

FRANCO | GOYAS | NAVARRO | NUÑO | TULET | CARREÓN |  
SÁNCHEZ | TRUJILLO | ZAMUDIO | ZURITA

# La raicilla

## Herencia y patrimonio cultural de Jalisco



EDITORIAL  
UNIVERSITARIA

Centro  
Universitario  
de Los Valles

Universidad  
de Guadalajara

FRANCO | GOYAS | NAVARRO | NUÑO | TULET | CARREÓN |  
SÁNCHEZ | TRUJILLO | ZAMUDIO | ZURITA

# **La raicilla**

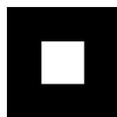
## **Herencia y patrimonio cultural de Jalisco**



FRANCO | GOYAS | NAVARRO | NUÑO | TULET | CARREÓN |  
SÁNCHEZ | TRUJILLO | ZAMUDIO | ZURITA

# **La raicilla**

## **Herencia y patrimonio cultural de Jalisco**



EDITORIAL  
UNIVERSITARIA

Universidad  
de Guadalajara



Itzcóatl Tonatiuh Bravo Padilla  
Rectoría General

Miguel Ángel Navarro Navarro  
Vicerrectoría Ejecutiva

José Alfredo Peña Ramos  
Secretaría General

José Luis Santana Medina  
Rectoría del Centro Universitario  
de los Valles

José Alberto Castellanos Gutiérrez  
Rectoría del Centro Universitario  
de Ciencias Económico Administrativas

José Antonio Ibarra Cervantes  
Corporativo de Empresas Universitarias

Sayri Karp Mitastein  
Dirección de la Editorial Universitaria

Primera edición electrónica, 2015

#### Textos

© Margarita Franco Gordo, Ramón Goyas Mejía, Angélica Navarro Ochoa, María Rosa Nuño Gutiérrez, Ramón Goyas Mejía, Angélica Navarro Ochoa, Jean-Christian Tulet, María Alejandra Carreón Álvarez, Ana Isabel Sánchez Huerta, Araceli Guadalupe Trujillo Orozco, Adalberto Zamudio Ojeda, Florentina Zurita Martínez

Coordinación editorial  
Sol Ortega Ruelas

Diseño y diagramación  
Pablo Ontiveros

Corrección  
Cristina Quezada



Este trabajo está autorizado bajo la licencia Creative Commons Atribución-NoComercialSinDerivadas 4.0 Internacional (CC BY-NC-ND) lo que significa que el texto puede ser compartido y redistribuido, siempre que el crédito sea otorgado al autor, pero no puede ser mezclado, transformado, construir sobre él ni utilizado con propósitos comerciales. Para más detalles consúltese <https://creativecommons.org/licenses/by-nc-nd/4.0/deed.es>

Todos los derechos de autor y conexos de este libro, así como de cualquiera de sus contenidos, se encuentran reservados y pertenecen a la Universidad de Guadalajara. Por lo que se prohíbe la reproducción, el registro o la transmisión parcial o total de esta obra por cualquier sistema de recuperación de información, sea mecánico, fotoquímico, electrónico, magnético, electroóptico, por fotocopia o cualquier otro, existente o por existir, sin el permiso por escrito del titular de los derechos correspondientes.

Queda prohibido cualquier uso, reproducción, extracción, recopilación, procesamiento, transformación y/o explotación, sea total o parcial, sea en el pasado, en el presente o en el futuro, con fines de entrenamiento de cualquier clase de inteligencia artificial, minería de datos y texto y, en general, cualquier fin de desarrollo o comercialización de sistemas, herramientas o tecnologías de inteligencia artificial, incluyendo pero no limitando a la generación de obras derivadas o contenidos basados total o parcialmente en este libro y/o en alguna de sus partes. Cualquier acto de los aquí descritos o cualquier otro similar, está sujeto a la celebración de una licencia. Realizar alguna de esas conductas sin autorización puede resultar en el ejercicio de acciones jurídicas.

En la formación de este libro se utilizaron las familias tipográficas Minion Pro, diseñada por Robert Slimbach, y Ronnia, diseñada por Veronika Burian y José Scaglione.

La raicilla: herencia y patrimonio cultural de Jalisco / prólogo Margarita Franco Gordo ; Ramón Goyas Mejía... [y otros.]. – 1a ed. – Guadalajara, Jalisco : Editorial Universitaria : Universidad de Guadalajara, 2015.  
(Colección Monografías de la Academia).  
Incluye referencias bibliográficas

ISBN 978-607-742-352-2

1. Agave-Industria y comercio-Jalisco  
2. Mezcal-Industria y comercio-Jalisco  
3. Mezcal-Jalisco-Historia I. Franco Gordo, Margarita, prologuista. II. Goyas Mejía, Ramón, colaborador III. t. IV. Serie

338.476 63 .R14 CDD  
HD9349 .M5 .R14 LC

D.R. © 2015, Universidad de Guadalajara



#### Editorial Universitaria

José Bonifacio Andrada 2679  
Colonia Lomas de Guevara  
44657 Guadalajara, Jalisco

01 800 834 54276  
[www.editorial.udg.mx](http://www.editorial.udg.mx)

ISBN 978-607-742-352-2

Noviembre de 2015

Hecho en México  
*Made in Mexico*

# Índice

- 7 Prólogo  
MARGARITA FRANCO GORDO
- 
- 10 Introducción  
RAMÓN GOYAS MEJÍA  
ANGÉLICA NAVARRO OCHOA  
MARÍA ROSA NUÑO GUTIÉRREZ
- 
- 22 Una bebida llamada raicilla.  
Análisis histórico de una actividad productiva  
RAMÓN GOYAS MEJÍA
- 
- 51 Ser raicillero en Cabo Corrientes:  
un trabajo artesanal de expresión identitaria  
MARÍA ROSA NUÑO GUTIÉRREZ
- 
- 86 El dinamismo de la raicilla, mezcal de Jalisco  
MARGARITA FRANCO GORDO  
JEAN-CHRISTIAN TULET
- 
- 112 Representaciones sociales de un oficio.  
Raicilleros de la región Sierra Occidental en Jalisco  
ANGÉLICA NAVARRO OCHOA
-

**142 Estudio de parámetros fisicoquímicos de la raicilla  
en diferentes zonas del estado de Jalisco**

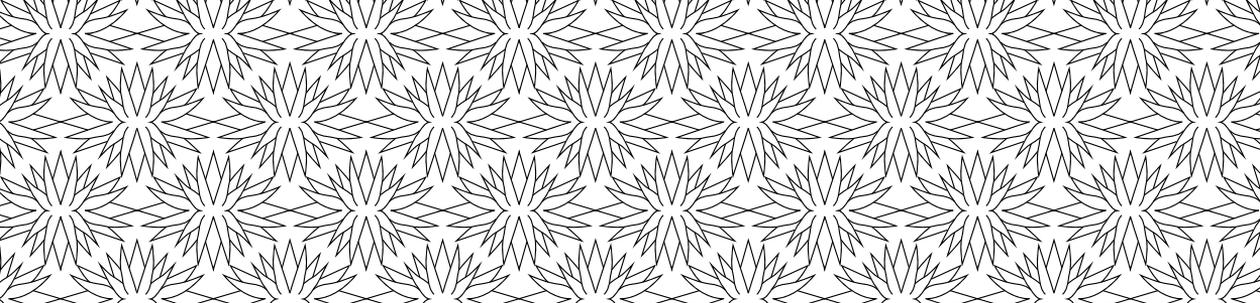
**MARÍA ALEJANDRA CARREÓN ÁLVAREZ**

**ANA ISABEL SÁNCHEZ HUERTA**

**ARACELI GUADALUPE TRUJILLO OROZCO**

**ADALBERTO ZAMUDIO OJEDA**

**FLORENTINA ZURITA MARTÍNEZ**



# Prólogo

MARGARITA FRANCO GORDO

---

En México, como en muchos otros países, algunas de las prohibiciones para producir y vender bebidas alcohólicas, tienen un origen histórico, pues se remontan a épocas en las que fueron sujetas a persecuciones, por atribuirseles diversos males sociales a sus consumidores o por imposiciones legales, como los gravámenes. Esta situación ha propiciado en diversos periodos una producción y consumo sigiloso de varias bebidas espirituosas.

Estas mismas circunstancias ha tenido que padecer la *raicilla*, uno de los destilados de agave de México, cuya producción durante mucho tiempo fue clandestina y hoy continúa callada ante la sombra de los signos de distinción y control de otras bebidas etílicas provenientes de diferentes regiones, así como de la gran diversidad de agaves mexicanos como el mezcal, el sotol, el bacanora y, por supuesto, su gran hermano el tequila.

El lugar ocupado por la raicilla en la producción de bebidas alcohólicas ha sido local, reservado a unas cuantas regiones del estado de Jalisco, lo que la excluyó de la fama de que gozan otras bebidas espirituosas que genérica y popularmente llamamos *mezcales*.

En este contexto se hace evidente la necesidad de estudiar a la raicilla, otra realidad en la producción y consumo del también llamado *vino del cerro*, que condiciona de manera significativa el tejido social en el cual se instala, así como sus representaciones sociales y culturales.

En este trabajo hemos privilegiado la voz de los productores, quienes como actores principales están inmersos en una encrucijada que los limita en sus propias fronteras. No obstante, están luchando por rescatar y mantener un producto representativo de varias regiones de Jalisco, por escribir y sortear el presente. Asimismo forman parte de sectores sociales disímiles y de distintas ideologías; son legatarios y reproductores de valores sociales y representaciones culturales; conservan la tradición, pero también la cumplen como pueden, con las demandas que les impone el ser jefes de familia.

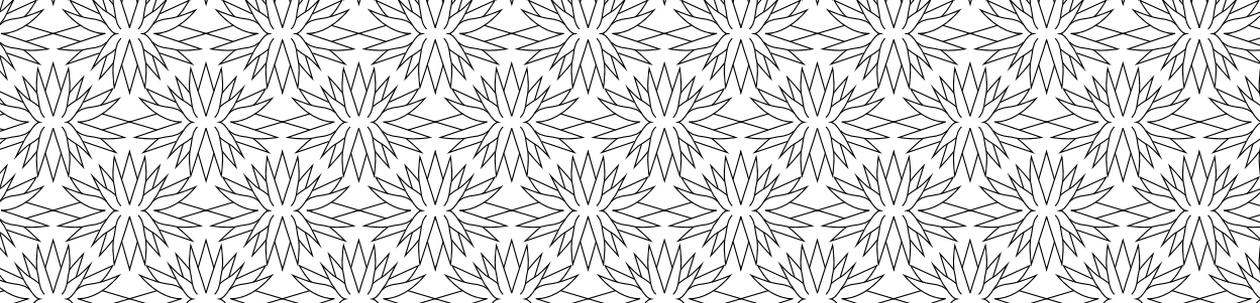
Los productores de raicilla, en su infinita riqueza cultural, personifican las diferentes maneras de ser, de pensar y de actuar, lo que nos permite entender las diferencias, dificultades, restricciones y contradicciones en su búsqueda por colocar este destilado como una bebida identitaria en la palestra nacional e internacional.

Hemos de reconocer que concluir este primer acercamiento a la raicilla consumió tiempo y se tornó en un camino difícil, en virtud de la escasez de investigaciones o información oficial en torno a ella; aquella proporcionada por los mismos productores ha sido en muchos de los casos aproximada o imprecisa.

La información aquí vertida fue compilada de la manera tradicional en el trabajo de campo, esto es, rescatada de personas y documentos en lugares diversos: en la ciudad de Guadalajara y a lo largo de los 16 municipios que integran la zona de producción de raicilla. La investigación es legitimada por la reiteración de sus actores, así como por los pocos documentos históricos que existen. Debido a ello, aún persisten muchas interrogantes en el ámbito histórico y sociológico, además de un largo camino que recorrer para el acopio de datos duros que nos permitan realizar un diagnóstico preciso en los diferentes aspectos de la cadena de producción y distribución de este producto, que facilite y mejore en el futuro los atributos y la organización de su elaboración para su ingreso en los mercados nacionales e internacionales a partir de su denominación de origen.

Se trata entonces de una investigación precursora que invita a los estudiosos en diversos campos del saber a que se sumen e involucren, avancen y profundicen en la indagación, de manera que la raicilla y quienes viven de su producción y distribución reafirmen su identidad simbólica dentro de la idiosincrasia y cosmogonía jalisciense.

Es importante señalar que los autores de cada capítulo son los responsables de lo que han escrito. Ninguno de ellos está involucrado en la producción o comercialización de la raicilla, lo que garantiza la libertad e imparcialidad de los puntos de vista aquí vertidos, que si bien es cierto pueden ser discutibles, no deben representar una mirada parcial o predispuesta a intereses particulares o de grupo.



# Introducción

RAMÓN GOYAS MEJÍA

ANGÉLICA NAVARRO OCHOA

MARÍA ROSA NUÑO GUTIÉRREZ

---

El presente trabajo es fruto de una investigación que tiene su origen en la aspiración de un grupo de socios —reunidos en el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla— de alcanzar la denominación de origen del destilado producido por ellos a partir de una serie de agaves originarios de la región Sierra Occidental y de la región Costa Norte de Jalisco. La necesidad de lograr el objetivo aludido llevó a los productores a aproximarse al Centro Universitario de los Valles de la Universidad de Guadalajara, con el fin de solicitar asesoría y sobre todo estudios que versaran sobre el origen de la bebida alcohólica. La posibilidad de crear un diálogo mediador entre los actores sociales involucrados (productores, funcionarios, intermediarios, entre otros) propició desde el inicio el interés entre los investigadores que concurren en este libro con sus trabajos, quienes comenzaron a adentrarse en los distintos contextos y problemáticas de la raicilla. A la investigación se sumó el Dr. Jean Christian Tulet de la Universidad de Toulouse –Francia–.

Muchos de los que iniciamos este proyecto desconocíamos en buena parte “el mundo de la raicilla” y la situación compleja que la rodea, que en gran medida viene determinada por las características de un territorio, su historia, cultura, actividades productivas y las relaciones de poder que se hallan inscritas en su entorno. En definitiva asumimos el desafío de descubrir la diversidad del patrimonio cultural que tiene el estado de Jalisco. De ahí el propósito de este libro que muestra hallazgos relevantes.

## El territorio raicillero y otras consideraciones

La raicilla nos remite a una bebida nativa apegada a una historia y a una fuerte tradición. Se produce principalmente en dos regiones jaliscienses: en la Costa Norte y en la Sierra Occidental. En la primera se localizan los municipios de Cabo Corrientes, Puerto Vallarta y Tomatlán; en la segunda, los municipios de Atenguillo, Ayutla, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, San Sebastián del Oeste y Talpa de Allende. Ambas regiones se caracterizan por una topografía accidentada con fuertes pendientes y pequeños valles destinados a la agricultura y ganadería. Los usos forestales cubren una buena parte de la superficie de estas regiones (62.5% de la superficie; los agostaderos 26.6% y las siembras 8.4%) (CEEMJ, 2000), lo que hace posible la recolección de la materia prima para la producción de raicilla: los agaves.<sup>1</sup>

El relieve de la sierra y la costa, unido a la dispersión de su hábitat, ha impedido el desarrollo de un sistema de comunicaciones terrestres que garantice la integración física de su territorio, como la de un mercado interno, dificultando a su vez la generación de servicios tales como educación, salud y recreación, entre otros. De hecho, una buena parte de los municipios que conforman las dos regiones cuenta con altos indicadores de pobreza y marginación —a excepción de Puerto Vallarta—, lo que ha originado vulnerabilidad e incertidumbre entre los habitantes de estos lugares.

Nos encontramos así ante dos regiones en las que *pareciera* que no han tenido repercusión alguna los cambios económicos modernizadores, ni el reordenamiento del agro en la época de la globalización, ya que buena parte del sector rural posee altos índices de marginación, produciendo cultivos tradicionales como el maíz y bebidas como la raicilla, sin poder obtener los beneficios de que goza por ejemplo la agricultura capitalista, expresada bajo la agroindustria. Lo anterior ha obligado a su población a salir (temporal o definitivamente) en busca de mejores oportunidades de vida y empleo, intensificándose el fenómeno migratorio en las últimas décadas, tanto a nivel nacional (hacia Puerto Vallarta y Guadalajara) como internacional (hacia Estados Unidos).

<sup>1</sup> Son cinco principales variedades de agave: *Inaquadens*, *Maximiliana baker* y *Valenciana* en la región Sierra Occidental, y *Angustifolia* y *Rhodacantha trel* en la Costa Norte.

La producción de la raicilla nunca ha sido muy grande y tampoco responde a factores de corte económico sino más bien se inserta al interior de prácticas de consumo socioculturales que se afianzan como parte constitutiva de la idiosincrasia de su población y como expresión de una cultura regional por su destilación tradicional. Esto contrasta con aquellas bebidas alcohólicas producidas a gran escala y llevadas al público mediante fuertes campañas de mercadotecnia, como es el caso del tequila. La elaboración de la raicilla está a cargo, en su mayoría, de pequeños productores que, con sus particulares formas de procesar la bebida, experimentan y viven no pocos problemas que les imposibilita invertir en la “modernización” de sus tabernas, pues no cuentan con los recursos para el pago de membresías, impuestos y otros requisitos legales que exige el gobierno e instancias oficiales —situación que ha sido estudiada por Hernández (2012) para el caso de pequeños tequileros—. En otras palabras, los raicilleros encuentran gran cantidad de dificultades en relación a las oportunidades para la producción, pero también en cuanto a los canales adecuados para el acceso a la comercialización, debido a la desigual posición social que guardan frente a los grandes productores. Por ello muchos permanecen en la clandestinidad<sup>2</sup> y en la informalidad económica, pero aprovechan lazos afectivos (redes de parentesco, compadrazgo y amistad) para llevar su producto a consumidores locales, regionales y transfronterizos. Entre los consumidores se encuentran los migrantes, quienes valoran la raicilla como algo propio de un terruño particular y la llevan a otros lugares, pero también la dan a conocer a los turistas que gustan de probar lo originario de una región.

## La raicilla como patrimonio

A pesar de que la raicilla es un destilado que se elabora desde hace mucho tiempo, el hecho de producirse en un área geográfica relativamente pequeña y que el consumo de la misma haya sido marginal —como lo fue el tequila o el mezcal en su momento— ha influido de manera negativa en su promoción. Con todo, los productores, aun a sabiendas de los problemas en rela-

<sup>2</sup> La producción clandestina de bebidas alcohólicas ha sido abordada en distintos estudios desde la época colonial hasta nuestros días (Luna, 1991; Rodríguez, 2010; Hernández, 2012; entre otros). Estos trabajos dan cuenta de su producción, distribución y consumo, así como de los perjuicios a la salud y a la paz social que se le atribuyen. No sólo se dice que es clandestina por ser una producción oculta sino también por evitar el pago de impuestos.

ción a su distribución, siguen destilándola para el consumo propio —pues forma parte de los hábitos alimenticios de la sierra y costa de Jalisco—, a partir del conjunto de conocimientos y creencias heredadas, que van desde la crianza del agave en las regiones referidas hasta su ingesta, propiciando en su degustación un sentimiento de comunidad pero también de hospitalidad y amistad para quienes llegan de fuera.

De ahí que los productores estén interesados en proteger un *saber hacer tradicional* muy ligado a la genuinidad, originalidad y tipicidad. Es decir, reconocer ciertos atributos o características (técnicas, sociales y culturales) determinadas y definidas por un grupo de personas con base a un saber (o saberes empíricos y prácticas difícilmente codificables) compartido entre diferentes actores sociales de un espacio geográfico particular, pero también expresar la autenticidad, legitimidad, identidad, cultura e historia que se quiere preservar y revalorizar. Por supuesto que no queda fuera la necesidad de que la raicilla sea reconocida a nivel nacional e internacional, lo que sin duda incrementaría su demanda, aumentaría su producción y dinamizaría la economía de los productores y de la región.

