipiélago filipino.

eran contestatarios con la autoridad no propia (Jiménez, 2008:18-20; Jiménez, 2009). Tales características —se dice— habrían subsistido al periodo colonial y persisten hoy en día.

El resultado de ese proceso cultural milenario del maguey es que la Nueva Galicia del periodo colonial mexicano y el Jalisco posterior y contemporáneo se convirtieron —en buena medida a partir de la dinámica social del pueblo de Amatitán— en el ámbito geográfico-cultural por antonomasia del vino-mezcal, hoy tequila, cuyo nombre se debe a que en el pueblo de Tequila, así llamado, residía la administración pública de la región, y era ahí, por tanto, donde se registraba y era gravado. Desde esta perspectiva, podría decirse, como lo hizo Joseph Pla a propósito de la comida,¹³ que el tequila es el resultado del paisaje y de la cultura local puesta en un caballito, nombre del vasillo en el que tradicionalmente se sirve el tequila.

Con el advenimiento del México independiente en 1821, y el deterioro y desaparición de muchas comunidades indígenas y su cultura —que de diversos modos habría sido adoptada y refuncionalizada por otros grupos sociales—, el tequila fue perdiendo su carácter; dejó de ser ese elemento tradicional comunitario que cohesionaba, daba sentido de pertenencia y recreaba una cultura milenaria. Fue entonces que devino en bebida mestiza y, con el tiempo, bebida nacional.

PATRIMONIALIZACIÓN DEL TEQUILA

La producción de tequila fue en México una cuestión más o menos doméstica hasta 1940. A partir de entonces, varios empresarios productores de tequila comenzaron a realizar gestiones ante el Estado mexicano para que fuera protegido el nombre de ese aguardiente, y también para obtener la exclusividad de uso del apelativo (CRT, 2007). Los argumentos de aquellas gestiones se centraban en la longeva historia asociada a la producción de tequila, a su región de origen e inclusive al hecho de que ya entonces había comenzado a ser considerada como la bebida nacional. Así, en 1949 fue establecida la Norma Oficial Mexicana (NOM) del tequila, la cual describía el proceso que debían observar los productores y las características de la bebida en términos de cuerpo, sabor y olor.

13 «La cocina es el paisaje en la cacerola», citado en Torrado (1988).

Es decir, para que un producto pudiera llamarse legalmente *tequila* tenía que ser producido con *Agave tequilana* del estado de Jalisco al 100%. También se especificaba que la botella debía reportar el nombre, el número de registro de fabricación y la clasificación oficial de la bebida (Rodríguez, 2007).

Por otra parte, aunque México suscribió el Arreglo de Lisboa, relativo a la protección de las denominaciones de origen y su registro internacional, a partir de la década de los años sesenta del siglo pasado, países como España y Japón comenzaron a fabricar y comercializar un aguardiente que llamaban tequila.¹⁴ Para entonces, la fama del espirituoso mexicano era creciente en el mundo; y para proteger su producto, la respuesta mexicana fue la instauración de la denominación de origen del tequila en 1964. Sin embargo, ya entonces se reconocía un tequila 100% de agave y otro en proporciones menores (*Diario Oficial de la Federación*, 12 de marzo, 1964).¹⁵ En principio, esa norma fue concebida para controlar la exportación a granel de tequila y su envasado en el extranjero. Pero la cuestión de fondo en aquella iniciativa fue que no había suficiente materia prima, aunque sí un mercado en crecimiento. Es decir, dada su creciente demanda internacional, en particular la del mercado norteamericano, así como la escasez de agaves debido a su lento crecimiento y maduración y la restringida extensión territorial, acotada por su denominación de origen, quienes elaboraron en aquellos años la NOM-Tequila, en particular la reformada en 1974, decidieron que podía ser tequila aquel aguardiente que tuviera en su composición un porcentaje mínimo de 51% de azúcares provenientes del *Agave tequilana* (Rodríguez, 2007). A partir de entonces, los industriales del tequila y el Estado mexicano pusieron en marcha una serie de negociaciones en el ámbito internacional para proteger la exclusividad del tequila. Se firmaron convenios con varios países y de manera específica, en 1978, México obtuvo el certificado del registro del tequila en el *Registre International des Appellations d'Origine*, de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (CRT, 2007).