Con la idea de lograr el reconocimiento de la raicilla, los productores trabajan por la obtención de una de las figuras o signos distintivos como es la *denominación de origen*, que se otorga a un producto característico de un terruño específico y, en casos excepcionales, de un país. La distinción permitiría proteger la calidad y singularidad de la raicilla, así como su proceso de producción, difusión, promoción y oferta. Para ello se tendrían que cumplir los requerimientos y normas que marca el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), y apearse a acuerdos internacionales como los que se marcaron en su momento: el Arreglo de Lisboa (1958), el Convenio de París (1985), los tratados bi o multilaterales (GATT EN 1986, TLC en 1994, entre otros) así como los acuerdos sobre los Aspectos de los Derechos de Propiedad Intelectual Relacionados con el Comercio (ADPICs o TRIPS, de la OMC, 1994).<sup>3</sup> Y entre estos requerimientos está fundamentar lo mejor posible, mediante estudios detallados, la singularidad del lugar o lugares de extracción o elaboración del producto, así como los conocimientos locales y sentimientos que se guardan colectivamente.

<sup>3</sup> Para mayores detalles de estos convenios y tratados, ver Roseti, 2004.

Si bien el nombre *raicilla* es ya una marca colectiva registrada en el IMPI, el sueño de los raicilleros —tal como se dijo— es conseguir la denominación de origen, con la cual consideran que lograrán la expansión del destilado más allá de las zonas de producción. Sin embargo, hoy por hoy, los raicilleros se encuentran ante escollos que difícilmente podrán superar, pues se ven amenazados por problemas como los de calidad e inocuidad que marcan las normas impulsadas por el gobierno mexicano y los grandes empresarios de bebidas alcohólicas (nacionales o extranjeros). Las reglas de la norma oficial: pertenencia a asociaciones o consejos con el pago correspondiente de cuotas y la adopción de requisitos especiales de etiqueta, botella, empaque, tapón o tapa inviolable son valores que prometen un valor de cambio y una respectiva ganancia, pero para el productor de raicilla artesanal implican gastos y capacitaciones técnicas con las que no cuentan. Ellos saben del proceso, aprendido sobre la práctica, y manejar los recursos que les proporciona el medio geográfico, pero poco de cuestiones legales y técnicas. En otras palabras, la producción raicillera se enfrenta a un Goliat, representado por las élites productoras de destilados como el tequila, quienes disponen de todas las posibilidades económicas, de mercado y hasta de apoyo por parte de las políticas públicas federales o estatales.

## Hacia el reconocimiento del patrimonio cultural de un oficio

El concepto de patrimonio cultural ha cambiado a lo largo del tiempo. No trataremos aquí de hacer un análisis exhaustivo sobre él, aunque sí se precisarán algunos momentos importantes de inflexión por los que comenzó a ser entendido —a mediados del siglos XX— como parte de una industria cultural y, por tal, objeto de consumo, capaz de producir beneficios. Es decir “los bienes culturales” serían tratados como mercancía o bienes económicos (Adorno y Horkheimer, 1947). Lo anterior fue muy bien comprendido por el conjunto de los gobiernos a nivel mundial y, como en el caso de México, el Estado se instituyó en el gestor principal de la cultura bajo el discurso de la identidad nacional a partir de la herencia arqueológica, las obras artísticas y los monumentos del pasado.

Con la globalización se introdujeron importantes transformaciones, entre ellas habría que señalar el auge de la tecnología e interconectividad gracias a los transportes, los flujos de información, que sumados a los movimientos migratorios, y la intensificación del turismo como una forma más de consumo han venido propiciando una interacción sin igual entre pueblos diversos y colectivos, muchos de ellos marginados, quienes han comenzado a defender su derecho a la diferencia cultural (Giménez, 2005).

Por otro lado, el fracaso del modelo neoliberal llevó en los años noventa a promover un conjunto de políticas públicas para incentivar planes de desarrollo en aquellas regiones desfavorecidas por el modelo referido y para evitar que en estas se suscitaran tensiones ante los importantes índices de pobreza alcanzados. A partir de este planteamiento, una serie de organismos internacionales como el Fondo Monetario Internacional (FMI), el Banco Multilateral de Desarrollo (BMD) y diferentes entidades privadas, consideraron que los patrimonios de los pueblos debían ser promovidos, ya que estos generan valor.<sup>4</sup>

La diversidad cultural tampoco pasó inadvertida por la UNESCO, tanto así que en 2001 procedió a realizar la Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural, orientada a mostrar los patrimonios locales y regionales, sumándose a ello la valoración de los oficios de herencia cultural, que han venido identificando a grupos subalternos en espacios únicos y singulares. Con esta declaración se dio cabida a la pluralidad y a la inclusión de los sectores discriminados que cuentan con una memoria en relación a una serie de *conocimientos* que constituyen una expresión identitaria que pueden desempeñar una función importante como motor de desarrollo económico y que en los tiempos de democracia deben ser reconocidos constituyéndose hoy en un *recurso* de utilidad económica (Yúdice, 2002).

<sup>4</sup> Wolfensohn, presidente del Banco Mundial, lideró la tendencia de los bancos multilaterales de desarrollo a incluir la cultura como catalizador del desarrollo humano. Para Wolfensohn una perspectiva holística del desarrollo “debe promover la capacidad de acción (empoderamiento) de los pobres de manera que puedan contar con los recursos sociales y humanos que les permita aguantar el trauma y la pérdida”, detener la “desconexión social, mantener la autoestima” y a la vez generar recursos materiales. Para Wolfensohn, la cultura material y la cultura expresiva son recursos desestimados en los países en vías de desarrollo, pero pueden generar ingresos mediante el turismo, las artesanías y otras actividades culturales. Según él, el patrimonio genera valor (Yúdice, 2009:218).

Así las cosas, bajo la influencia globalizadora, la iniciativa privada, el gobierno del estado de Jalisco y los gobiernos municipales de las regiones estudiadas en este trabajo han observado el potencial que guardan las zonas referidas en relación no sólo a la naturaleza (paisajes) sino también a la cultura (arqueología, monumentos, fiestas, gastronomía). De manera que las actividades productivas son asumidas por su gran potencial ante la diversificación que presentan (ya no estarían referidas sólo al sector primario), susceptibles de ser mercantilizadas en buena parte a través del fomento turístico. En este punto muchas serían las interrogantes que podríamos hacernos: ¿qué sucederá entonces con las identidades ante los procesos masivos de consumos locales?, ¿morirán?, ¿se reinventarán?, ¿se correrá el riesgo de perder los valores de uso por los valores de cambio?

De forma particular, una de las situaciones que se observó a lo largo del trabajo de campo es que los raicilleros han comenzado a valorar más, si aún cabe, lo que es su oficio y su producto, la raicilla, como una peculiaridad de la gastronomía y los hábitos alimenticios de raigambre. El destilado es una bebida típica y símbolo de identidad y si bien, a la fecha, existe muy poca información sobre el mismo (repercutiendo negativamente en su producción y comercialización), hoy se percibe como una alternativa económica entre sus fabricantes, quienes, situados ante un tiempo propicio de revalorización de la cultura intangible, luchan porque su producción pueda ser un motor generador de desarrollo local.

Si la marginalidad de la raicilla ha propiciado que pase casi inadvertida para los proyectos y programas gubernamentales, este último aspecto puede ser una fortaleza más que una desventaja, pues ante los constantes cambios propiciados por la competencia económica y la globalización conserva formas de producción y organización de una bebida con antecedentes de mestizaje. Esta debe ser considerada legítimamente un patrimonio intangible para múltiples comunidades del occidente de México, pues en ella se suman la memoria colectiva y una herencia generacional por la que sienten un completo orgullo. Sin embargo, en la actualidad los productores raicilleros se enfrentan a una competencia desigual con los grandes empresarios que monopolizan el tequila, quienes han acaparado los mercados nacionales e internacionales en relación con las bebidas provenientes de agaves mexicanos.

Si hubiera un reconocimiento de la producción de raicilla como un destilado tradicional por parte del IMPI, este podría servir de estímulo para los productores y sus hijos, quienes se sumarían al oficio y mantendrían la memoria y el conocimiento generacional de un saber hacer, así como los conocimientos en torno a la materia prima utilizada y la relación con la naturaleza y el mundo social que la rodea. En definitiva, estaríamos ante la posibilidad de que se hiciera realidad la dignificación de la cultura local, evitando con ello la migración, que pareciera ser el futuro que aguarda a los actores sociales de la sierra y la costa de Jalisco.

## Metodología

Si bien fueron muchas las preguntas que orientaron los trabajos del presente libro, por cuestiones de espacio no todas han quedado contestadas aquí, dada la multiplicidad de aspectos en los que se afianza el oficio y el producto de la raicilla. Sin embargo, se tratará de dar respuesta a las más significativas y en especial a aquellas que tienen que ver con la identidad, el desarrollo y la valoración de un patrimonio.

Para esta misión fue imprescindible abordar el problema de manera inter y transdisciplinar, pues se requirió un diálogo entre diferentes ciencias: antropología, geografía, agronomía, historia, sociología, economía y química, así como desde distintos enfoques metodológicos, antecedentes históricos, prácticas sociales actuales, representaciones simbólicas de la bebida y aspectos técnicos y organizativos de su proceso de producción.

La metodología empleada partió de las necesidades y perspectivas de investigación que cada estudio en particular se planteó en su fase inicial. Sin embargo, como elementos comunes podemos mencionar la revisión bibliográfica, el acercamiento a fuentes históricas y estadísticas y el análisis documental sobre el tema elegido. Posteriormente se llevó a cabo una serie de visitas de campo para conocer más a detalle la zona de investigación e identificar a los actores sociales para entrevistarlos y conocer más profundamente los diversos elementos que intervienen en la producción de la raicilla. A partir de la tradición oral fue posible la reconstrucción de la historia y la cultura de los actores sociales que participan en la producción, pero también de un imaginario rico en aspiraciones, inquietudes e intereses.

Un elemento adicional que se trató de abordar con los recorridos de campo fue entender la relación del medio geográfico y su vinculación con las comunidades locales, poniendo especial atención en la forma en que los productores interactúan en su contexto específico. La investigación por tanto, demandó modos de análisis y de explicación flexibles dado que era necesaria la reinterpretación constante de los saberes regionales y del entendimiento holístico de los datos obtenidos, pero también la conexión entre lo global y lo local.

## Contenido de la obra

Los autores de esta obra han buscado explorar y analizar, desde múltiples enfoques, las bondades y aspectos positivos de la producción de raicilla, pero también las deficiencias y problemas que enfrentan los productores de esta bebida que es herencia y patrimonio histórico de las regiones Sierra Occidental y Costa Norte de Jalisco.

El autor del primer artículo, “Una bebida llamada *raicilla*. Análisis histórico de una actividad productiva”, analiza la presencia de las bebidas espirituosas desde la época prehispánica; señala el profundo conocimiento que tenían diversos grupos indígenas acerca de la elaboración y consumo de bebidas fermentadas y alcohólicas a partir de diferentes agaves, de los cuales se obtenían otros beneficios como productos alimenticios, rituales, curativos, de construcción y vestido. Muestra como a partir del virreinato comienza a masificarse la producción de *vinos de la tierra*, basados en la técnica del destilado, bebidas que podían adoptar nombres como bingarrote, bacanora, tequila o raicilla, dependiendo del lugar o provincia en que se elaboraban, así como la variedad de agave utilizada.

Para lograr el análisis histórico que propone este artículo, se recurrió a la tradición interpretativa de documentos antiguos, intentando reconstruir los antecedentes de producción de la raicilla a nivel local, sus condicionamientos, vaivenes e impactos en torno a las comunidades rurales serranas y costeras donde aún se produce. Dado que en el área no se ha encontrado documentación muy antigua que explique los antecedentes de la raicilla, se acudió a las crónicas de los siglos XVI y XVII, entre ellas, a las obras de fray

Antonio Tello y Lázaro de Arregui.<sup>5</sup> Se buscó información en el Archivo de Instrumentos Públicos de Jalisco, que resguarda registros sobre la tenencia de la tierra en el área desde la época virreinal; se consultó también el Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara, sobre todo en los ramos civil y criminal, entre cuyos asuntos se abordan los de las bebidas embriagantes que se producían en la Nueva Galicia. El Archivo Histórico de Jalisco posee también un acervo importante de información estadística, agrícola y criminal de los siglos XIX y XX que ayudó al trabajo aquí propuesto.

Para el análisis de los productores desde la perspectiva antropológica, se recurrió a la investigación cualitativa, basándose en las biografías personales, los datos recabados en las visitas de campo, la etnografía y los estudios de caso. Para estas líneas de análisis se han utilizado, entre otras herramientas, la entrevista, la observación pasiva y participante, las imágenes fotográficas, el análisis de los artefactos tecnológicos empleados, etc. Lo que se buscó con ello fue construir la imagen compleja de los seres humanos que participan directamente o son actores secundarios en la producción de la raicilla como bebida tradicional.

Siguiendo esta estrategia metodológica, se encuentra el trabajo de María Rosa Nuño Gutiérrez, quien centra su interés en recabar todo un conjunto de testimonios a través de la tradición oral existente en el municipio de Cabo Corrientes como forma de reconstruir los procesos sociohistóricos y culturales en torno a la raicilla, muchas veces desestimados por la historiografía. Nuño Gutiérrez a través de la tradición oral reconstruye el devenir de los raicilleros desde finales del siglo XIX hasta la actualidad, acercando al lector a las vivencias más íntimas de los actores sociales, quienes a través del recuerdo y la memoria rescatan importantes acontecimientos individuales y comunitarios de un pasado reciente.

Otra temática del presente proyecto fue el proceso productivo y la puesta en el mercado de la raicilla, que se desarrolla en el trabajo de Margarita Franco Gordo y Jean-Cristian Tulet. Este ensayo demandó procedimientos de análisis distintos, en este caso, al hablar de un producto y de sus productores fue necesario cuantificar el fenómeno, es decir, la producción de la raicilla, el número de habitantes que directamente se ven beneficiados por

<sup>5</sup> Para el periodo de la conquista y primer poblamiento del área de estudio, puede verse a René, 1988; Matías de la Mota Padilla, 1973; Antonio Tello, 1962; Domingo Lázaro de Arregui, 1980; Alonso de la Mota y Escobar, 1966, entre otros.

la misma, los montos obtenidos por la comercialización, etc., aspectos de índole económica y organizacional susceptibles de ser medidos y analizados con métodos y técnicas econométricas y estadísticas.

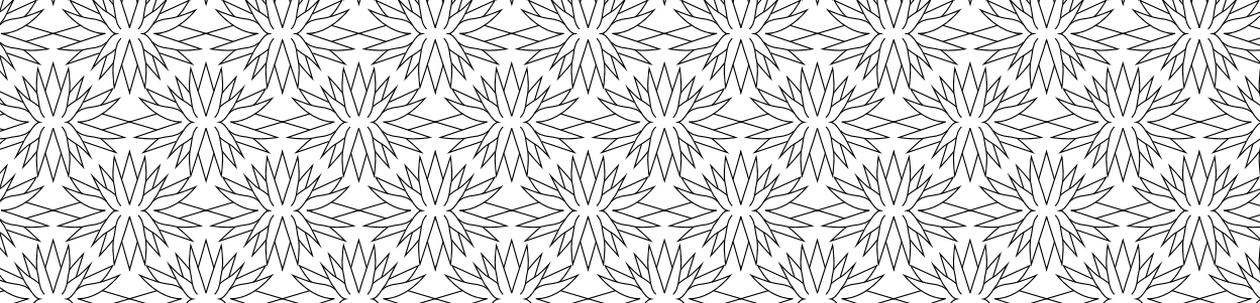
El abordaje sociológico del tema propuesto en este libro se hizo en el artículo “Representaciones sociales de un oficio. Raicilleros de la región Sierra Occidente en Jalisco”, en el que se muestran los problemas que enfrentan los fabricantes denominados *artesanos raicilleros*, quienes producen y tratan de vender una bebida alcohólica tradicional y simbólica de dos regiones del occidente de Jalisco. También se señalan los retos que enfrentan ante la escasez de la materia prima, la falta de mercado para la distribución del producto, la carencia de registro de marcas, entre otros.

Con un cuidadoso trabajo etnográfico, la autora de este artículo aborda aspectos socioeconómicos, culturales e ideológicos de los productores; al mismo tiempo, intenta analizar los procesos de cambio que afectan la producción de la raicilla y a sus productores. Para ello se apoya en la tradición oral, que refleja las representaciones y significaciones existentes en el grupo de raicilleros respecto a su oficio y a la bebida que producen.

El último ensayo buscó conocer las características fisicoquímicas de la raicilla y saber si estas estaban dentro de la norma que en términos genéricos presentan los mezcales, es decir, si la raicilla posee los parámetros adecuados de calidad que le dieran al consumidor la seguridad de que está consumiendo un producto que no pone en riesgo su salud. En este proyecto el trabajo central fue el análisis de la bebida en laboratorio. Se recolectaron muestras de raicilla entre los diversos productores tratando de abarcar el amplio espectro socioeconómico que representan los raicilleros, así como las diversas características físico-naturales de los once municipios en que se produce la bebida. Con modernos aparatos de medición de los elementos químicos contenidos en la raicilla se obtuvieron datos precisos que señalan cómo la bebida al ser producida con diversos tipos de agave, con distintas técnicas y en diversos nichos ecológicos, no mantiene un patrón de homogeneidad, lo cual tendrá que ser un elemento a considerar por los productores en su búsqueda de la denominación de origen.

## Fuentes

- ACUÑA, René (editor) (1998). *Relaciones geográficas del siglo XVI: Nueva Galicia*, vol. 10. México: UNAM.
- CENTRO Estatal de Estudios Municipales de Jalisco (2000).
- DE ARREGUI, Domingo Lázaro (1980). *Descripción de la Nueva Galicia*. Gobierno del Estado de Jalisco-Secretaría General-UNED.
- DE LA MOTA PADILLA, Matías (1973). *Historia de la Nueva Galicia en la América Septentrional*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara-INAH.
- DE LA MOTA Y ESCOBAR, Alonso (1966). *Descripción de los reinos de la Nueva Nueva Galicia, Vizcaya y Nuevo León*. México: INAH.
- GIMÉNEZ, Gilberto (2005). Teoría y análisis de la cultura, vol. II. México: Conaculta
- LOZANO Armendares, Teresa (1995). *El chinguirito vindicado: el contrabando de aguardiente de caña y la política colonial*. México: UNAM.
- LUNA Zamora, Rogelio (1991). *La historia del tequila, de sus regiones y de sus hombres*. México: Conaculta.
- HERNÁNDEZ López, José de Jesús (2012). Del culto al tequila y de los tequileros ocultos, en De la Torre, René y Santiago Bastos. *Jalisco hoy. Miradas antropológicas*. Guadalajara: CIESAS Occidente, pp.359-386.
- RODRÍGUEZ Pérez, Betania (2010). Tipos de bebidas alcohólicas novohispanas y variedad de nombres: argumentos para desacreditar su producción y consumo. En Hernández López, José de Jesús y Federico de la Torre de la Torre (comps.). Primer seminario internacional de ciencias sociales y bebidas alcohólicas latinoamericanas. Agroindustria, historia, cultura y patrimonio. Memorias. Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- ROSETI Gutiérrez, Francisco (2004). Productos mexicanos con denominación de origen. En *Revista Profeco*, consultada en febrero del 2014 en [www.profeco.gob.mx/revista/publicacion/adelantos/04/denom\\_origen\\_ene\\_04.pdf](http://www.profeco.gob.mx/revista/publicacion/adelantos/04/denom_origen_ene_04.pdf).
- TELLO, Antonio (1962). *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, libros I y II. México: Gobierno de Jalisco-UdeG-INAH.
- YÚDICE, Georges (2002). *El recurso de la cultura. Usos de la cultura en la era global*. Barcelona: Gedisa.
- YÚDICE, Georges (2009). *Política cultural*. En *Diccionario de Estudios Culturales Latinoamericanos*, Mónica Szurmuk y Robert Mckee Irwin (coords.). México, Instituto Mora, S. XXI, pp. 218.



# **Una bebida llamada raicilla. Análisis histórico de una actividad productiva**

RAMÓN GOYAS MEJÍA<sup>1</sup>

---

## **Introducción**

Se conoce muy poco acerca del origen de la raicilla como bebida tradicional de los pueblos de la sierra y costa del estado de Jalisco. Cuando se plantea entre los productores el tema de los antecedentes de la bebida, sus testimonios chocan con lo limitado de su memoria, además de que no existe una tradición oral bien sustentada como para encontrar un hilo conductor que nos ilumine sobre el tema. Tal vez por ello, y en desventaja con otras bebidas de origen mexicano, tampoco encontramos trabajos escritos sobre el origen de la raicilla. La tarea obvia del investigador es buscar información con la que se pueda ir generando una historia del tema basada en fuentes confiables, sin embargo, no existen archivos históricos en la generalidad de los municipios analizados, y aun en los archivos estatales y nacionales los rastreos hasta ahora han generado pocos datos.

Dos son los factores que posiblemente expliquen lo elusivo del tema: por un lado, se trata de una bebida que estuvo prohibida desde inicios de la colonización española y circunscrita a espacios claramente marginales, sobre lo que hablaremos más adelante; el otro factor que la hizo pasar des-

<sup>1</sup> Ramón Goyas Mejía, doctor en Ciencias Sociales por El Colegio de Jalisco, México; ha colaborado en diversas revistas mexicanas especializadas en historia colonial, pueblos indios y conflictos agrarios; es profesor investigador de la Universidad de Guadalajara, México. Contacto: ramongoyas@yahoo.com.mx

apercibida es que en los documentos escritos del virreinato y el siglo XIX debió quedar registrada con el nombre de *vino mezcal*, como genéricamente se conocía en ese entonces a todas las bebidas destiladas de agave. Ha sido hasta el siglo XX cuando se diferenció claramente la amplia gama de bebidas destiladas de agaves mexicanos: bingarrote, mezcal, bacanora, sotol, tequila, entre otros; así, la raicilla también pasó a ocupar un lugar propio. Resulta lógico, pues, que al abordar el tema del origen de la raicilla no podamos desligarnos de una historia más vasta que abarca a la amplia gama de bebidas destiladas del agave, conocidas en épocas pasadas genéricamente como *mezcales* o *vinos mezcales*. El presente ensayo no pretende ser un trabajo concluyente, por el contrario, contiene más bien datos dispersos que se han ido hilvanando para comenzar a darle forma a un análisis más profundo sobre los antecedentes de la raicilla.

Hay que destacar también que la marginalidad de la raicilla como bebida propia del occidente de México ha propiciado que pase casi inadvertida para los proyectos y programas gubernamentales que han atendido las regiones que engloban al presente estudio, lo que paradójicamente ha permitido formas de producción y organización familiares con un enorme arraigo cultural. Este aspecto, ante los constantes cambios propiciados por la competencia económica y la globalización contemporánea —que ha llevado por ejemplo a claros monopolios en la producción tequilera—, podría ser una virtud más que una desventaja, dado que nos encontramos ante formas artesanales de producción y organización de una bebida alcohólica con fuertes antecedentes indígenas que respeta y fomenta con su práctica la biodiversidad natural y que se presenta también como un patrimonio económico y cultural para múltiples comunidades campesinas del occidente de México.

## Los orígenes de una bebida autóctona

Desde antes de la llegada de los españoles, la planta del agave tenía un gran valor para los indígenas, lo cual fue destacado por los diversos cronistas de la Nueva Galicia. Fray Antonio Tello (1968: 42), al hacer la descripción de los indios coras, escribió que hasta antes de que los europeos arribaran a estas tierras los indígenas aprovechaban gran variedad de mezcales que crecían en las montañas, de donde extraían vino para sus fiestas religiosas. En la

“Descripción de la provincia de Amula”, de 1577, don Francisco de Agüero, alcalde mayor de esta jurisdicción, también dedicó un apartado al mezcal para elogiar las bondades de la planta:

hay en esta provincia un árbol llamado MEXCATL, que llaman los españoles “maguey”, del que se hace vino, vinagre, miel, sogas, ropa, madera p[ar]a casas, agujas, clavos, hilo, bálsamo p[ar]a heridas muy probado. Tiene este árbol estos efectos buenos. Es de altor de un estado, tiene las hojas como tejas de casas [y] hecha un astil largo de más de tres estados (Acuña, 1988: 69).

Fray Antonio Tello también señala el carácter sagrado del mezcal entre los pueblos cocas de la provincia de Ávalos, esto es, el sur del actual estado de Jalisco. En esta región los indios tenían un ídolo en una serranía al sur del lago de Chapala al que ofrendaban en calabazos *tachictli*, es decir, aguamiel de maguey, sobre todo cuando querían que lloviera en sus sementeras (Tello, 1984: 217-218).

A diferencia del pulque, no se han encontrado muchos detalles del proceso que se seguía para las bebidas llamadas mezcales o *vinos de la tierra* por cocimiento de la piña de los magueyes, aceptándose generalmente que, como bebidas destiladas, sólo fue posible su fabricación gracias a la tecnología importada por los primeros europeos (Muriá, 1988: 103-104). Para el caso específico de la raicilla, hay autores como Ana Valenzuela que ponen énfasis en el contacto que existió con las islas del lejano oriente —Japón y Filipinas por ejemplo— y su posible influencia en los métodos de destilación locales (2008: 91). La misma autora también se pregunta si los indígenas americanos habían desarrollado alguna forma de destilación antes de la llegada de los europeos en el siglo XVI, si bien no niega tal posibilidad, es escéptica, dada la necesidad que hay de utilizar instrumentos metálicos durante el enfriamiento de los vapores emanados del cocimiento de los fermentos del agave. Cronistas como fray Bernardino de Sahagún (2006: 419-420) lacónicamente definen al *mexcalli* como un maguey asado; este fraile franciscano lo incluye entre una lista de alimentos poco apreciados a los que los aztecas recurrían en tiempos de necesidad extrema, sobre todo en el *ce tochtli* —o inicio de su calendario de 52 años—, periodo al que tenían mucho pues su característica distintiva era el hambre. Motolinia, en cambio, hace una definición más acabada no sólo del cocimiento del agave sino de su utilización como alimento y bebida alcohólica:

Hay otro género de estos cardos o árboles de la misma manera, sino que el color es algo más blanquecino, aunque es tan poca la diferencia, que pocos miran en ello, y las hojas o pencas son un poco más delgadas; de éste que digo sale mejor el vino que dije que bebían algunos españoles, y yo lo he bebido. El vinagre de éste también es mejor. Este cuecen en tierra, las pencas por sí y la cabeza por sí, y sale de tan buen sabor como un diacitrón no bien adobado o no muy bien hecho. Lo de las pencas está lleno de hilos que no se sufre tragarlo, sino mascar y chupar (y así lo llaman *mexcalli*) aquel zumo que es dulce; mas si las cabezas están cocidas de buen maestro, tiene tan buenas tajadas que muchos españoles lo quieren tanto como un buen diacitrón, y lo que es de tener en más es que toda la tierra está llena de estos methes, salvo la tierra caliente; la que es templada tiene más de estos postreros. Estas eran las viñas de los indios, y así tienen ahora todas las linderas y valladares llenas de ellos (Motolinia, 2007: 287-288).

Los indígenas precolombinos conocían la diferencia entre los grandes agaves pulqueros y otros agaves más aptos para la obtención del *mexcalli*; el procedimiento para la obtención de mezcal era mediante la cocción “en tierra”, probablemente en hoyos o fosas cubiertas, una técnica que pudo haber precedido al descubrimiento y uso de la cerámica de barro entre los pueblos del centro y norte de México.

Entre los pueblos del norte de lo que sería la Nueva España, el conquistador Álvar Núñez Cabeza de Vaca curiosamente menciona dos aspectos relacionados con la preparación de comida sin cerámica, lo cual se relaciona con el tema que aquí nos ocupa: por un lado, la técnica de preparar harina de mezquite entre los indios de los grupos caoques y han, en un hoyo excavado en la tierra que era llenado de vainas de mezquite para luego moler estas revueltas con agua y tierra, masa que después exprimían hasta que quedaba únicamente la pasta que sería comestible; por el otro, la técnica de preparar comida en calabazas utilizando piedras calientes para hervir los alimentos (Cabeza de Vaca, 2010: 118-122). Ambos procedimientos están emparentados con la cocción del agave en hoyos bajo tierra, como aún se lleva a cabo en diversas partes del México rural. Queda sin embargo en suspenso el resto del proceso hasta la destilación misma.

¿Conocían los indígenas métodos de destilación con tecnología local (usando por ejemplo cerámica de barro) parecidos a los que se alcanzaron

luego de la introducción de alambiques metálicos? Lo que fray Toribio de Motolinia señala es que se conocía el proceso de cocción de la piña de agave y seguramente la fermentación de sus jugos, pero no nos dice claramente cómo se obtenía el vinagre y vino que menciona en sus escritos, aunque podría inferirse que lo que consumían era el caldo fermentado o *mosto* de las piñas cocidas de agave como actualmente se le conoce. Tampoco hace alusión al papel que la tecnología ibérica pudo haber aportado en el proceso, sin embargo deja entrever que este tipo de vino era más apreciado por los españoles que el pulque, tal vez porque se acercaba a las graduaciones alcohólicas de las bebidas destiladas que ellos conocían en sus provincias de origen.

Casi en los mismos términos que Motolinia, Pérez de Ribas (2010: 337) describe brevemente el proceso de obtención de vino a partir del mezcal:

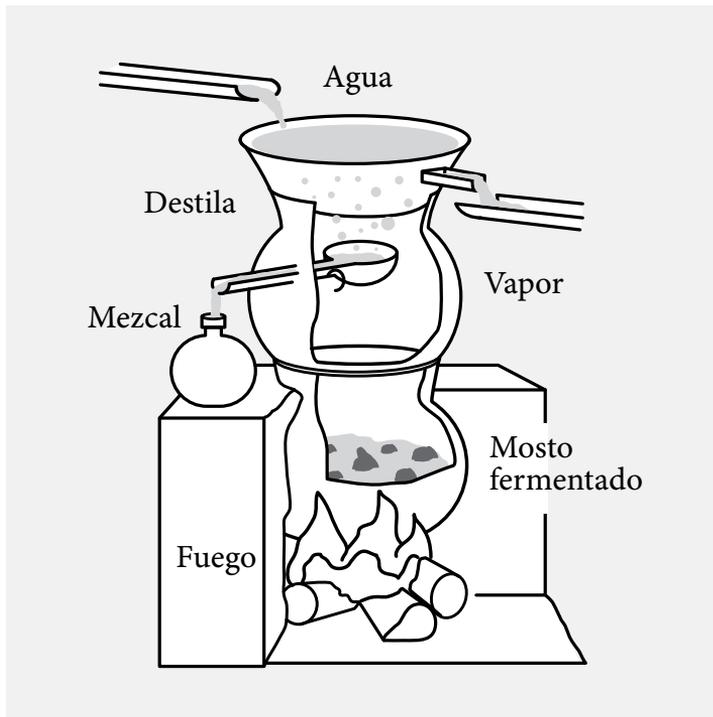
[...] cuando está en sazón la cortan con el tronco, y éste asado entre piedras, que abrazadas en fuego y echadas en una olla que hacen en tierra, y a calor manso ablandan esos troncos con parte de sus pencas, y son para ellos como cajetas en conserva, porque así asada esta planta es muy dulce; y sola esa suelen beneficiar y plantar cerca de sus casas [...]

En otro apartado el mismo autor agrega que los mezcales eran quebrantados, molidos y echados en agua, lo que ocasionaba que en dos o tres días se acedaran y “toman el gusto que tanto arrebatava el juicio que de almas racionales les había quedado a estas gentes (2010: 340).” En todo caso, es evidente que con la llegada de los españoles se popularizó el proceso de destilación entre los indígenas, quienes adaptaron la tecnología europea a sus propios recursos locales, elaborando sencillos y rústicos alambiques de barro o, más propiamente, ollas de barro para la destilación, dando origen a múltiples bebidas locales como el llamado *mezcal de olla* (Dueñas, 2011: 19).

Todavía a mediados del siglo XIX, Aniceto Ortega dio una detallada explicación de los instrumentos utilizados en los dos modos de destilar mezcal más comunes en México: por un lado, había fábricas que aunque rústicas contaban con alambiques de cobre, en los cuales —señala— se perdían muchos vapores alcohólicos pero permitía varias destiladas y había cierto control en el proceso; a este vino se le conocía genéricamente como de *chorrera*. La gente más pobre o de pocos recursos utilizaba sin embargo, otra tecnología aún más rústica y económica para obtener un vino mezcal al que se le conocía como de *campanilla*:

El alambique en que elaboran el vino de *campanilla*, es lo mas imperfecto y curioso que pueda imaginarse: se compone de una olla de barro, un poco alargada que apenas sale de la hornilla donde está embutida, cubierta de otra olla invertida y cuyo fondo abierto recibe un pequeño cazo de cobre con agua fría que sirve de refrigerante. Dentro del aparato y debajo del cazo, está suspendida una cazuela de barro o *apaste* como allí llaman, que es la que recibe el alcohol condensado, en el fondo del cazo. A esta disposición del aparato, es a lo que debe este vino el nombre de *Campanilla*.

Como el estado de la campanilla es un misterio mientras no se desmonta el aparato, muchas veces sucede que se llena, comienza a derramarse el alcohol en la olla, vuelve a volatilizarse, vuelve a condensarse, etc., y se establece así un círculo, durante el cual, se gasta mucho más combustible y tiempo del necesario (Ortega, 1863: 561-562).”



**Figura 1.** Destilación en campanilla con salida externa. Fuente: <http://laguladectio.blogspot.mx/2011/04/sobre-mezcales.html>, consultado: 4 de marzo de 2013.

## El dominio español, la raicilla y su entorno

Para entender el arraigo centenario de la raicilla como bebida local de una amplia zona del occidente de México, habría que partir primero de la configuración regional luego de la conquista hispana. A la llegada de los españoles, a la región que hoy comprende la sierra de Mascota y San Sebastián se le conocía como Hostotipaque u Hostotipac, en honor a un asentamiento indígena del mismo nombre. En 1545, luego de la terrible rebelión indígena del Mixtón de 1541-1542, el conquistador Juan Fernández de Híjar, al parecer por órdenes del gobernador Cristóbal de Oñate, se dio a la tarea de someter a esta enorme área montañosa y costera que hoy comprende desde Ameca hasta las orillas del océano Pacífico, descubriendo diversas vetas mineras en Guachinango, Etzatlán, Guajacatlán, Xocotlán y La Purificación. En los años postreros de esa década fueron descubiertos otros filones en Jora, San Pedro Analco, Ameca, Chimaltitán, Ocotitlán, Los Frailes, El Rojo, Tinamache, Hostotipaquillo y Ostotipac, dedicados preferentemente a la extracción de plata. Toda esta efervescencia ocasionó un traslado paulatino de hombres, bestias y recursos al área, y junto con ellos creció también la demanda de alimentos y bebidas para gambusinos, criados y demás pobladores que se aventuraron a la extracción de metales preciosos (De León, 2011: 482-483).



**Figura 2.** Paisaje montañoso del entorno Mascota-San Sebastián del Oeste, Jalisco.

La otra actividad relevante fue la ganadería, la cual —menos visible que la extracción de plata— fue sin embargo otra labor que se masificó gracias a los jugosos pastos vírgenes y espesos bosques. No es exagerado afirmar

que los hatos de reses fueron los verdaderos conquistadores de las serranías, internándose en cordilleras y barrancas hasta culminar finalmente en los litorales y playas del océano Pacífico, parajes algunos de ellos jamás pisados por el colonizador español.

Esta accidentada área geográfica, en su complejidad, debió ceñir al ser humano desde épocas inmemoriales a su aislamiento; es en este contexto en que la raicilla se popularizó como bebida local fácilmente elaborable. Los propios frailes franciscanos, al hablar de los terribles recorridos a pie que llevaban a cabo en estos parajes, destacan no sólo lo rudo de predicar entre indios semidesnudos y belicosos renuentes a la evangelización, sino el medio tan inhóspito donde duraban meses sin probar más alimento que maíz tostado y agua (Tello, 1984: 100).

Es indudable entonces la relación entre la producción de la raicilla y el accidentado espacio geográfico en el que se fue arraigando. Se trata de un área montañosa que en declive culmina en la costa jalisciense, espacio claramente marginal y con pocos caminos, caracterizado desde el virreinato por su orientación minera y ganadera y con pocas poblaciones de importancia. En ella, salvo los contados reales de minas y pueblos de indios, el control sobre la producción de la bebida debió ser casi nulo, en razón de la dificultad no sólo de controlar un espacio tan amplio y complejo orográficamente, sino de conocerlo a detalle siquiera. Poblaciones como San Pablo, Agua Zarca, El Tuito, Navidad, Cimarrón, etc. aún hoy se distinguen por su lejanía y marginación.



**Figura 3.** Bosque tropical subcaducifolio de la costa de Jalisco.



Para la población común, vivir en relativa autarquía y con pocas posibilidades de acceso a los bienes que ciudades como Guadalajara podían ofrecerles, obligaba a la búsqueda de alternativas de subsistencia y a la readecuación de los recursos locales para resolver sus necesidades, entre ellas el de las bebidas espirituosas. Por otro lado, la minería como principal actividad en las jurisdicciones de Tomatlán y Mascota propició una demanda constante de mezcal o raicilla, lo que incentivó su producción y una interrelación entre ambas actividades. Por lo demás, se sabe al menos que desde el siglo XVI los indígenas de la Nueva Galicia utilizaban gran cantidad de frutas como tunas, tejocotes, mezquites, etc., las cuales dejaban fermentar para usarlas como bebidas alcohólicas.

Tello describe en su crónica cómo los indígenas de la sierra de Nayarit, particularmente los de Huaynamota, sembraban muchos mezcales (1946: 127). Al hacer la descripción del pueblo de Xala, señala también cómo los indígenas cultivaban muchos magueyes de los que hacían vino. En estos pueblos de geografía tan accidentada, lo que encontramos es un aprovechamiento masivo de la planta del agave. Y es que, a diferencia del maguey pulquero (*agave salmiana*), los distintos tipos de agaves mezcaleros crecen fácilmente en amplias áreas del Eje Neovolcánico, así como en la desértica altiplanicie mexicana, alcanzando zonas boscosas de las sierras Madre Occidental y Oriental, e incluso en el sur de México, como Oaxaca y Chiapas (Canizales, 2008: 41).

Para principios del siglo XVII, según el cronista Lázaro de Arregui, la destilación de mezcal mediante alquitara, es decir, mediante un aparato destilador tipo árabe con serpentín, era ya muy popular en la jurisdicción de Tepic y la costa jalisciense (citado en Valenzuela, 2008: 96). Sin embargo, en el caso de El Tuito y sus alrededores la destilación se llevaba a cabo mediante rudimentarios aparatos de destilación con influencia asiática.