Como parte de la política empresarial y estatal para asegurar la «buena calidad» del tequila, en 1992 se creó el Consejo Regulador del Tequila para

14 Hoy en día el vocablo *tequila* resulta tan exótico y mediático que es utilizado como apelativo publicitario. Véase por ejemplo <<http://www.tequila.com>>; también <<http://www.tequila.com.au>>; asimismo, <<http://www.tequila-uk.com>>.

15 Luego de su establecimiento, dicha resolución ha sido modificada en varias ocasiones.

asegurar el cumplimiento de la NOM-Tequila. También fue creado para garantizar al consumidor la autenticidad del producto, así como para certificar el cumplimiento de la misma, de cara a la salvaguarda de la denominación de origen, tanto en México como en el extranjero. Por otra parte, la creación del CRT reafirmó el aumento significativo de la superficie dedicada al cultivo de mezcales —y por lo tanto de marcas de tequila—, la cual había sido datada originalmente en la denominación territorial de origen de 1949.¹⁶ La constatación y reconocimiento por parte del CRT de los territorios sembrados con agaves para producir tequila fue en parte una respuesta al aumento inusitado de producción de agaves fuera de México, en países como Sudáfrica, por ejemplo. Ahí fueron plantados, en algún momento, miles de agaves que al madurar eran susceptibles de producir un aguardiente como el tequila y, por tanto, hacerle concurrencia desleal al espirituoso mexicano (Fulton, 2007).

En este contexto, vale la pena señalar que la fluctuante escasez y sobreproducción de mezcales se debe a que el mercado lo determinan sus compradores, no los productores-vendedores. Esto ha ocasionado la quiebra de muchos campesinos y ha favorecido la entrada de poderosas compañías transnacionales al negocio del tequila. Dicho de otro modo, la extravagante situación de la producción de agaves y tequilas se debe a la existencia de un mercado ávido de tequila, a la desmedida voracidad de ciertos empresarios, y a la falta de consistencia de los poderes públicos mexicanos, cuya legislación pertinente ha ido de lo errático a lo excesivo.

La inconsistente evolución de la norma ha favorecido a los grandes empresarios tequileros, y son ellos quienes dominan el CRT. Sin duda, como ocurre en otros países, deben ser los productores tequileros los primeros interesados en regular la buena manufactura de su producto para asegurar su calidad. En principio, dichos organismos están controlados por actores privados, mientras que el Estado asume una adecuada supervisión en cuanto árbitro imparcial. Empero, parece que esto no sucede en México en el caso del tequila, ya que el Estado ha proporcionado a los particulares la supervisión de la buena

16 La NOM de 1949 sólo menciona al estado de Jalisco. Después de cuatro «Declaratorias generales de protección a la Denominación de Origen Tequila», en el año 2000 se consideraron 181 municipios con «Denominación de Origen»: 125 de Jalisco, 7 de Guanajuato, 30 de Michoacán, 8 de Nayarit y 11 de Tamaulipas (Madrigal *et al.*, 2014).

producción del aguardiente de *Agave tequilana* (Fentanes y Sánchez, 2004). De esta suerte, son los grandes empresarios del tequila, con su propio financiamiento, quienes operan, prácticamente sin cortapisas, el CRT; y, como se sabe, quien paga manda...

Por otra parte, el CRT tiene jurisdicción en todas las áreas de México donde se cultivan agaves para producir tequila. Pero hay que señalar que dichos territorios cuentan con una diversidad geográfica y cultural enorme, por lo que sus productos, en este caso el agave, pueden ser muy diferentes entre sí. Por tanto, es posible cosechar *Agave tequilana* para producir tequila, pero ajeno a la zona calificada con denominación de origen. Esto ocurre así porque la Norma Oficial Mexicana y la misma denominación de origen son de carácter muy general, hecho que impide involucrar la enorme diversidad territorial y ambiental donde se cultivan y cosechan los agaves. A esto hay que agregar las peculiaridades de la intrincada realidad fisiográfica mexicana, productora generosa de agaves y aguardientes, en cuya cúspide se encuentra el tequila. De esta manera, sería importante concebir una nueva norma para el tequila —más específica—, que considere en cada región las características particulares de sus cultivos de *Agave tequilana*, así como los volúmenes de producción de los mismos. Ello incidiría favorablemente en la calidad de los productos finales y en la satisfacción del consumidor.