Es importante destacar que durante la época colonial, los religiosos fueron los que más escribieron sobre el uso del vino como hábito enraizado en la gente a la cual intentaban evangelizar, por tanto su posición es claramente parcial en torno al uso de las bebidas nativas; no extraña, pues, que se opusieran terminantemente a su consumo entre los indígenas. Los frailes franciscanos, por ejemplo, pensaban que muchos de los peores pecados entre los naturales americanos se debían al consumo excesivo de vino. Fray Antonio Tello, en su extensa crónica, señala una y otra vez cómo los

indios de las partes serranas de Hostotipac, Xora y Huaynamota utilizaban la bebida tanto para festejos como para estimular su rechazo contra los poderes civiles y religiosos impuestos por los españoles. La sierra era refugio casi infalible no sólo de los grupos indígenas que la habitaban, sino de cualquier individuo que quisiera vivir fuera del control español. En Amatlán de Xora, por ejemplo, a pesar de que contaba con pocos habitantes, tenía indios tepehuanos, coanos, tequares y de otras naciones, además de gente forajida, quienes, según Tello, “por delitos, por no pagar tributo al rey y por no sujetarse a los ministros de doctrina ni a la justicia, se habían ido allí, por vivir a sus anchas, en tierra donde ni había justicia, ni ministro de doctrina ni llegaba español en la vida” (1984: 360-361).

Vivir en áreas tan apartadas del control político y religioso propiciaba prácticas que los españoles consideraban inaceptables. Tello da cuenta que entre los indios coras, por ejemplo, los bailes terminaban hasta que se acababa el vino, lo cual no era cosa fácil por haber en la sierra muchísimos mezcales; también se emborrachaban con otras bebidas como podía ser el *tepachi* o tepache (1968: 360-361). Para los misioneros franciscanos, trabajar en estas serranías implicaba un enorme sacrificio además de ser peligroso. Así lo vivió en 1580 fray Andrés de Medina, cuando en afán misionero llegó hasta unas barrancas donde había una borrachera colectiva de unos 300 indios chichimecos huidos del recién fundado pueblo de Apozolco, quienes trataron de asesinarlo. Pudo huir golpeado y casi desnudo gracias a que lo protegieron algunos indios recién bautizados, pero sobre todo, a que estaban muy ebrios la mayoría de los festejantes (Tello, 1984: 122-123).

Por otro lado, la actitud de las autoridades hispanas respecto al uso de las bebidas embriagantes entre los indígenas varió de una a otra administración. Ya en 1536, poco después de la llegada de Nuño de Guzmán al occidente de México, se prohibió que los indígenas se reunieran para hacer borracheras porque serían castigados (1973: 44-45). Por ejemplo, los virreyes Martín Enríquez y el Conde de la Coruña habían prohibido terminantemente la venta de vinos en los pueblos indios. Al llegar al poder, el virrey marqués de Villamanrique en 1575 derogó dicha disposición y permitió la venta de vinos en los pueblos; pronto se topó, sin embargo, con la animadversión de las autoridades religiosas que rápidamente se quejaron ante el nuevo virrey por el consumo de vino y por la infinidad de tabernas existentes entre los indios, lo que ocasionaba desórdenes y muertes, además de que emborra-

chándose consumían sus haciendas y bienes (AGI, México: 21, n. 19). Por otro lado, el vino consumido por indígenas y demás etnias de bajos recursos no provenía de la península ibérica, se trataba de licores elaborados localmente por los mismos consumidores, principalmente obtenidos por destilación de infinidad de agaves. Desde la época del virrey Villamanrique se reconocía también que las tabernas indígenas se ubicaban casi siempre en lugares inaccesibles para evitar el cobro de las reales alcabalas y demás impuestos, costumbre que aún hoy sobrevive para el caso de la raicilla.

Los frailes creían que por el efecto de la bebida se cometían las más diversas abominaciones y pecados públicos escandalosos; fueron ellos los que pidieron al virrey marqués de Villamanrique que prohibiera otra vez las bebidas alcohólicas entre los indígenas si no quería que la tierra se perdiera definitivamente, dado que al consumir bebidas destiladas como el bingarrote (destilado de maguey), chinguirito (aguardiente de caña) y otras bebidas “muy fuertes”, los indígenas morían. Ante ello, el virrey Villamanrique en 1576 prohibió de nuevo la venta de bebidas embriagantes entre los indios y sólo permitió que en los pueblos de españoles o donde hubiera españoles viajeros el vino fuera vendido por una sola persona debidamente acreditada (AGI, México: 21, n. 19).

Durante el periodo colonial fueron constantes las órdenes para permitir o prohibir la fabricación de las bebidas destiladas producto de la gran variedad de agaves mexicanos, conocidos genéricamente como “vinos mezcales”. Por ejemplo, a principios de 1670 estaba prohibida la fabricación y venta de vino de coco y mezcal en la jurisdicción de Guadalajara, sin embargo, en marzo de 1671, Fernando de Haro Monterroso, fiscal de la Audiencia de Guadalajara, se quejaba de que con la prohibición de dichas bebidas, los indígenas ingerían otros brebajes que hacían de cañas dulces, maíz y otros productos, lo que les ocasionaba muchas enfermedades. Francisco Calderón y Romero, gobernador de dicha audiencia, también solicitó que se permitiera nuevamente la fabricación de vino mezcal, ya que la bebida “no era nociva usada con moderación, sino saludable y útil a los indios”. Ante ello se emitió una nueva cédula el 7 de septiembre de 1673, en la cual se concedió permiso por diez años para uso y arrendamiento de dichas bebidas; se buscó también que los impuestos recabados, que ascendieron a 15 mil 500 pesos, se invirtieran en la conducción de agua a Guadalajara (AGI, Guadalajara: 231, n. 4).

En julio de 1709, durante el reinado de Felipe V, se solicitó nueva información para decidir si se concedía el permiso para fabricar vino de coco y mezcal en la jurisdicción de la Audiencia de Guadalajara, así como si era adecuado establecer un estanco en dicha ciudad (AGN, Reales Cédulas, L. 4, exp. 47). Para 1719 en Guadalajara se contaba con estanco de vino mezcal; en Guanajuato y San Miguel el Grande también se permitía su venta al menos desde 1716; en Querétaro, en noviembre del mismo año, un funcionario informaba que era común el consumo de vino mezcal en todo el reino. Se creía que consumido con moderación resultaba ser muy provechoso para la salud, además que redundaría en nuevos impuestos para la Real Corona, por tanto, se solicitaba la creación de nuevos asientos. El argumento fue convincente, pues al año siguiente ya existía un asiento de esta bebida en esa ciudad (AGN, Indiferente virreinal, c. 4115, exp. 30); tal vez con base en esas consideraciones el virrey solicitó en 1733 que no se impidiera el uso del vino mezcal en las jurisdicciones de Tamazula, Tuxpan y Zapotlán, cercanas a Colima (AGN, Indios, v. 53, exp. 210). Sin embargo, al igual que otras regiones de la Nueva España, en esta área conocida como provincia de Ávalos, las órdenes permisivas y prohibitivas iban y venían y pronto volvió a prohibirse su producción.

El 28 de marzo de 1751 se denegó el establecimiento del asiento de mezcals en las ciudades de Guadalajara y Zacatecas, a pesar de ser muy popular entre los pobladores (AGN, Reales cédulas: V. 71, exp. 7); para 1755, en cambio, se producía y vendía en las jurisdicciones de Real de Bolaños, Jerez, Tlaltenango, Fresnillo, Aguascalientes y Juchipila, generando impuestos de importancia. Para 1760, se mantenía la venta en Zacatecas y Guadalajara (AGN, General de parte, v. 42, exp. 82); por esos años también se vendía en la provincia de Sombrerete. El 13 de noviembre de 1767, en San Lorenzo del Real, el rey Carlos III emitió una real cédula ordenando al marqués de Croix, virrey de la Nueva España, que prohibiera la fabricación de vino mezcal en los obispos de Michoacán y Guadalajara (AGN, Reales cédulas: v. 96, exp. 84). En 1768, en la Nueva Galicia seguía produciéndose vinos de coco y de mezcal (AGN, Correspondencia de virreyes: v. 12, f. 275). Un año después, en 1769, se ordenaba terminantemente al alcalde mayor de Guanajuato que no se permitiera el comercio y el consumo del vino mezcal en dicha jurisdicción.

Para el caso de Guadalajara, en 1770-1771, nuevamente se permitió su fabricación y se instalaron estancos, siempre y cuando el impuesto de la

bebida fuese destinado a las obras de remodelación que se estaban llevando a cabo en el Real Palacio; la introducción de aguas a la ciudad fue otra de las obras a las que se consignaron estos impuestos. En contraste, en ese mismo año se daban órdenes terminantes para que se prohibiera la fabricación y venta de vino mezcal en la villa de Nombre de Dios, en Durango, a pesar de la inconformidad de los vecinos del área por el beneficio económico que se obtenía por este rubro (AGN, Bienes de comunidad: v. 7, exp. 23, 24 y 25). En 1782 si bien se permitía la elaboración de los vinos destilados de agave en algunos distritos cercanos a Guadalajara, en otros no; por ejemplo, el 14 de septiembre de 1782 se prohibió que se produjera mezcal en el distrito sureño de Zapotlán, pero en el distrito inmediato de Tuxcacuesco sí estaba permitido (AGN, Alcaldes mayores: v. 9). En 1785 se permitía la comercialización de estas bebidas en el puerto de San Blas, pero se prohibía en las Californias, lo que incentivaba el contrabando desde dicho puerto hacia las áreas costeras del noroeste (AGN, Californias: v. 62, exp. 12). Hay constancia de que en 1791, provincias norteñas como Zacatecas, Sierra de Pinos y Charcas, Real de Bolaños, Arizpe, etc. contaban con permiso para su fabricación, en cambio en San Luis Potosí y su jurisdicción sólo se permitía el uso de pulque y vino de uva, pero no destilados de mezcal (AGN, Alcabalas: v. 430, exp. 66).

En 1798 también se pretendió que en la villa de León se prohibiera terminantemente la venta de vino mezcal, lo mismo en la villa de Zamora; en este último caso porque estaba afectando la producción de destilados de la caña (AGN, Alcabalas: v. 295, exp. 15). Tal vez por esta situación tan irregular, en 1795 el intendente de San Luis Potosí solicitaba información para saber si los destilados de agave seguirían permitiéndose en unas jurisdicciones y prohibiéndose en otras (AGN, Policía y empedrados: v. 32, e. 3). Hay datos de que en 1800 se fabricaba lícitamente vino mezcal en la ciudad de Durango y sus alrededores; en contraste, nuevamente en 1806 se ordenó al juez de acordada de la jurisdicción de Zapotlán que destruyera el vino de magueyes que se vendía en ese distrito y prohibiera su fabricación (AGN, Indiferente virreinal: c. 1987, e. 30). En 1807, se ordenó que se prohibiera la elaboración de vino mezcal en Cuernavaca, Cuautla y ciudad de México, también que se destruyeran las fábricas que hubiera en estos contornos. Había lugares donde el alcoholismo era un grave problema; un funcionario se quejaba por el excesivo consumo de vino mezcal en la villa de Zamora (AGN, Aguardiente de caña: v. 8, exp. 24). Finalmente el 4 de septiembre de 1811, en plena guerra

de independencia, el virrey Francisco Javier Venegas emitió un nuevo bando permitiendo la libre fabricación y venta de vino mezcal en toda la Nueva España y las provincias internas (AGN, Bandos, v. 31, exp. 28).

## La raicilla, un concepto elusivo

No se sabe con precisión el origen de la palabra *raicilla* para denominar uno más de los distintos vinos destilados de la gran familia de los mezcales. Algunos productores de dicha bebida creen que el nombre deriva de la necesidad de evadir a las autoridades que buscaban el control de su producción durante el virreinato, periodo caracterizado, como ya se vio, por las constantes prohibiciones hacia los vinos de maguey; en otros términos, los taberneros le dieron el nombre de raicilla para confundir a las autoridades novohispanas y no quedar dentro de las prohibiciones a que el mezcal estaba sujeto (Dueñas, 2011: 19). La bebida no aparece nombrada, por ejemplo, en la relación de las bebidas alcohólicas que a fines del periodo colonial eran usuales en los alrededores de Guadalajara.<sup>2</sup> Esto no quiere decir, sin embargo, que no fuera conocida en los pueblos y reales de minas del occidente jalisciense. En todo caso, la palabra *raicilla* hacía alusión a uno más de los llamados *vinos de la tierra*, es decir, a las bebidas alcohólicas originarias de América. Como bien lo señala Ana Valenzuela, a diferencia del tequila, cuyo origen tiene una connotación local bien definida, la producción de la raicilla se originó en una vasta área geográfica que agrupa al menos a quince municipios jaliscienses, lo que probablemente impidió que el nombre aludiera a un origen geográfico (2008: 98-99). La misma autora, utilizando como fuente a Lázaro de Arregui, quien escribiera a principios del siglo XVII, señala que en ese entonces se creía que el vino destilado de agave mediante alquitara se obtenía de la “raíz y asientos de las pencas” del mezcal (2008: 99), lo cual podría estar relacionado con el origen del nombre. Sin embargo, otros cronistas coinciden con lo señalado por Arregui. Así, en su extensa crónica sobre la provincia de Sonora escrita en la segunda mitad del siglo XVIII, Ignaz Pfefferkorn, fraile jesuita de origen alemán, escribió:

<sup>2</sup> Una relación de 1782 señala que en la región de Guadalajara se consumía bingarrote o binguí, cerveza, charape, chinguirito, vino mezcal, ponche de pulque, pulque de tlachique, tejuino, tepache, tuba y vino de caña (Gutiérrez, 2003).

Los licores de uvas se desconocen en Sonora. Los materiales usados aquí son las granadas y el mezcal. De la raíz de éste último se destila la mayor parte de los licores que aquí se toman. Es muy difícil obtener una suficiente provisión de estas raíces porque crecen sólo en escabrosas montañas. Algunas veces hasta ocho días no son bastantes para juntar suficientes raíces. Se encuentran únicamente en lugares donde los apaches tienen su morada, por lo que su obtención es muy peligrosa. Los españoles que destilan licores están bien conscientes de esas dificultades por lo que cobran ocho florines por cada medida (2008: 163).

En su calidad de evangelizador, Pfefferkorn había pasado desde 1756 hasta 1767 (fecha en que fue expulsado junto con el resto de frailes de la orden jesuita) conviviendo con las etnias pima, seri, ópata y yaqui en los desiertos y montañas de Sonora, por lo que conocía a fondo de lo que hablaba; en otro apartado Pfefferkorn describe el proceso de cocción:

Para destilar esta bebida [el mezcal] las raíces deben prepararse de la siguiente manera: se hace un agujero redondo y profundo en la tierra y se le forra de abajo arriba con piedras, una descansando sobre la otra, como si fuera pared, para que quede un espacio al centro. Este espacio se llena con leña y se le prende fuego para que las piedras se calienten casi al rojo vivo. Cuando el fuego ha consumido la leña se llena el hoyo de raíces limpias y descortezadas y se vuelve a cubrir con ramas y tierra para conservar el calor. Las raíces permanecen toda la noche en este horno y al día siguiente están totalmente asadas y listas para destilar el licor. Muy pocos tienen el equipo necesario para hacer destilación y aquellos que lo tienen son por lo general españoles que demandan un buen pago por su servicio (2008: 61).

De su descripción se infiere que posiblemente esté hablando de una variedad pequeña de mezcal, ya que señala que las piñas eran tan gruesas como la cabeza de un hombre (2008: 60), en todo caso, lo que interesa es el nombre que ambos cronistas le asignan a la materia prima; no quiere decir por tanto que lo que se destilaba eran las raíces de los agaves sino que le llamaban raíz al tallo o piña del agave.

La raicilla, al ser una más de las bebidas destiladas provenientes de los agaves mexicanos y por su cercanía geográfica, guarda profundas semejanzas con los antecedentes históricos del tequila, y en general poseen orígenes

comunes; de hecho, hasta fines del siglo XIX, el tequila (entonces aún llamado vino mezcal) también se elaboraba con diversas especies de agaves.

El vino mezcal se hace con el zumo del maguey asado en barbacoa, es decir, en un horno que se hace en la tierra calentándolo antes con lumbre y tapándolo enseguida con ramas y piedras. Este jugo se pone a fermentar con el calor, como se hace con la miel de la caña, y después se pasa por el alambique de Derosne una, dos y tres veces, hasta dejarlo de sesenta a ochenta grados. Con todo maguey [y] aun con pulque puede hacerse este aguardiente, pero el maguey que llaman chino [agave americana L.], el manso [probablemente agave mapisagatrel.] y el tenamtl [tal vez agave Salmiana], son los más adecuados (Boletín de la Sociedad Mexicana..., 1863: 556-557).<sup>3</sup>

Para la época colonial es inútil plantear diferencias entre el tequila o la raicilla, en razón de que, durante esa etapa y aún en el siglo XIX, ambas bebidas se conocían genéricamente con el nombre de vino mezcal, igualadas también por las rústicas condiciones de su destilación. Aniceto Ortega es enfático en la singularidad del proceso para la obtención de vino mezcal, señalando que una vez madurado el campo de magueyes se procedía a establecer la taberna o “rancho de vino”, formándose en dos o tres semanas una población donde antes era un lugar desierto.

Extrañeza causará al oír que para cada vez que se explota un campo de maguey se tiene que montar la fábrica pero este es el hecho en la generalidad de las haciendas y no llamara tanto la atención cuando se reflexiona que los utensilios y menesteres son tan sencillos y de formas tan rudas que las fermentaciones del tiempo de Loth y las destilaciones del tiempo de Villanueva han de haber contado con aparatos más perfectos (Boletín de la Sociedad Mexicana..., 1863: 559-560).

En síntesis, durante el periodo colonial se utilizó indistintamente una gran variedad de agaves para la fabricación de vinos mezcales (entre ellos el agave “lechuguilla”, usado para elaborar raicilla). Esta variación en la materia prima dependió fundamentalmente de su abundancia según la ubicación geográfica.

<sup>3</sup> Nótese la pronta adopción de tecnología de destilación más adecuada, ya que apenas en 1819 el químico francés Charles Derosne había expuesto en la ciudad de París este nuevo alambique de destilación continua que ahorra agua, combustible y tiempo.

## El caso de San Pablo Hostotipaquillo

En general, el uso de bebidas embriagantes durante el periodo colonial fue tomado como motivo para ordenar la extinción de pueblos completos. Vale la pena abordar el caso específico del antiguo pueblo indígena de San Pablo Hostotipaquillo, en la jurisdicción serrana del Real de San Sebastián, aledaño a Mascota (no confundir con el actual municipio de Hostotipaquillo), el cual fue disuelto por presiones de la élite local al ser acusados sus habitantes de alcohólicos y disolutos.

En 1784, el alcalde mayor de San Sebastián junto con el cura vicario de dicha jurisdicción solicitaron a la Real Audiencia de Guadalajara la extinción de San Pablo Hostotipaquillo. Las razones esgrimidas fueron que sólo contaba con dos familias de indios y seis de otras castas y porque en él hallaban refugio los malhechores y prófugos de la justicia del sur de Nayarit y de la sierra de San Sebastián y Mascota. San Pablo Hostotipaquillo se encontraba a más de doce leguas del Real de San Sebastián, para llegar a él había que transitar por pésimos caminos y cruzar algunos ríos de importancia, razón por la cual no podía ser vigilado. Al no ser contundente esta argumentación, se señaló que en San Pablo Hostotipaquillo se vivía “sin Dios, sin Rey y sin Ley”, ya que la población no asistía nunca a misa ni tenía servicios religiosos de ningún tipo, no tenían autoridades y en general sus habitantes estaban entregados a los placeres del vicio y la depravación; además, no eran indios puros, sino mulatos, coyotes y lobos, es decir, castas consideradas bajas y, según los sabios del virreinato, propensas a cometer excesos. Señaló también que los amancebamientos y la embriaguez eran cosas comunes en él (AIPJ, Tierras y aguas, v. 104, exp. 5). Un argumento recurrente de varios testigos de la sierra de Mascota era que los indios de San Pablo Hostotipaquillo no sólo se dedicaban principalmente a fabricar vino de mezcales silvestres, sino a consumirlo. Por ejemplo, según el alcalde mayor del Real de San Sebastián, el giro principal de los pocos habitantes de San Pablo Hostotipaquillo era la fabricación de vino en rústicas tabernas del que abusaban cotidianamente.

Las razones ocultas para proceder con tanto rigor eran que don Manuel de Hormasa, un comerciante de Guadalajara y dueño de minas en la jurisdicción de San Sebastián, estaba interesado en las tierras que detentaban los indios de San Pablo Hostotipaquillo para apacentar los hatos de mulas que ocupaba en sus actividades mineras.

Sin hacer una investigación exhaustiva, en agosto de 1785, la Real Audiencia de Guadalajara decretó la disolución del pueblo de San Pablo y su recongregación en San Sebastián; se ordenó quitarle la vara al alcalde del pueblo y también recoger todos los ornamentos de su iglesia y trasladarlos a San Sebastián en calidad de depósito. El 6 de octubre de 1785, Christóbal Ramos, alcalde mayor del Real de San Sebastián, se trasladó a San Pablo, congregó a toda la población, les leyó la resolución de la Real Audiencia de Guadalajara y, acto seguido, despojó de la vara de mando al alcalde indígena de la población, recogió los ornamentos y reliquias de su iglesia y les ordenó que en un lapso de 30 días se congregaran en otras poblaciones, pues el sitio de tierra de San Pablo Hostotipaquillo, así como las tierras de su cofradía, serían puestos en pública subasta (AIPJ, Tierras y aguas, v. 152, exp. 42).

Es bastante elocuente la carta dirigida a las autoridades de la Real Audiencia de Guadalajara, por parte de los habitantes de San Pablo, sobre lo que pasó en torno a este caso:

Nosotros los naturales del pueblo de San Pablo Hostotipaquillo, su cabecera el R. de San Sebastián, Parecemos ante V.S<sup>a</sup>. en la mejor vía y forma q convenga y el dro. nos permite y decimos q hallandonos como nos hallamos despojados de Nro. Pueblo y bienes desde el día seis de octubre del próximo año pasado de setecientos ochenta y cinco por Nro. Alcalde Mayor dn. Cristóbal Ramos quien por pedimento de un sujeto que maliciosamente y vestido de interés fue y sacó un despacho de Guadalajara con unos informes tan falsos como inicuos que de nosotros dio; sin reconbenirnos, ni amonestarnos nada, de improviso nos cayò Ntro. Alcalde Mayor con mucha gente armada, sin saber nosotros con que intención venían; Nos mandó juntar a todos sin que faltara ni uno de los que formábamos el pueblo lo que no se pudo cumplir exactamente por hallarse algunos fuera del pueblo haciendo sus diligencias. No obstante catorce familias que estábamos existentes nos Aprontamos a ver lo que nos mandaba su merced y estando Juntos nos mostró y leyó el despacho y habiéndolo oído con toda atención y respeto nos propuso que si no obedecíamos alo que respondimos que por ser R. mandato de la R. Audiencia obedecíamos y entonces nos replicó su Merced diciéndonos q no lo mandaba assi la R. Audiencia sino el Sr. Regente a lo que respondimos q supuesto asi lo mandaban los R. ministros de su majestad que obedeciamos y habiendole dado esta razón nos recogió la vara de justicia que nos regía nuestro pueblo, y entonces entre su merced y

otros compraron una botija de vino y se la tomaron entre todos y assi tomados entraron a la Iglesia y la fueron despojando de todas las imágenes y adornos que tenía con tanta tropelía y desacato que nos escandalizábamos creyendo que toda aquella algarabía nacía del vino que habían tomado y por que uno de nuestros hermanos les dixo que manejaran aquellas soberanas reliquias como Dios manda que reverencien las imágenes, pues nosotros por ser indios ignorantes no permitíamos que en Ntro. Templo se usara alguna Yrreverencia y porque dho hermano dixo esto le mando el Sr. Mayor que se cayara y prosiguieron aun parece qu haciéndolo peor p qu así que acabaron de despojar la Iglesia descolgaron las campanas y una de ellas la colgaron en las casas reales para hacer mayor Yrrisión de nosotros nos estuvieron tocando agonías y Así que se cansaron de hacernos mofa, se lo llevaron todo y nos dejaron con el dolor que se puede considerar; porque a más que llevarnos el corazón en Ntras. Imágenes... nos fue despojando de todos nuestros bienes así plantas frutales como muebles sin poder escapar la cofradía que de Ntro. Trabajo teníamos... (AIPJ, Tierras y aguas, v. 152, exp. 42).

Los indígenas sin embargo, no se congregaron en el Real de San Sebastián, sino que se trasladaron a Guadalajara y entablaron un litigio que duró al menos hasta 1792, respaldados por un abogado defensor y apoyados, según se decía, por indígenas sediciosos del pueblo de Zapotlán, de la jurisdicción de Acaponeta. En su argumento señalaron ser 18 familias y 56 personas entre chicos y grandes, además de pagar tributos, contar con iglesia, cofradía y haber dado siempre obediencia a las autoridades. En marzo de 1786, las tierras del fundo legal del pueblo, más otro sitio grande y 26 caballerías y media de tierras (unas 2 mil 600 hectáreas) que habían sido propiedad de los indígenas le fueron mercedadas a don Manuel de Hormasa por 300 pesos. A fines del siglo XVIII, San Pablo Hostotipaquillo perdió su categoría de pueblo indio; no se sabe si sus habitantes se congregaron en el Real de San Sebastián o si fueron a establecerse a algún centro minero o hacienda cercana (AIPJ, Tierras y aguas, v. 152, exp. 42). Vale destacar que con esta resolución desapareció el último pueblo indígena formalmente reconocido por la Real Audiencia de Guadalajara en la jurisdicción de San Sebastián, que entonces abarcaba hasta la costa del océano Pacífico.

De este litigio se desprende que los indígenas de San Pablo Hostotipaquillo producían vino de la tierra y hacían sus fábricas o tabernas en las

barrancas y montañas más intransitables. Dada su pobreza y la distancia de varias leguas de camino con respecto al Real de San Sebastián de donde dependían, todo parece indicar que buena parte de su producción la consumían ellos mismos o tal vez la vendían en haciendas y minas apartadas. De este modo, la raicilla debió ser una bebida doblemente marginal, pues además de estar prohibida por las autoridades de la época se le consideraba de poca estima por ser propia de los habitantes serranos, quienes la producían de modo artesanal y la consumían localmente.

## El mantenimiento de una tradición en el México independiente

Durante el siglo XIX la producción y el consumo de raicilla o de vino mezcal en el área de San Sebastián y Mascota se vio alterada por el tráfico constante de bebidas destiladas de agave procedentes de otras regiones de la Nueva Galicia. Los expedientes fiscales durante las décadas que van de 1800 a 1820 para las jurisdicciones del Real de San Sebastián y de Mascota son prolíficos en cuanto a los cobros de *alcabalas de viento*, esto es, el impuesto que pagaban los comerciantes por géneros que traían para vender o cambiar. Destacaba la introducción de mercancías europeas y de otras provincias mexicanas, lo que generaba grandes ingresos tanto para el pago de recaudadores locales como para los *préstamos patrióticos*, gastos que con motivo de la guerra de independencia estaba llevando a cabo el ejército realista (ARAG, Fiscal: v. 192, 410 y 503).

Para el caso de San Sebastián, la llamada alcabala de viento también se cobraba a los comerciantes locales, por ello podemos darnos cuenta de que había una importante producción de vino destilado de agave. En el Real de San Sebastián, por ejemplo, además de una importante producción de mulas, cerdos, reses, quesos, frutas y sebo para elaborar jabón, se producía y comercializaba vino mezcal, el cual era trasladado en botijas y barriles, comercialización que tendía a acelerarse entre los meses de septiembre y diciembre (ARAG, Fiscal, v. 1042 y c. 136).

Los vinos mezcales que entre 1815 y 1816 formalmente se registraron en las aduanas del Real de San Sebastián provenían principalmente de Tequila, Teuchitlán, Magdalena, Etzatlán y Amatlán, es decir, el área aledaña

al volcán de Tequila que tradicionalmente había surtido a los centros de población del occidente y el norte de la Nueva Galicia. Había sin embargo una importante venta de destilados de agave procedentes también de Mascota y su entorno, aunque lo que realmente le hacía competencia a los vinos provenientes de Tequila y localidades aledañas era la producción de la hacienda de San Felipe (hoy San Felipe de Híjar), la cual introducía periódicamente importantes cantidades de vino mezcal seguramente obtenido de agaves silvestres, es decir, similar al proceso de la actual raicilla (ARAG, Fiscal, v. 1124 y c. 147).

Esta hacienda, ubicada en una de las áreas más remotas de la sierra de San Sebastián, destacaba por su dinamismo en cuanto a la producción de vino, el cual tenía como destino las diversas poblaciones mineras del área, entre ellas el Real de San Sebastián. Vale la pena destacar también la cercanía geográfica de la hacienda de San Felipe y el extinto pueblo indígena de San Pablo Hostotipaquillo —que durante el siglo XVIII se había especializado en producir la bebida—, por lo que podemos considerar que esta zona fue el corazón de la producción de raicilla a nivel local o, en otros términos, fungió como el área más importante de su producción dentro de las jurisdicciones de San Sebastián y Mascota.

En cambio, para el caso de la extensa área que en ese entonces quedaba dentro de la jurisdicción de Tomatlán, es decir la mayor parte de la actual costa jalisciense, el vino mezcal provenía de diversos puntos, entre los que destacan Tequila, Talpa, Mascota, Ayutla y Autlán (ARAG, c. 140, exp. 1069 y 1082). Podemos decir, pues, que si bien Tequila se imponía en el occidente de México como centro hegemónico de producción y comercialización de vino mezcal, en el caso de la sierra y costa jalisciense eran variadas las localidades de donde provenían las bebidas destiladas de agave, participando también en este mercado productores de la jurisdicción de Mascota.

Ahora bien, al conteo de las bebidas destiladas de agave que a principios del siglo XIX pagaron alcabalas habría que añadir las bebidas que en ranchos, haciendas y minas eran producidas y consumidas sin ningún tipo de regulación ni registro, lo cual seguramente era más usual a medida que las localidades se encontraban más aisladas. Podemos decir que evadir impuestos en esa época, más que una acción ocasional era una tendencia general, propiciada tanto por el aislamiento como por los conflictos civiles que casi ininterrumpidamente sacudieron a México desde la independencia hasta el

fin de la guerra de reforma e intervención; por tanto es muy probable que la mayoría de la producción de raicilla nunca pasó por algún registro oficial.

Durante el siglo XIX se mantuvo la tradición de destilar vino de agaves silvestres en pequeñas tabernas, sobre todo en las poblaciones más alejadas de los caminos reales que cruzaban la sierra. Un informe de 1818, elaborado por el párroco Remigio Sánchez Porres, sobre cada una de las localidades que componían el curato de San Sebastián, es enfático, por ejemplo, en cuanto a la importancia que tenía una especie de agave conocida como *pata de mula* (probablemente *Angustifolia haw*, ya que en el área de Puerto Vallarta y Bahía de Banderas dicha variedad recibe ese nombre aún en la actualidad), con la cual —decía este párroco— los habitantes de la hacienda El Pueblito (la misma localidad que antes había sido el pueblo indio de San Pablo Hostotipaquillo) elaboraban vino mezcal, bebida que, a juicio del cura, era tan eficaz “para curar los males” como el vino mezcal de Tequila (Ortiz, 2005). Como ya se vio, fue por la producción y consumo de vino que la Real Audiencia de Guadalajara ordenó la extinción de este antiguo pueblo indígena, orden que el cura Sánchez Porres consideró que había sido “por justos motivos” (2005). Nótese que el cura de San Sebastián nunca le da el nombre de raicilla a la producción de vino de agaves del área, le nombra simplemente vino mezcal.

En otras áreas de México la producción de vino mezcal también estaba aumentado. Ya en 1863, Aniceto Ortega señalaba que en Río Verde, San Luis Potosí, se aprovechaba el agave *lechuguilla* o *jarcia*, para la producción de vino mezcal. El mismo autor agrega que para entonces (1863), a pesar de que la bebida ya era bien conocida y apreciada en México, su explotación se llevaba a cabo en pequeña escala, comparada al menos con la industria del pulque. De hecho, los empresarios pulqueros del centro de México sacrificaban el maguey manso usado para producir pulque cuando aumentaba el precio del vino mezcal, destilándolo para producir una bebida similar a este (Boletín de la Sociedad Mexicana..., 1863: 559-560).

## El siglo xx, la raicilla como una bebida singular

El que la bebida se mantuviera como un producto usual en el gusto de la gente del área montañosa de Jalisco puede ilustrarse con el hecho de que a principios del siglo xx existían en el centro minero de San Sebastián varios expendios de bebidas alcohólicas que eran tolerados por las autoridades porque eran de las actividades que más impuestos pagaban al erario municipal junto con los ingresos por la matanza de reses. Datos dispersos, que van de 1904 a 1929, señalan que las tiendas o negocios que vendían este tipo de bebidas en la población de San Sebastián pagaban desde uno hasta 30 pesos mensuales, lo que al parecer estaba relacionado con la importancia del expendio. El consumo de bebidas destiladas de agave, sin embargo, estaba sujeto a vaivenes, por ejemplo, a raíz de una disposición municipal, sólo entre abril y mayo de 1920, se cerraron cinco tiendas de bebidas embriagantes ubicadas la mayoría en las Casas Consistoriales y en el 2º Cuartel de dicha población; sin embargo, otros expendios continuaron funcionando, como lo prueban los impuestos pagados durante los meses siguientes del mismo año (AHMSS, Tesorería, 1920). Curiosamente, en el área de San Sebastián a Mascota también debió existir alguna producción pulquera, pues ocasionalmente aparecen impuestos por “magueyes de pulque”, lo que indica que si bien no era importante, también se practicaba (AHMSS, Tesorería, 1920).

Para mediados del siglo xx, la raicilla debió ser una bebida popular en ferias y palenques de diversas áreas del estado de Jalisco; el escritor Juan Rulfo la menciona en su cuento *El gallo de oro*, redactado entre 1956 y 1958:

Les trajeron las cervezas y unas cazuelas conteniendo algo humeante. Pero Dionisio Pinzón hizo a un lado la cerveza.

—¿Qué, prefieres mejor algo fuerte? Aquí tienen “raicilla” de la buena —le dijo Benavides.

—No. No acostumbro beber —contestó Dionisio Pinzón (Rulfo, 1994: 295).

Otro factor que incentivó su difusión en otras áreas del occidente de México fueron las peregrinaciones anuales al Santuario de la Virgen de Talpa enclavado en el corazón de la sierra de Mascota, ya que los viandantes que visitaban a la virgen del Rosario, entre otros alimentos tradicionales que ofrecía la sierra de Talpa-Mascota, tomaban raicilla para soportar las

largas jornadas de camino a pie y también llevaban la bebida a sus lugares de origen.

A nivel local, la raicilla poco a poco se ha visto beneficiada por cualidades que le han ido atribuyendo. Así, muchos consumidores creen que al ser un producto casi cien por ciento artesanal no es nociva para la salud y, tomada con moderación, puede ser hasta medicinal (entrevista a Juan Santiago Santiago, 17 de enero de 2014).

Mi suegro, que en paz descansa, Prudencio Becerra, murió a los 104 años y él toda su vida tomó raicilla. Nunca tomó de ninguna otra bebida [embriagante], con eso nos damos cuenta de que es buena y medicinal, y así se ha considerado siempre en donde yo vivo (entrevista a Amador Rubio, 16 de enero de 2014).

El conocimiento sobre la selección y corte de las piñas de los agaves, el tatemado, la instalación de la taberna y en general el proceso de elaboración de la raicilla se mantuvo, durante el siglo xx, pasando de generación a generación familiar, aunque también se ha adquirido gracias a emplearse temporalmente con productores de raicilla (entrevista a Florentino Carbajal, 8 de diciembre de 2012). En cuanto a la venta local de la raicilla, como no son cantidades muy importantes, los productores la llevan a cabo directamente o en pequeñas cantidades en expendios de bebidas o licorerías (entrevista a Olegario Lepe, 15 de enero 2014). Resulta interesante, sin embargo, constatar en los testimonios orales de los productores de raicilla el desconocimiento sobre la génesis histórica de su producto, lo que posiblemente explique por qué en el municipio de Guachinango hasta hace relativamente poco tiempo a la raicilla se le conocía también como “barranca”, tal vez por los lugares de donde se extraía (entrevista a Atanasio Dueñas Aguirre, 17 de enero de 2014). A diferencia del tequila, en cuyo caso la historiografía moderna (particularmente de los siglos xix y xx) ha destacado a familias y personajes prominentes en su producción, distribución y difusión, la importancia de los saberes para la producción de la raicilla se difumina entre pequeños y casi anónimos productores; es una historia más horizontal, comunitaria y menos elitista.

Más allá del arquetipo impuesto por el tequila como bebida convencional y típica del occidente de México en detrimento de otros licores como la raicilla, una diferencia crucial entre ambas bebidas tiene que ver con el tipo de materia prima utilizada, pues en el caso del tequila, es el agave *tequilana*

*weber* azul la única variedad autorizada para su fabricación, mientras que para producir raicilla se utilizan por lo menos tres tipos de agaves silvestres: el agave *inaequidens*, utilizado en el área de San Sebastián del Oeste (Dueñas, 2011: 9), el agave *maximiliana baker* o lechuguilla, utilizado en Talpa, Mascota y otros municipios aledaños, y el agave *rhodacantha trel*, usual en la costa de Jalisco, en Tomatlán, Cabo Corrientes y Puerto Vallarta (Vázquez-García, 2007: 46-60). Sin embargo, el agave *tequilana weber* azul en la actualidad no se encuentra en estado silvestre, lo cual genera serias interrogantes en torno al tipo de materia prima utilizada en la época colonial o el siglo XIX para producir lo que hoy consideraríamos tequila. Si en ese entonces la materia prima no era un elemento diferenciador entre ambas bebidas, es posible plantear mayores similitudes entre ambas bebidas hasta antes del siglo XX.

## Reflexiones finales

Lo que en este trabajo se intentó demostrar es que la raicilla nació como parte del mestizaje entre los conocimientos y hábitos indígenas y los saberes traídos por los conquistadores españoles, de ahí su arraigo histórico, sin embargo, ha tenido vaivenes en sus más de 400 años de existencia. Durante el virreinato, la producción y consumo de la raicilla significó una práctica de libertad, incompatible con el modo de vida que frailes y autoridades civiles quisieron imponer a la población serrana. Durante el siglo XIX, ante la inestabilidad social existente, se siguió produciendo la bebida de la raicilla como estrategia de vida recreando la experiencia local.

En la actualidad, la raicilla se ha visto amenazada por la competencia de otros productos como la cerveza, el tequila, los rones y brandis, etc. Sin embargo, la bebida ha seguido produciéndose, sirviendo principalmente en eventos comunitarios y festejos familiares, lo que propicia rituales de reciprocidad. Además, desde mediados del siglo XX, la raicilla paulatinamente ha ido saliendo de su enclaustramiento y marginalidad. Con la constitución del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla en 1997, los productores han tenido la posibilidad de buscar el reconocimiento nacional e internacional de su producto en un contexto en que los saberes y prácticas tradicionales poco a poco van siendo revalorados ante los embates de la modernidad globalizante. En ese tenor, los habitantes de la sierra occidental de Jalisco

poco a poco han ido adquiriendo conciencia del valor de la raicilla, de su singularidad y su significado cultural, haciéndose reflexivamente más responsables e interesados en que se impulse su producción, se regulen las características físico-químicas que debe reunir como bebida espirituosa y se constituya en una seria opción económica en los municipios y localidades rurales que la producen.