Es importante decir que la industria de los destilados de los agaves ha entrañado beneficios sociales y económicos. De hecho, la industria del tequila constituye un buen negocio para los grandes empresarios, no así para los productores tradicionales; y en ese orden de ideas, la producción de aguardientes se ha convertido en un paquete tecnológico e industrial que está generando riesgos ambientales no menores (Larson y Neira, 2004: 6-8). Por otra parte, además de constituir una concentración de capital excesiva —mayoritariamente extranjero—, experimenta una disponibilidad de materia prima en exceso fluctuante que afecta los precios. Presenta también una pérdida de diversidad biológica causada por endogamia; serios problemas fitosanitarios y de plagas, lo que entraña potenciales adulteraciones y la inobservancia de procesos cualitativos; problemas ambientales causados por las vinazas desechadas y demás residuos sólidos (Torres, 2009: 3); dispersión en las tareas de investigación y desarrollo; ausencia de control en los procesos de la cadena productiva; exportación a granel de aguardientes de agave libre de impuestos —sin que se sepa

qué bebidas se producen en el extranjero con esos líquidos—; encarecimiento del tequila en México, de manera artificial y por pago de altos aranceles; así como una pauperización creciente de los campesinos productores de agave. En definitiva, la industria de los destilados del *Agave tequilana* es una historia de altos costos sociales y ambientales, independientemente de la confusión que hoy causa una producción prácticamente fuera de control: «pocos saben, bien a bien, qué es lo que bebe cuando le sirven un “tequila”...»

En este contexto, sorprende que la UNESCO haya otorgado a México la declaratoria «El paisaje agavero y las antiguas instalaciones industriales de tequila» como patrimonio de la humanidad, pues la producción de agave —en general y específicamente la de *tequilana*, con la que en principio se produce el tequila—, así como su misma industrialización, son una distorsión productiva, técnicamente hablando, pero también constituyen una tergiversación socio-cultural y una aberración ambiental (Navarro, 2010: 10). En tal desproporción, los excesos galopan: es el caso de Mundo Cuervo, una operación mediático-comercial de inspiración hollywoodense y no carente de simulación —la cual aporta, dicho sea de paso, pingües beneficios a sus promotores—, que sitúa al tequila como bebida extraordinaria, casi fantástica, no como el producto de un proceso cultural y ambiental, complejo y milenario.

RESCATAR UNA TRADICIÓN VIVA

Para finalizar esta sumarisima reflexión del tequila en cuanto que patrimonio cultural, a continuación se enuncian algunas consideraciones que, a modo de conclusión, podrían convertirse en propuestas de acción.

Primero: es imprescindible reconsiderar la zona de producción del agave a partir del cual se produce el tequila. Esta reconsideración debe darse en función de sus especificidades botánico-ambientales y de sus antecedentes culturales. Segundo: es necesario promover las denominaciones de origen para cada región productora de *Agave tequilana*, observando las características específicas medioambientales y las particularidades de los sistemas de producción. Tercero: es impostergable crear tantos consejos reguladores de tequila y demás aguardientes de mezcales como sean necesarios, atendiendo a los diversos ámbitos geográficos y ecorregionales de México. En este sentido, es fundamental reconsiderar las denominaciones territoriales de origen, que en nuestro caso

remitirían a la tradición primigenia del vino-mezcal, hoy tequila; lo cual, por otra parte, favorecería otras denominaciones de origen propias de otros mezcales, sus territorios y sus ámbitos culturales.