## Fuentes

### Archivos

AGI (Archivo General de Indias), ramos: México, Guadalajara.

AGN (Archivo General de la Nación), ramos: Reales cédulas, Bandos, Californias, Correspondencia de virreyes, General de parte, Industria y comercio, Indiferente virreinal, Provincias internas, Indios, Policía y empedrados, Aguardiente de caña, Alcaldes mayores y Alcabalas.

AHMSS (Archivo Histórico de San Sebastián) ramo: Tesorería.

AIPJ (Archivo de Instrumentos Públicos de Jalisco), ramo: Tierras y aguas. ARAG (Archivo de la Real Audiencia de Guadalajara), ramo: fiscal.

### Libros

ACUÑA, René (editor) (1988). *Relaciones geográficas del siglo XVI: Nueva Galicia*. México: UNAM.

*BOLETÍN de la Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística* (1863) [documento electrónico]. México: Imprenta de Vicente García Torres.

CABEZA de Vaca, Álvar, N. (2010). Andanzas de mar a mar. En Luis Nicolau d'Olwer (comp.). *Cronistas de las culturas precolombinas*. México: FCE.

CANIZALES Romo, Margil de Jesús (2008). *De las miles al mezcal, haciendas y ranchos mezcaleros en Pinos, Zacatecas (1890-1930)*. México: El Colegio de San Luis.

DE LEÓN Meza, René (2011). Los reales de minas de la caja de Guadalajara durante el siglo XVIII: Circuitos comerciales y producción de plata. En *Revista de Indias*, 252 [revista electrónica] disponible en: <http://>

- revistadeindias.revistas.csic.es/index.php/revistadeindias/article/view/869/94 1 (consultada: 13/02/2013).
- DE SAHAGÚN, Bernardino (2006). *Historia general de las cosas de la Nueva España*. México: Porrúa.
- DUEÑAS Peña, Jorge Antonio (2011). *Raicilla, una auténtica bebida mexicana*. México: Talleres de Quincor.
- GUTIÉRREZ LORENZO, María del Pilar (2003). Gutiérrez Lorenzo, Fuentes para el estudio del vino mezcal en la población de Tequila (Jalisco), siglos XVIII y XIX, Segundo Congreso Nacional de Historia Económica, México, del 27 al 29 de octubre.
- MOTOLINIA, Toribio (2007). *Historia de los indios de la Nueva España*. México: Porrúa.
- MURÍA, José María (1988). *Breve historia de Jalisco*. México: Secretaría de Educación Pública-Universidad de Guadalajara.
- ORTIZ Minique, Yvette (editora) (2005). *Plan del curato de el Real de San Sebastián, 1818*. México: Amate Editorial.
- PÉREZ de Ribas, Andrés S. J. (2010). Pueblos del Noroeste (Sinaloa y Sonora). En Luis Nicolau d'Olwer (comp.). *Cronistas de las culturas precolombinas*. México: FCE.
- PFEFFERKORN, Ignaz (2008). *Descripción de la provincia de Sonora*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- RULFO, Juan (1994). *Obras*. México: FCE.
- TELLO, Antonio (1946), *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, libro IV. Guadalajara: Font.
- TELLO, Antonio (1968). *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, libro II, vol. 1. México: Gobierno de Jalisco-UdeG-INAH.
- TELLO, Antonio (1973). *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, libro II, vol. 2. México: Gobierno de Jalisco-UdeG-INAH.
- TELLO, Antonio (1984). *Crónica miscelánea de la sancta provincia de Xalisco*, libro II, vol. 3. México: Gobierno de Jalisco: UdeG-INAH.
- VALENZUELA, Ana *et al.* (2008). Influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla. En *México y la cuenca del Pacífico*, 11 (33), Universidad de Guadalajara.
- VÁZQUEZ-GARCÍA, J. Antonio *et al.* (2007). *Agaves del occidente de México*. México: Universidad de Guadalajara-Consejo Regulador del Tequila-Conafor.

## Entrevistas

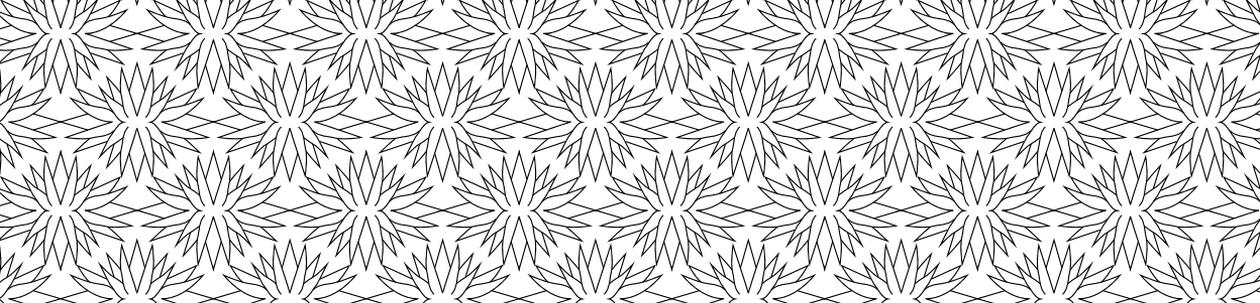
AMADOR Rubio, productor de raicilla, 16 de enero de 2014, La Laja, municipio de Mixtlán, Jalisco.

ATANASIO Dueñas Aguirre, panadero, 17 de enero de 2014, Guachinango, Jalisco.

FLORENTINO Carbajal Ramírez, presidente del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, 8 de diciembre de 2012, Mascota, Jalisco.

JUAN Santiago Santiago, herrero, 17 de enero de 2014, Guachinango, Jalisco.

OLEGARIO Lepe Villanueva, empresario abarrotero, 15 de enero de 2014, Mascota, Jalisco.



# Ser raicillero en Cabo Corrientes: un trabajo artesanal de expresión identitaria

MARÍA ROSA NUÑO GUTIÉRREZ<sup>1</sup>

---

## Introducción

México, como cualquier otra nación, cimentó sus principios fundamentales sobre un conjunto de elementos: valores, creencias y símbolos (el himno, la bandera, la lengua y la religión, entre otros) que transitaron del pasado prehispánico a tiempos más recientes y cuyo fin fue forjar la identidad de un pueblo y el orgullo de pertenecer a él de una forma homogeneizante. Sin embargo, décadas después hubo de formularse la pregunta de ¿dónde quedaba el patrimonio cultural de otros muchos grupos sociales y entre ellos los indígenas que se encontraban dentro de la nación? Fue entonces necesario ampliar el concepto; en 2001 la UNESCO procedió a realizar la Declaración Universal sobre la Diversidad Cultural, dirigida especialmente hacia la necesidad de mostrar los patrimonios locales y regionales; a ello se sumó la valoración de todos aquellos oficios de herencia cultural que han venido identificando a grupos subalternos en espacios particulares. Con esta declaración se dio cabida a la pluralidad y a la inclusión de sectores marginados que cuentan con un acervo singular de conocimientos que deben ser reconocidos como expresión identitaria, misma que puede desempeñar una función importante como motor de desarrollo económico.

<sup>1</sup> Profesora-investigadora del Cuvalles, Universidad de Guadalajara.

El presente trabajo aborda uno de los oficios artesanales existentes en la costa norte de Jalisco, específicamente en Cabo Corrientes, y que consiste en la destilación de la raicilla; en él queda guardada la transmisión de un legado generacional de los conocimientos y métodos para realizar esa bebida.

## **El paisaje y la herencia cultural. Antecedentes metodológicos**

No es este el lugar más apropiado para entablar una profunda discusión acerca del paisaje y los estudios realizados a partir de las numerosas disciplinas que lo han tratado, algunas tan dispares como la pintura o la literatura. Con todo, se llevará a cabo una pequeña reflexión interdisciplinaria para comprender dos conceptos que intervienen en el paisaje: la cultura y la naturaleza.

Algunas disciplinas como la antropología y la geografía participaron con prontitud en el tema a finales del siglo XIX, pero ambas, previamente, tuvieron que superar los planteamientos del positivismo decimonónico, basados en las ciencias naturales y sus explicaciones sobre la forma en que el ser humano se adaptaba al medio físico en el que vivía. Al transcurrir el siglo XX, cada una de dichas disciplinas hizo replanteamientos de sus objetos de estudio y de sus respectivas metodologías en relación al espacio y al paisaje, comenzando a comprender que uno y otro eran componentes sustanciales en el desarrollo y los procesos sociales.

De esta manera, mientras la antropología trabajaba para una mejor comprensión de cómo las diferentes culturas forjaron su medio natural a partir de sus experiencias y de los cambios que se iban generando a lo largo del tiempo, por su parte, la geografía trascendió las limitaciones intrínsecas de la dimensión meramente física. En este sentido contribuyeron de manera significativa las investigaciones de Sauer,<sup>2</sup> quien a su vez influenciado por los trabajos de Malinowski y Boas, para entender que en el paisaje se inscribían otras dos dimensiones: la temporal y la cultural.

Pero el debate epistemológico no se cerró aquí sino que continuó en las siguientes décadas desde otros campos científicos como la teoría so-

<sup>2</sup> Sauer trabajó durante los años treinta en una serie de investigaciones desde la geografía humana y sus trabajos tuvieron como objetivo principal relacionar el suroeste de Estados Unidos con el noroeste de México.

cial y la historia. Entre ellos destacamos los aportes de Wallerstein (1999), quien entendió que el *tiempo-espacio* son categorías constitutivas internas e inseparables y que no sólo son realidades físicas invariables dentro de las cuales existe el universo social en instancias en las que se determina nuestro comportamiento colectivo. A ello habría que añadir los ritmos cíclicos —independientemente de su durabilidad— y el funcionamiento de las estructuras sociales, culturales, económicas desde las que se inscribe el cambio social (Braudel, 1987).

Por otro lado, en cuanto al concepto de paisaje cultural podemos decir que ha seguido evolucionando y se le debe entender no sólo como un objeto de estudio sino como una herramienta para el análisis de los fenómenos sociales.<sup>3</sup> Lo que supo advertir la geografía al establecer una interlocución con las ciencias sociales, para difuminar sus fronteras tradicionales con otras disciplinas, haciendo que estas se volvieran cada día más porosas y permeables<sup>4</sup> entre sí (Giménez, 2009: 80).

El paisaje entonces se presenta como un escenario o entorno físico-natural en el que discurre un conjunto de actores, así como una miríada de aspectos y variables en correlación con lo histórico, económico, cultural, social y simbólico. Además no hay que olvidar que en el paisaje se inscribe una sucesión de conexiones, acciones y procesos sociales de diferente intensidad desde la que se construyen relaciones de poder. Dado que en el paisaje se encuentran todos los recursos necesarios para la sobrevivencia del ser humano, se comprende que sobre ellos se ejerza presión y se creen conflictos por la dominación, oposición y reapropiación de los mismos por parte de grupos mayoritarios/minoritarios (Raffestin, 2013; Foucault, 1992; Balandier, 2005).

De forma particular, la etnografía y la arqueología han ido percibiendo a partir de sus estudios que el paisaje y todo lo que en él encontramos no puede ni debe ser estudiado como algo independiente al ser humano, sino como un componente en estrecha vinculación con aquel. En las sociedades no occidentales y *tradicionales*, el espacio que rodea a los sujetos deja de ser pasivo para convertirse en un ente vivo. Así lo vemos ante las relaciones

<sup>3</sup> Véase a Thiébaud, 2008.

<sup>4</sup> Encontramos de esta manera especialidades como la geografía cultural, la geografía histórica, la etnogeografía o la geografía rural, la geo-historia y también otras más dispares como la comunicación.

intersubjetivas que se establecen entre los humanos, los no humanos, con lo inanimado e incluso imaginario, recreándose entre ellos sentimientos, actitudes, intercambios o dones dentro de un estatuto ontológico común entre los que comparten un espacio y un tiempo; de ello se impregnará el paisaje al momento que otorgará identidad a todos aquellos que participan de él (Gallinier 1990; Nuño, 2015; Descola, 2005; Iwaniszewski, 2011). La consecuencia de todo ello es que la segmentación clásica entre naturaleza y cultura se borra hasta el punto de que estos dominios no son distintos entre sí y se vinculan estrechamente.

De manera que el paisaje concentra un conjunto de elementos identificatorios que en buena parte tienen que ver con la pertenencia a un lugar con nexos relacionales e históricos, siendo estos las señales reconocibles de los habitantes, que se constituyen en lugares de memoria (Augé, 1993), pero también en lugares desde los que se establecen las diferencias.

Por todo lo anterior, es importante destacar que la categoría de paisaje debe ser entendida de una manera multidimensional y este abordaje debe encontrar en la interdisciplinariedad un medio eficaz de comprender la relación entre lo físico, lo social y hasta lo imaginario. Lo que en principio puede parecer un problema en el sentido de armonizar las teorías y metodologías que comparten un objeto de estudio, es sin duda lo contrario, es decir, una garantía de que las distintas aportaciones en su conjunto contribuirán al enriquecimiento de los resultados obtenidos.

De forma concreta, la región Costa Norte, así como la Sierra Occidental jalisciense, remiten a una historia de ocupación muy temprana por parte de poblaciones que han dejado un sinnúmero de testimonios materiales en el paisaje, entre los que sobresalen sitios arqueológicos, tumbas de tiro y cientos de petroglifos,<sup>5</sup> entre otras evidencias. Pero lo que resulta claro de la observación y análisis de dichos restos materiales (aparecidos en los simples recorridos de campo) son las primeras intervenciones humanas en el medio ambiente, es decir las incipientes mediaciones de la cultura local en el paisaje natural. A través de esas intervenciones se vislumbra el asen-

<sup>5</sup> Joseph Mountjoy ha investigado especialmente en la sierra y costa de Jalisco y encontrado cientos de petroglifos entre los periodos del 300 a. C. y el 1200 d. C. En la zona también se han llevado a cabo numerosas excavaciones que han puesto al descubierto a grupos prehispánicos que vivieron al interior de una sociedad jerarquizada, con especialización productiva agrícola, quedando deificados los elementos de la naturaleza de la que dependían (López, 2011).

tamiento de grupos humanos, quienes representan y significan su entorno bajo un conjunto de símbolos explícitos asociados con el tiempo y el espacio, y otros implícitos en relación a sus conocimientos, creencias e ideología.



**Figura 1.** Petroglifo. El Divisadero.

El resultado de aquella fase fue la herencia cultural (que aún hoy puede verificarse) expresada en petroglifos que marcan como hitos el paisaje, a través de los cuales podemos acceder a las formaciones semiótico-discursivas de las culturas locales, quienes asignarían representaciones y usos a los parajes y en su conjunto al resto del cosmos.

Los petroglifos como elementos dispersos dentro del territorio se significan de por sí y se constituyen en vehículos de comunicación. Entre los signos más reiterativos en los petroglifos se encuentran soles, venados, escaleras, espirales y círculos concéntricos de menor a mayor; este último representa al agua, elemento vital y fundamental para la vida, relacionado con la fertilidad de la que se sentían dependientes la mayoría de las poblaciones agrícolas para la (re)producción y el futuro del grupo social (Mountjoy, 2008). Sin duda nos hallamos frente a una sociedad ágrafa que pese a ello ha dejado una huella indeleble a través de la historia, sobre elementos de la naturaleza y del universo, que parecieran indestructibles con el paso del

tiempo, propiciando la comunicación entre aquellos actores sociales que transitan sobre los parajes intervenidos. Desde aquí ya podemos señalar cómo el paisaje es ocupado, apropiado, construido, simbolizado y hasta sacralizado por un grupo social, de tal suerte que este deja de ser neutro para adquirir una multiplicidad de significados.

Con la llegada de los españoles en el siglo XVI el paisaje trata de resistir junto a sus pobladores originarios al nuevo contexto cultural. Muchos prefirieron huir a las montañas y zonas más recónditas de la geografía, pero debieron con todo amoldarse a las novedosas actividades económicas introducidas, como la minería, la ganadería extensiva y los nuevos cultivos comerciales como el trigo y la caña de azúcar, además de adaptarse al conjunto de normas, valores y creencias que obligó a la población nativa a adecuarse al nuevo proceso de asentamiento y de intervención del entorno natural.<sup>6</sup> A la vez que fueron consolidándose los asentamientos de españoles en los valles de la sierra y costa, se arraigaban las actividades primarias y secundarias (teniendo en cuenta las características del ambiente físico-natural, clima, suelo, fauna y flora); se propiciaba la entrada de nuevas herramientas y técnicas de trabajo pero también el mestizaje entre ellas, pues seguirían preexistiendo prácticas, hábitos y conocimientos prehispánicos.<sup>7</sup> El territorio colonizado puede entenderse entonces como el escenario en el que se produce un conjunto de novedosas significaciones, unido a unas relaciones de poder y conflicto en el momento en que diferentes grupos sociales se disputan por un mismo territorio y por unos mismos recursos (Claval, 1982; Raffestin 2013).

Las nuevas relaciones de apropiación y dominación de los recursos comportaron algo esencial como fue la ruptura de la interacción e interlocución existente entre sociedad y naturaleza, que se constituyen ahora como independientes. De forma concreta, en el paisaje de Cabo Corrientes irrumpe el valor de cambio sobre el valor de uso, entrando en juego un sistema de posiciones sociales enfrentadas. En resumen, podríamos hablar de cómo a partir de un ecosistema particular específico se van moldeando

<sup>6</sup> La población indígena de Cabo Corrientes y la Sierra Occidental ya conocía la minería antes de la llegada de los españoles, así lo demuestran los hallazgos de objetos tallados en cuarzo y pirita, encontrados en tumbas de tiro (Museo de Arqueológico de Mascota).

<sup>7</sup> Por ejemplo, la población seguirá alimentándose con productos como el maíz, el frijol, el chile o la calabaza y se proveerá de proteínas procedentes de los animales de la región, aunque se sumen a ellos los cerdos o las gallinas.

diferentes paisajes culturales en diferentes tiempos, siendo comprendidos cada uno de ellos como parte de un todo, de un conjunto. En palabras de Milton Santos (1996), cada realidad social de un tiempo se define a sí misma como también a su conjunto.

## Caracterizando la región

El trabajo de campo que se ha realizado en torno a la raicilla abarca poblaciones tanto de la sierra occidental y Cabo Corrientes. Sin embargo, es preciso señalar que lo que aquí se presenta prácticamente se limita al municipio de Cabo Corrientes (cuya cabecera municipal es El Tuito) y en especial a diez localidades: Paulo, El Cono, La Gorupa, Guasimas, El Divisadero, Chacala, El Refugio Xuchitlán,<sup>8</sup> Ixtlahuahuey, Saucedo y Malpaso. Todas ellas han sido y siguen siendo principales centros de destilación de raicilla, lo que no significa que no existan otros puntos de interés.

El municipio de Cabo Corrientes cuenta con una enorme riqueza biótica (flora y fauna); es un área prioritaria de conservación para la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio), la Comisión Nacional de Áreas Protegidas (Conanp), así como para otras instituciones internacionales como la wwf. De clima cálido subhúmedo y lluvias en verano de mayor humedad (40.15%) con dos regímenes: la estación de secas (de octubre a mayo) y la estación de lluvias (de junio a septiembre). La vegetación está formada por selva (56.05%), bosque (40.32%), pastizal (1.78%) y manglar (0.05%); el uso del suelo agrícola es de 1.68% y la zona urbana de 0.07%.<sup>9</sup> Sabemos por fuentes históricas que cuando Francisco Cortés, a su paso por el Valle de Banderas hacia Colima, entró a El Tuito, encontró “muchos indios de paz”. Después, las noticias que se suceden no son muy prolijas y mucho menos aún de las ranherías que se establecieron al interior de Cabo Corrientes, dada su difícil geografía (alcanza un relieve en el centro de hasta casi los 1,800 msnm, para descender en declive con

<sup>8</sup> El Refugio Xuchitlán es una congregación indígena de la que dependen seis localidades: Ixtlahuahuey, Saucedo, Malpaso, Corrales, Chimo y Tecomata. En todas ellas la propiedad es comunal y ejidal.

<sup>9</sup> Prontuario de Información Geográfica Municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Cabo Corrientes, 2009.

gran pendiente al mar), que la hace poco accesible y por ende escasamente habitada, a excepción de su cabecera, El Tuito.

En 1825 se promulgó la Ley de Colonización, que propició el establecimiento de algunas familias a quienes les fueron concedidas tierras gratuitamente. En la actualidad la densidad de la población se estima, según el censo de 2005, de entre menos de 10 a 49 habitantes por kilómetro cuadrado. Lo anterior es relevante, pues Cabo Corrientes encuentra en la situación descrita la dificultad para su desarrollo social y económico al tiempo que dispone de una infraestructura básica. Baste decir que las vías de acceso que van de Chacala a Chimo siguen siendo de terracería, aunque existe ya un plan de pavimentación para poder llevar proyectos de ecoturismo a la zona.



**Figura 2.** Vivienda característica de la región de Cabo Corrientes.

El municipio consta actualmente de una población total de 10 mil 29 habitantes,<sup>10</sup> pero consultando anteriores censos, se observa como esta es decreciente debido en buena parte a una intensa migración, especialmente de jóvenes que se dirigen a polos de atracción como Puerto Vallarta o Guadalajara, aunque también cubre otros ámbitos del territorio nacional como internacional. La población en un cien por ciento vive en localidades

<sup>10</sup> Fuente INEGI y COEPO, 2010.

inferiores a 5 mil habitantes; El Tuito es la cabecera municipal, con una población de 3 mil 211 habitantes, cuyo índice de marginación es medio. Ahora bien, hay que tener en cuenta que 63.1% de la población se encuentra en situación de pobreza, es decir 6 mil 215 personas comparten esta realidad en el municipio.<sup>11</sup> Si nos acercamos más hacia el interior de Cabo Corrientes, tomaríamos como ejemplo la congregación de El Refugio Xuchitlán, que cuenta con mil 377 habitantes, y tiene, junto con las localidades adscritas, un grado de marginación variable que tiende a ser alto debido a la falta de acceso a la educación,<sup>12</sup> la residencia en viviendas inadecuadas, la carencia de bienes y una población ocupada del 48.11%, con un ingreso de hasta dos salarios mínimos (COEPO, 2010), dedicada básicamente a la actividad primaria y cuyas tierras son de propiedad comunal y ejidal.



**Figura 3.** El Refugio Xuchitlán.

En relación a las actividades económicas, es preciso señalar que es durante la estación de lluvias cuando se trabaja en los campos, previa prepara-

<sup>11</sup> Índice de marginación por entidad federativa y municipio, INEGI, 2010.

<sup>12</sup> Si tomamos la educación como referente, en El Refugio se observa un rezago educativo: el analfabetismo de la población de 15 años o más es de 5.38%, mientras que la población de 15 años y más sin primaria completa es de 32.25% (COEPO, 2010).

ción de la tierra: en abril los campesinos cortan la maleza y los árboles que crecen en los *coamiles* (pedazos de tierra que en general se encuentran en laderas a veces con una pronunciada pendiente) para seguidamente quemarla. Una vez realizada la tumba y quema se procede a cercar el *coamil* y a rozar la tierra para plantar las semillas de maíz a finales de mayo o inicios de junio, antes de que inicien las lluvias, aprovechando la gran humedad portada por las continuas neblinas con que cuenta la región.<sup>13</sup>

El trabajo que se ha realizado requiere de la fuerza de trabajo de los miembros de la unidad doméstica, manteniéndose el tequio y la mano vuelta, así como de ayuda mutua para las actividades agrícolas de otro orden.

Además del maíz, cuya producción sigue siendo importante, hubo otros cultivos que mantuvieron económicamente a la población. Durante el siglo XIX y gran parte del XX, en Cabo Corrientes, especialmente en la congregación de El Refugio, tuvieron un buen aprovechamiento e importantes beneficios algunos productos como el coco de aceite, el chilte, el café, los árboles frutales, la pesca, la raicilla, además de contar con recursos forestales de alto valor económico. Es importante señalar que sus bosques mantienen un índice alto de vegetación primaria, mientras que el de transformación humana es bajo, es decir, todavía existe un bajo porcentaje de modificación sufrido por la acción antropogénica. No obstante, la explotación del bosque ha comenzado a ser selectiva, al tiempo que se realizan continuas talas clandestinas por parte de gente de fuera y dentro de la comunidad, sin contar con ningún plan de manejo ni de reforestación, lo que pone en peligro los recursos forestales de la región.

También la población se dedica a la ganadería extensiva de bovinos, en este caso de cebúes, que son criados en pastizales de tierras previamente deforestadas. Recientemente, se observa que la actividad está provocando la erosión del suelo y una importante pérdida de nutrientes que puede expandirse si los ganaderos siguen deforestando para abrir nuevos pastizales.<sup>14</sup> Cabe señalar que en los traspatios de las casas se crían animales como cerdos y pollos.

Por lo general las unidades domésticas desde los años ochenta vienen sufriendo una crisis tras el apogeo de la explotación del chilte, el coco de aceite y la raicilla. Lo anterior ha provocado que las actividades económi-

<sup>13</sup> Este tipo de práctica agrícola fue encontrada ya por españoles en el siglo XVI, lo que marca la continuidad del manejo de los cultivos básicos.

<sup>14</sup> Enciclopedia del Patrimonio Intangible de la Humanidad.

cas se estén diversificando (cultivo de maíz, ganadería, café y raicilla) para poder subsistir, junto con los trabajos temporales que la población realiza en Puerto Vallarta o en Guadalajara.

Desde hace unos diez años los mismos lugareños se están orientando hacia el desarrollo local, mediante el impulso de actividades de turismo rural y de naturaleza, siendo básicamente iniciativas privadas las que operan en la zona. Por el momento, si bien no se ha incrementado ningún programa, se empieza a trabajar en la infraestructura, y aquellos pueblos que sólo contaban con caminos de terracería, como los que iban de Chacala al puerto de Chimo, hoy se están pavimentando, justo para crear algunos polos de desarrollo turístico que vayan a las playas que todavía se encuentran vírgenes en esta zona y que cuentan con cerca de 29 kilómetros de litoral.

Una de las justificaciones del gobierno municipal y estatal es que los nuevos planes turísticos tienen como fin generar mayores ingresos en la región y en particular mejorar el nivel económico de la población rural que se encuentra a su paso, pero también podría hablarse de una dimensión sociocultural en que los valores y las tradiciones locales puedan servir de base al proceso de desarrollo (Vázquez-Barquero, 2005). Habrá que esperar un tiempo para ver qué sucede y si los polos de desarrollo se orientan hacia toda la región o sólo a la zona costera.

## **El paisaje agavero. Transmisión y herencia de su aprovechamiento en el paisaje cultural**

A lo largo y ancho del mundo existen más de 200 variedades de agaves y el 65% está resguardado en territorio mexicano. La riqueza biótica es tan grande que de ese porcentaje, el 80% se encuentra en la costa norte y sierra occidental de Jalisco (Conabio, 2005).

En la actualidad y a partir de la información del Consejo Promotor de la Raicilla, en Jalisco existe una zona de origen en la que se produce el destilado y que engloba a los municipios de Atenguillo, Cuautla, Guachinango, Mascota, San Sebastián del Oeste, Mixtlán y Talpa de Allende. Mientras que existe otra zona admitida que son los municipios colindantes que tienen usos y costumbres similares: Atengo, Ayutla, Cabo Corrientes, Chiquilistlán, Juchitlán, Puerto Vallarta, Tecolotlán, Tenamaztlán y Tomatlán.

En la zona de estudio, Cabo Corrientes, existen dos agaves madre que son el *Angustifolia* y el *Rhodacantha*, que se reproducen por hijuelos, aunque también puede hacerse mediante la polinización a través de insectos o murciélagos, lo que origina unos híbridos naturales no inducidos. A partir de los dos agaves señalados en dicha costa encontramos algunas variedades que son coloquialmente conocidas como verde, cenizo, amarillo, amarillito o chico aguiar.



**Figura 4.** Plantación de agave en El Malpaso.

El agave de por sí conforma un paisaje típico, ya sea por encontrarse en plantaciones o bien por una alterna distribución en lomeríos y en zonas montañosas. La planta del agave, conocida milenariamente por las poblaciones prehispánicas en la Aridomérica y Mesoamérica, forma lo que podríamos llamar la cultura del maguey, debido al conocimiento y experiencia que existía sobre su cultivo, explotación y aprovechamiento.<sup>15</sup>

En relación a las bebidas elaboradas a partir de los agaves, podemos clasificarlas según los productos obtenidos: el primer resultado de extrac-

<sup>15</sup> Sabemos que los mezcales fueron plantas con múltiples utilidades, entre otras, como alimento, para hacer fibras, medicina o vinos, según refieren varios cronistas de la Nueva España. En la actualidad sigue existiendo ese conocimiento y en Cabo Corrientes no faltan personas que lo apliquen ante diferentes dolencias: tumoraciones, golpes o parásitos, entre otras. De los mezcales sacaban también fibra para hacer sogas o utilizaban el bagazo para fertilizar la tierra. En fin, todo un conjunto de saberes que en la actualidad tienden a perderse aunque todavía se guardan en la memoria de muchos pobladores.

ción de la planta es una bebida denominada aguamiel; la segunda serían los caldos ya fermentados como el pulque o la lechuguilla y por último los destilados, en este caso la raicilla.

Carecemos de fuentes escritas para saber si el destilado de la raicilla se hacía ya en tiempos prehispánicos. Todo parece indicar que no, que fue posterior a la llegada de los españoles, pero si hacemos un repaso por la historia del México antiguo se estima que el consumo de bebidas alcohólicas fermentadas a partir del maguey con un uso eminentemente ritual fue bastante celebrado y que existían reglas muy estrictas en cuanto a quién podía beberlas y cuándo; entre ellos se destaca a los ancianos, personas de alto estatus, guerreros y la gente común en días muy señalados (Sahagún, 1969; Liendo, 2012).

Es preciso tener en cuenta que cuando hablamos del maguey —junto con el maíz— hablamos de plantas domesticadas en Mesoamérica con un enorme valor tanto para la economía como para la alimentación. El significado que alcanzaron ambos cultivos fue tan relevante que estuvieron rodeados de un componente religioso y por ende formaron el núcleo cohesor de la sociedad.

Los testimonios anteriores pueden complementarse con otros como el texto visual del mural de los bebedores de Cholula, en el que participan de la embriaguez más de 110 individuos bebiendo supuestamente pulque, lo que nos hablan del consumo de bebidas procedentes del maguey (Uruñuela, 2012).



**Figura 5.** Bebedores del mural de Cholula.

Pero además del pulque, otra bebida muy conocida fue el mezcal, palabra que procede del náhuatl (*mex*, “maguey”, y *calli*, “cocido”). A través de la arqueología sabemos que la cocción de las cabezas del maguey se realizaba en hornos tal y como se puede evidenciar en algunas zonas arqueológicas como Guachimontones (Jalisco) o Tlaxcala, “donde aparecieron piedras quemadas en el fondo de una cavidad y escurrimientos de líquidos en sus paredes, asociados a ollas de grandes dimensiones, lo que permitió inferir el proceso de elaboración del mezcal como bebida de uso ritual [...] a fin de producir una bebida con alto contenido de alcohol llamada mezcal” (Serra y Lazcano, 2012: 45).

Las evidencias arqueológicas nuevamente vuelven a sustentarse si volvemos a consultar las crónicas de historiadores como Fray Toribio de Benavente, Motolinía, quien en su *Historia de los indios de la Nueva España* habla de los agaves, sus usos y concretamente del vino mezcal en el siglo XVI. Pero es en el siglo XVII cuando las referencias al destilado del mezcal se hacen cada vez más claras. Baste para ello consultar *la Descripción de la Nueva Galicia* de Arregui.

Mota Padilla refiere que para el 1651 “Guadalajara ya contaba con un estanco para el vino mezcal, pero igual se usaba en todas las provincias de Álalos y las demás alcaldías mayores de la Galicia [...] de concederse estancos se evitan otras bebidas, que embriagan y son nocivas frente al mezcal que se consideraba saludable, como constaba de certificación de los médicos” (1973: 335)

En relación al origen de la raicilla de Cabo Corrientes nos enfrentamos a una infinidad de hipótesis y de vacíos documentales, pues la población local parece que no empezó a elaborar el destilado del maguey hasta el siglo XVII, utilizando para ello un aparato de influencia asiática que debió llegar al Pacífico mexicano procedente de las Filipinas. Sin duda el proceso de aculturación llevado a cabo por los españoles comienza a observar un paso en el mestizaje en cuanto a la explotación y al procesamiento de los agaves. De esta manera se conjuntarán la tradición prehispánica del cocido y fermentación con la de la técnica de destilación filipina<sup>16</sup> y árabe, dando lugar a los llamados vinos mezcals.

<sup>16</sup> Para lo anterior véase el trabajo de Valenzuela Zapata, A., Regalado Pinedo, A. y Mizoguchi, Michico.

Además de los referentes históricos señalados, contamos con numerosos testimonios procedentes de la tradición oral y, para el caso en particular, con informaciones que vienen de generaciones atrás y que se remontan a finales del siglo XIX. Efectivamente, mediante la tradición oral ha sido posible aproximarnos con detalle a particularidades de un lugar, que la gran mayoría de las veces han sido por costumbre desdeñadas por la gran historia, la historia oficial.

A partir de la memoria individual y colectiva se reavivaron un sinnúmero de prácticas sociales y culturales y, en este caso concreto, un modo de vida, la del raicillero, cuya supervivencia hasta nuestros días significa un ir y venir que circula entre la tradición y el cambio, entre lo legal y lo ilícito, entre las ambiciones y los deseos.

En fin, la tradición oral nos permite volver al pasado, un pasado moldeado a partir de la suma acumulada de experiencias de numerosas generaciones y por las que se hizo posible un mejor aprovechamiento de su entorno, de su paisaje y de sus recursos. A todo ello se suma, como una suerte de cemento, el conjunto de emociones, éxitos, fracasos, miedos e ilusiones que convergen en la identidad de aquellos que comparten un oficio y un lugar vivencial.

## **La herencia cultural de la raicilla**

En Cabo Corrientes la tradición de destilar mezcal es incierta, pues “no se tuvo la curiosidad de asentar esos datos en algún escrito y creíamos que era un placer traer el zumo de esa planta y ya”. Estas son las palabras de Alfredo, un raicillero de 89 años que ya abandonó el oficio dada su avanzada edad, sin duda elocuentes y que nos indican que la raigambre que existe sobre el destilado carece de historia escrita.

Además, cuando hablamos de herencia cultural de la raicilla lo hacemos como un todo integrado, pues nos referimos no sólo al mero trabajo artesanal (aprendido por la observación y/o tradición oral) sino también al conjunto de experiencias que lo acompañan y que se relacionan con su forma de entender e intervenir en el medio ambiente, utilizar los recursos naturales circunscritos en el paisaje, originando formas de ser, representaciones, conductas y actitudes propias entre los pobladores de la región. Tan es así “que es necesario tener muchos entenderes para hacer ese trabajo”.

La raicilla procede de diferentes agaves; en el caso de Cabo Corrientes crecen al interior de un paisaje que va de las zonas planas a las faldas de montaña (entre los 800 y 1,800 msnm), al interior de una vegetación de bosques tropicales caducifolios, así como en las partes más altas, de pino y roble. En general los mezcales están muy bien adaptados al clima y al suelo, de ahí su gran rendimiento, ya que sus cabezas —en especial el verde y el cenizo— pueden llegar a pesar entre 400 y 500 kilos. No sucede lo mismo cuando traen variedades de otras partes: “estas variedades que tenemos son criollas de aquí y se ajustan bien y le ayuda a la planta y se emplaga menos”.

Habitualmente las plantas del mezcal se sembraban en junio (sobre laderas pronunciadas), cuando llegaban las neblinas, asegurándose con ellas la humedad del suelo para su enraizamiento en la tierra. Después, el cuidado de los mezcales consistía en “limpiar el terreno de hijuelos y malezas, pues de lo contrario se hace zancón y deja de engordar”, evitar la entrada del ganado en las mezcaleras y que en las laderas donde hubiera árboles que dejaran caer hojas estas se quitaran, pues al pudrirse en el suelo afectan al agave.

Una vez que los mezcales se encontraban *sazones* o maduros, a los seis o siete años de crecimiento, salía la floración o el quiote, que era capado una vez que alcanzaba un metro o dos de altura, pero se esperaba hacerlo en la fase en que la luna estuviera llena o casi llena. Realizada la operación se mantenía a la planta durante un año o algo más, para que condensara sus azúcares y quedaran listos para la *jima*, cuando nuevamente se tenía en cuenta la plenitud del astro citado “a fin de que el agave estuviera más dulce”<sup>17</sup>. La piña jimada debía quedar blanca y con un pedazo de raíz, entonces era troceada para llevarla a cocer a la taberna.



**Figura 6.** Piñas troceadas con raíz y bagazo.

<sup>17</sup> En la actualidad muchos raicilleros comienzan a desconocer estas particularidades.



**Figura 7.** Antigua taberna ya abandonada.

La cocción y la destilación se llevaban a cabo en las llamadas tabernas. Por lo general, estas se encuentran fuera de los poblados, en lugares escondidos de la vista de la gente y especialmente de los funcionarios de gobierno. Como puede verse en la foto 7, la taberna se levanta sobre postes de madera y encima se coloca un tejado.

Los hornos de Cabo Corrientes se construyen por lo general en el suelo y se recubren de piedras. En la región se sabe bien que para el buen cocimiento del mezcal es preciso hacerlo con un tipo de piedra (que se conoce localmente como azul), dado que es muy resistente y sólida, guarda bien el calor, no se rompe ni se hace ceniza. Cuando la piedra se pone al rojo vivo hay que echar el mezcal en ese momento y dejarlo ahí por dos o tres días.

Todo tiene tiempos precisos si no se quiere que la piña se chamusque. Cuando nosotros cocemos las piñas, pueden ser revueltas de amarillo, cenizo [...] y que tengan buen dulce para que dé mayor producción. La leña tiene que estar bien seca y maciza. La leña se busca en el lugar y se coce con encino, que es la mejor y la aprovecha uno, el carbón. El carbón se emplea para cocinar. (Librado, 2013).

A partir de aquí comienza todo un proceso que irá transformándose con el paso de los años. En este sentido la memoria de muchos lugareños, y en especial los de mayor edad, revivieron sus duras jornadas laborales y pudieron rescatarse numerosos testimonios que por tradición oral se conservan sobre la destilación, cuando menos, desde finales del siglo XIX:

Este trabajo fue muy duro, todo se hacía a puro pulmón. Antes los abuelos cocían el maguey o lo que se conoce como mezcal vulgarmente y se hacía en el piso con su leña, piedras y se tapaba como palapa para que no respirara por ningún lado. Después de cocido el mezcal, tendían un cuero de res seco y con machetes de madera grandes, picaban el maguey, lo molían y con marros se majaba. El *mezontle*<sup>18</sup> se rajaba a machete y lo picaban finito, no lo machucaban sino que lo picaban con lo que es la manilla. Para esto ya tenían otra piel de res, lo más grande que encontraban y lo clavaban en cuatro o seis postes para que hiciera como hamaca. ¿Qué tanto le podía caber ahí? Y luego le ponían el agua, lo fermentaban y claro era una cosa asquerosa, porque a los tres días había un gusanal alrededor del fermento, pues con la piel remojada, huele mal y la mosca iba allí y depositaba huevos y bueno, lo que se hacía era que se quitaba todo lo que había en la orilla y los gusanos. Había gente que creía que el mal olor que tenía por la gusanera le iba a influir a la raicilla y pues no, en la destilación no sabía nada. Y así era el sistema antes (Alfredo, 2013).