Un aspecto irreductible de este tema es el de la asunción del Estado mexicano como árbitro imparcial para asegurar una buena producción —cualitativa sobre todo— de tequila y demás aguardientes. Una medida de esa naturaleza reivindicaría los territorios ancestrales, los verdaderos terruños donde han sido creados y desarrollados productos autóctonos y tradicionales. De este modo podrían surgir y resurgir marcas colectivas; indicaciones geográficas; certificaciones orgánicas; cultivos amigables con el medio y no en su contra; comercio justo; etcétera. De la misma manera, podrían ser aplicados y desplegados principios de sostenibilidad, tanto para los cultivos de agave como para el mismo proceso de producción de aguardientes, entre ellos el tequila.

Se trataría, en suma, de redimensionar el contenido de esa cáscara que es hoy el paisaje agavero —en buena medida constituido de simulaciones—, restituyéndole los elementos que lo conformaron desde siempre. Con ello se recuperaría un proceso histórico milenario, y se rescatarían y recrearían muchos de sus rasgos tradicionales. Así, realmente se promovería una parte muy importante del patrimonio cultural mexicano, y se lo haría con razón, pero también con pasión.

REFERENCIAS

- Colunga García-Marín, Patricia (2006). *Base de datos de nombres técnicos o de uso común en el aprovechamiento de los agaves en México*. México: CICY, Informe final SNIB-Conabio, proyecto CS007.
- Colunga García-Marín, Patricia y Daniel Zizumbo-Villarreal (2007). «El tequila y otros mezcales del centro-occidente de México: domesticación, diversidad y conservación de germoplasma». En Patricia Colunga García-Marín, Alfonso Larqué Saavedra, Luis Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villareal (eds.), *En lo ancestral hay futuro: el tequila, los mezcales y otros agaves*. México: CICY / Conacyt / Conabio / Semarnat / INE, pp. 113-131.
- «Consejo Regulador de Tequila» (2009, 8 de diciembre). *El Informador* (Guadalajara), sección «Local», p. 10-B.



En la década de 1960 voces autorizadas, como la del Club de Roma, comenzaron a señalar que la riqueza de la naciones no es infinita y que la «mano invisible del mercado» jamás limitaría las desigualdades de acceso generalizado a los bienes materiales. Por los mismos años, numerosos científicos y destacados líderes de opinión dieron voz de alarma sobre la explotación sin tregua a la que se estaba sometido el ambiente, advirtiendo que ella entrañaría su deterioro paulatino e irreversible, posiblemente definitivo. Asimismo, en aquel periodo despuntaron movimientos sociales, sobre todo en los países centrales, que reivindicaban la conservación de los numerosos

bienes culturales, tanto materiales como intangibles, que con el tiempo fueron reconocidos genéricamente como patrimonios. Entre otras marcas de aquellas manifestaciones sociales, han quedado en el ámbito conceptual términos como *biodiversidad*, *sustentabilidad* y *patrimonio cultural*, que ya son de pleno conocimiento social.

En torno a dichos conceptos giran los trabajos reunidos en este volumen de Estudios del Hombre, específicamente en la vertiente referida al hecho alimentario. Los autores debaten diversas problemáticas relacionadas con temas que van desde la diversidad dietética de los chimpancés hasta las plantas comestibles silvestres del Mediterráneo, pasando por la pesca artesanal, tanto en el litoral de Gabón como en el este de Taiwán, la alimentación tradicional de ciertos grupos guaraníes de Brasil y el *fast food* como fenómeno global que se vuelve contra la biodiversidad, así como la denominación de origen de la sidra de Cornouaille, como reivindicación local para la conservación de la biodiversidad, y el caso del tequila, percibido como patrimonio con tradición.

Los temas tratados en este libro contribuyen al debate que desde hace tiempo se realiza de manera holística en torno a la biodiversidad, la sostenibilidad y el patrimonio.

ISBN: 978-607-742-404-8



9 786077 424048

UNIVERSIDAD DE GUADALAJARA

Centro Universitario de Ciencias Sociales y Humanidades

DEPARTAMENTO DE ESTUDIOS MesoAMERICANOS Y MEXICANOS