Ya hacia los años veinte del siglo pasado, las cosas comenzaron a cambiar y se implementó una nueva tecnología especialmente para la fermentación. Comenzaron a hacerse canoas de madera, para lo cual se buscaban árboles gruesos que estuvieran huecos o podridos por dentro; los cortaban y los adecuaban como contenedores, no sin antes embrearlos<sup>19</sup> para evitar la filtración de líquidos procedentes de la fermentación del mosto. La ventaja con respecto a las pieles de res es que dejaron de producirse gusanos. En vista de su éxito, las canoas fueron haciéndose con árboles cada vez más grandes que debían transportarse con la ayuda de tres o cuatro yuntas de bueyes que arrastraban los troncos. Después de la canoa vino el cajón de madera, que habitualmente era hecho de cedro; pero, dado que la madera del árbol es muy porosa, fue necesario embrearlo con ladrillo molido en metate primero y después con cemento, lo que dio buen resultado. No quedaron aquí los cambios, el cedro fue sustituido por la caoba. Con la madera de caoba se hicieron las pilas, sustituyendo más tarde ese material por el de concreto, y por último, con la entrada de los plásticos, la fermentación se

<sup>18</sup> Corazón de la piña con una cierta textura granular.

<sup>19</sup> La brea era traída de Mascota o Talpa debido a la cantidad de ocote en la zona.

realiza en tambos con esta base.<sup>20</sup> La fermentación también debe realizarse con extremo cuidado y en momentos en que la temperatura no esté fría, pues eso ralentizará el tiempo que requiere el mosto “y necesitará de hasta diez días. Pero si hay calor, dura menos darle el punto para que esté sazón y salga el vino bueno”.



**Figura 8.** Canoa para la fermentación.



**Figura 9.** Cajón de fermentación.

<sup>20</sup> Los raicilleros consideran que el plástico no es un material muy conveniente para trabajar el producto y mucho menos para envasarlo, pues puede añadir cierto olor al destilado, lo que irá en detrimento del mismo.

Para el destilado se cimenta una caldera sobre la que se asienta un tronco de madera de bonete hueco en el centro y encima se le instala un cazo de cobre que hace las veces de enfriador y siempre está cubierto de agua fría. Entre la parte baja y media del bonete se perfora un agujero del que saldrá una pequeña canaletta por la que fluirá en primer lugar la *chereca* y en un segundo momento la raicilla hacia una botija de barro.

En los tiempos más remotos de la destilación los informantes relatan que el agua necesaria para destilar se guardaba en unas vasijas u ollas de barro grandes y con una jícara iban agarrando el agua y se la echaban al cazo para que enfriara. Después el agua dejó de estar retenida y los raicilleros pasaron a buscarla en partes altas o nacederos, canalizándola con bambú. Su instalación requería de una cierta pericia, pues de lo contrario se desequilibraban las canalejas y dejaba de correr el líquido hasta el avío. Ni qué decir que para hacer un buen destilado es muy importante la calidad del agua y que sea limpia. En la actualidad se conectan mangueras a los ojos de agua para que baje hasta la taberna y se proceda al enfriamiento.

Durante la destilación era importante estar listo ante cualquier situación relativamente imprevista, puesto que la experiencia hacía adelantar ciertos sucesos que requerían de la observancia, el cuidado o algún ritual oportuno para que no se malograra la destilación. Por ejemplo, en las inmediaciones de la taberna podía escucharse como a gente correr o de pronto dejaba de fluir el agua por las canalejas al cazo. En ese momento todos sabían lo que pasaba: andaban trasteando los duendes; entonces se procedía del siguiente modo:

Les echábamos un tacolazo, medio coco de coaxtecomate, porque ese era el pesalicor nuestro, donde salían las perlititas [...] y cuando oía la corredera, entonces se le echaba un coco y ya con eso te dejaban trabajar. Son muy traviesos. Yo cuando veía que no redituaba el vino, ya sabía, les echaba vino y no había más problema. Yo, una vez, vi esos monillos así pequeños. ¡Mira, mira!, me decía mi compañero, ¡ahí van esos cabrones, prietos, feos son los cabrones! Y se esconden en los huecos de las higueras” (Chalio, junio de 2013).

La raicilla es el producto final de un procedimiento que inicia con la siembra de hijuelos en la tierra hasta culminarla con la destilación. La invita-

ción que realizan los taberneros a los duendes<sup>21</sup> debería interpretarse como un ritual de reciprocidad dentro de las creencias y la conciencia simbólica de los habitantes de Cabo Corrientes. Por lo general los duendes son vistos como seres traviosos con capacidad para hacer el mal cuando el espacio que dominan es descuidado por los humanos. Estamos ante un ejemplo de la permanencia de una memoria colectiva que se actualiza cada vez que se *tabernea* en lugares boscosos y en los que los manantiales se convierten en recurso fundamental para la destilación. Los raicilleros sabedores de ello mantienen una relación de equilibrio con los duendes. De ahí que para evitar cualquier mal se propicia la retribución, el don, constituyéndose este acto en un rito por el que se lleva a cabo la relación comunicativa entre el mundo social con el natural e inframundo, asegurando con ello la reproducción del grupo, de lo contrario se exponen a los posibles perjuicios.



**Figura 10.** Destiladores tradicionales.

<sup>21</sup> En muchos lugares de México, los duendes son los dueños de los montes y de las corrientes de agua. Podría decirse de ellos que son seres que ponen en relación a los humanos con el inframundo. Suelen conocerse en las comunidades como pequeños individuos que roban el alma y especialmente la de los niños.

Por otro lado, las tabernas hasta los años noventa carecieron de luz, por lo que la destilación tuvo que hacerse con ocote primero y luego con cachimbas con su mecha de petróleo y lámparas de mano. También las noches de luna llena se hicieron propicias para sacar la raicilla “y vea que, cuando va cayendo el chorrillo, tiene un brillo especial el vino. Cuando es buen vino y cuando hay luna, se refleja en el vino y tiene un brillo precioso. Un buen raicilla que tiene de 42 a 47 grados a mí me sale perla y hace espuma que se va hacia la orilla del vaso o copa, como collar”.

Por lo general siempre se destilaba en la noche, transgrediendo la prohibición que existía sobre la raicilla por no pagar impuestos sus productores.

A veces uno se quedaba dormido mientras destilaba de tantos días. Destilaba uno, ocho días y a veces se le tiraba el raicilla o se llegó a quemar el bagazo en el cazo y si se quemaba había que tirar el bagazo, rasparle, lavarlo bien para que no supiera. Destilaba solo en la noche y ya después con mi esposa, venía ella conmigo para no estar solo y ella me ayudaba (Librado, junio de 2013).



**Figura 11.** Saliendo la raicilla.

Según los testimonios orales recogidos desde los años veinte hasta casi rozando los ochenta, Cabo Corrientes vivió un *boom* en cuanto a la producción de mezcal en plantaciones y la destilación de raicilla, siendo para los destiladores la principal actividad económica, además del sostén de la familia dependiente del raicillero. Si bien tradicionalmente a las mujeres no se les permitía acercarse a las tabernas, progresivamente sus esposos las fueron incorporando al proceso de producción, dado el creciente número de pedidos solicitados. Las tabernas por entonces trabajaban a lo largo de todo el año, sin importar la estación de lluvias, además de que no había que salir para buscar compradores:

En ese tiempo habría como unas ocho tabernas y unas seis eran grandecitas en El Refugio que trabajaban cincuenta, sesenta u ochenta cargas de mezcal (que serían unas cien toneladas, dice Tino), todas trabajando día con día y había dos o tres compradores que compraban aquí mismo en las tabernas. Lo estaban levantando y allí mismo se lo llevaban desde la taberna. Otros lo exportábamos, de contrabando si quiere, pero salía. Y en todos los sitios había, en Mascotita, Ixtlán. Los que no tenían taberna, la rentaban y así trabajábamos (Isidoro, 2013).

El que *taberneaba* pedía dinero al que quería raicilla para financiar una parte del destilado mientras trabajaba<sup>22</sup> y luego pagaba el resto, o bien lo pagaba todo de antemano. Al finalizar las destiladas, se celebraban y se decía “vamos al batallón de fulano y los tomadores se juntaban, iban hasta allá y llevaban diferentes comidas y allá se la pasaban festejando”.

Pero El Refugio no fue la única localidad con tabernas; en la región, entre Ixtlahuahuey, Saucedá y Congregación había al menos otras veinticinco tabernas. En Paulo, también se contabilizaron cinco más. Y así aparecían por todos los ranchos tabernas aprovechando las ganancias que les aportaba la producción de la bebida alcohólica. Muchas de ellas han ido desapareciendo, pero es importante señalar que en la actualidad “hay gente nueva que está haciendo raicilla y esos son los hijos de taberneros tradicionales que no quisieron perder la mezcalera y siguieron con el oficio” (Tino, 2013).

<sup>22</sup> La producción de raicilla requería de peones, no sólo para la jima sino también para otras tareas del proceso (trozar las piñas, asarlas en el horno, majar etc.) que se realizaban antes de la destilación.

Destilar no era cualquier trabajo y en una taberna se requería de mucho cuidado y observar una serie de precauciones para evitar que el destilado se arruinara. Uno de los procesos en los que hubo mayor vigilancia fue en la fermentación, ya que se requería de un ambiente completamente alejado de cualquier impureza. De ahí que surgieran una serie de restricciones y tabúes.

Algunas prohibiciones que todavía se mantienen se relacionan con la presencia de la mujer en las tabernas y concretamente cuando esta tiene la menstruación. En estas condiciones debe evitarse su presencia cuando menos hasta que cumpla el segundo día de dicho ciclo. Sus manos deben estar especialmente bien lavadas, pues “las mujeres tienen humores muy fuertes y afectan a todo el proceso que se realice en la taberna”.

También es importante que una pareja nunca haga el amor cerca de los recipientes de fermentación o destilación y, por último, que si alguien llega de un velorio a la taberna se haya bañado y cambiado de ropa antes, pues de lo contrario pondría en peligro la tabernada.

Cuando hay fermento o se destila hay que evitar alimentos como el limón o la naranja y también la sal. Hay que consumir lejos esas frutas y lavarse las manos después de hacerlo. Nada frío debe usarse, dicen los taberneros.

Si bien es importante señalar que en muchos grupos culturales de México los elementos contrarios de la naturaleza se complementan, en este caso hay que decir que reducen su eficacia. Durante la fermentación, la concentración de calor es evidente —“¿no ve cómo bullen las tinas de fermentación?”—, de ahí que cuando intervienen los elementos o las personas que portan su contrario, el frío, aquel interrumpe su proceso y en consecuencia queda inservible.

Terminada la destilación se procedía a la comercialización de la raicilla, para lo cual eran tres las vías utilizadas. La primera, directamente en las mismas tabernas con aquellos compradores que ya habían contratado la cantidad de litros que requerían y que transportarían por su cuenta. Prácticamente la raicilla se compraba en la misma taberna, no había que salir a buscar compradores; existía incluso gente que se dedicaba solo a eso, a la compra-venta. La segunda era sacarla por medio de arrieros, quienes seguían una serie de rutas determinadas, comunicando diferentes poblaciones que iban principalmente hacia el interior, hacia la sierra occidental, para llegar a Mascota y a Talpa. La vinculación entre productores y consumidores

dispersos en el territorio señalado nos hacen comprender la existencia de unas redes que, como tejidos urdidos, harían posible las relaciones sociales en el espacio, a través de vías y caminos: “Antes no había carreteras y todo se movía a lomos de mula en caminos de herradura. Caminos angostos pero bien arreglados para caminar a Aquiles, a Ixtlahuahuey, Saucedo y a todos aquellos lugares en los que se tuviera contactos” (Santos, mayo de 2013).

Por medio de los arrieros —quienes contaban con reatas de hasta 20 mulas— se llevaba a cabo la comercialización de productos interregionales, pero lo más importante es comprender que esos caminos se constituyeron en los nexos unas veces de paisajes cercanos dominados, y otras más alejados, pero todos vividos y relacionados a través de sus habitantes. Los caminos no sólo facilitaron las transacciones de intercambio de productos de los que carecían, sino también de noticias y novedades acontecidas, creándose una comunidad que compartía todo tipo de sucesos y vicisitudes.

Durante el trabajo de campo todavía pudimos entrevistar a algunas personas que habían sido arrieros, quienes narraron sus peripecias por los caminos, aunque señalaron que no había peligros ni tampoco asaltantes. Mediante los atajos de mulas se transportaba sal, raicilla, puercos, maíz y madera, mientras que de la costa o la sierra volvían cargados de azúcar, ocote, cable, petróleo, tabaco, etc.

La raicilla era embotellada en envases conocidos como *damas* o *dama-juanas*, cuya capacidad podía ser de 14, 16 y 18 litros, incluso algunas hasta de 40. Las damas eran vasijas de vidrio que debían ser transportadas con mucho cuidado, utilizando para ello costales con hojas de plátano, pues no faltaban percances ante lo accidentado del camino.

Por último la raicilla podía ser sacada primero desde los pueblos, por medio de mulas, hasta llegar a embarcaderos de la costa de Cabo Corrientes y de ahí seguir camino en canoas de remo o de vela hasta el Valle de Banderas, o Nayarit, en un viaje que duraba de ocho a 10 días. Por lo general cada localidad contaba con un lugar de embarque; así los de El Refugio e Ixtlahuahuey sacaban la mercancía por el de Chimo, pero también podía —según el patrón que financiaba— hacerse por el embarcadero de Tecotama; los de Chacala tenían otro embarcadero a 16 kilómetros, el de Yelapa, “y así cada ranchito sacaba lo suyo”.

La raicilla ha sido una bebida prohibida prácticamente desde que se inició su producción en la región de estudio y lo sigue siendo en la actua-

lidad, pero eso no ha impedido su circulación y difusión por medio del contrabando. Así, nos explicaba un raicillero algunas de las faenas que de niño llevaba a cabo con su tío:

Mi tío fue contrabandista de raicilla desde las Juntas, Jalisco, San Blas, Santiago, Tuxpan. Por Nayarit introdujo mucha raicilla a esos pueblos e imagino que pagaba una feria porque eso era muy perseguido. Me acuerdo que llegaba con él y tenía una habitación llena de damas (que era en lo que lo transportaban) y lo recibían en Boca Tomates. Lo bajaban de la sierra de Cabo Corrientes al mar y había unas canoas de vela, y al pardear subían el producto de contrabando y llegaban de madrugada a Boca Tomates y trasladaban todo bajo la luz de la luna porque todo lo hacían así (Toni, junio de 2013).

Sin duda la raicilla formó parte de uno de los productos locales más característicos y a su vez apreciados por la población local.

Por toda la costa se vendía vino con sus riesgos, pues no estaba permitido. Era duro pero lo vendía la gente porque tenía sus utilidades. Pero había que tener cuidado porque llegó un momento que no nos la dejaban sacar. Llegaba el gobierno y nos barrenaban a balazos los cazos y el bonete para que no siguiéramos destilando. Al que agarraban con vino se lo quitaban y así (Rafael, mayo de 2013).

El *boom* de la raicilla empezó a declinar hacia los años cincuenta, cuando se abrió el mercado de la cerveza y junto a ella el del tequila. Para entonces comenzó una guerra entre la Casa Cuervo y los raicilleros, según refirieron algunos taberneros. En esa guerra se difundió que “el raicilla estaba alterado y que había que rebajarlo. Aquí, para nosotros, el tequila no es aceptable por su olor y sabor. Aquí queremos la raicilla, porque es natural y de la tierra”. De ahí que las ventas fueran en descenso y que se requisaran las damajuanas. Cuando salían a vender, debían pagar multas e incluso llegaron a barrenar las tabernas como ya se ha dicho. “Y nosotros esa situación no la entendemos de por qué siendo el tequila un producto más caro, además de adulterado, la gente les compra y no vienen por acá”.

## Representaciones sociales en torno al consumo de la raicilla

Hay que señalar que el mundo de los raicilleros es un mundo exclusivo de hombres, a pesar de que las mujeres siempre han estado cerca de sus esposos apoyando en las faenas e incluso consumiendo el destilado. En la actualidad, muy pocas han heredado el oficio de sus maridos o padres; una de ellas se encuentra en la zona del Tuito y la otra en la sierra occidental.

Resultó muy simbólico que al preguntar a los productores acerca de lo que representa el oficio, nos expresaran y hasta transmitieran un apasionamiento muy sugerente sobre lo que denominaron literalmente como la *vida mágica* del raicillero. Y en efecto, partiendo del significado que se le da al terruño como el lugar en el que se encuentran las raíces de quien pertenece a él, se motiva un sinnúmero de biografías, como la de aquellos migrantes que regresan a la tierra después de vivir en Estados Unidos, o la de aquellos que sin marcharse lejos del lugar mantienen un sentimiento de culpa por haber abandonado la tierra que les fue heredada y las actividades del campo.

En este sentido fueron muy emotivos los testimonios de los raicilleros en torno al sentimiento que les genera la tierra, es decir el de pertenencia y el de su obligación de mantenerla y cuidarla. Sin duda estamos frente a una representación simbólica<sup>23</sup> plena de valores, por las que los sujetos se identifican por el hecho de formar parte de un lugar y una cultura. Uno de esos valores es el de uso y de reciprocidad con la tierra, que se encuentra por encima del valor de cambio, del valor del mercado.

Si la tierra y los recursos son importantes para los raicilleros, no lo son menos las experiencias de niños y jóvenes de Cabo Corrientes, tempranamente involucrados en alguna etapa de la producción del destilado. El grupo etario señalado se iniciaba pronto en el trabajo y habitualmente eran los encargados de transportar la raicilla, pero también de aficionarse a su consumo. Así fueron narradas las primeras experiencias de consumo de un destilador de 64 años, cuando tenía entre 11 y 12 años de edad:

Fui a Chimo muchas veces con *damas* (se refiere a las vasijas que contenían la raicilla). Me mandaba mi papá y la llevaba a compradores ya hijos, dos o tres

<sup>23</sup> Véase a Moscovici, 1979.

damas por semana y había por el camino unos carrizos, como popotes, y los abría uno por los dos extremos y le daba uno su chupe a las damas y ya bajaba uno mareado (Librado, junio de 2013).

La mayor parte de los raicilleros adultos recuerdan que las labores del campo —con las que comenzaron a ayudar a sus padres— eran duras y eso les llevó a catar paulatinamente la raicilla, aunque no estaba permitido debido a su edad. La raicilla —al igual que en el campo europeo, donde en ayunas o durante el almuerzo se tomaba una copa de orujo o aguardiente— ha sido y es “un tradicional a diario, es decir que se toma cada día y no se reserva solo para una fiesta”. Esto es muy común porque la raicilla da mucha energía y “es un complemento cuando uno está muy cansado, pues se echa un trago y ya descansa uno, se relaja”.

La raicilla, pues, se constituyó en una bebida tradicional, simbólica e identitaria de la región y entre la población prevalece un conocimiento de todo lo que tiene que ver con ella: desde cuándo, cómo, con quién y para qué tomarla. Estas son algunas de las consideraciones que hicieron algunos raicilleros:

La raicilla ¡chulada de bebida! Dicen que es la que me tiene guardado a mí. Es una bebida para uno, pero también para compartir con la familia o gente que uno aprecia. Es una bebida de mucho respeto cuando se ofrece a los demás, porque es lo mejor que se le puede ofrecer al que llega a la casa de uno (Lucio, 99 años; mayo de 2013).

El raicilla pega fuerte y hay que saberlo tomar. Todo el mundo tomaba, de casi un litro y no se emborrachaba. Cuando yo era joven se acostumbraba a ir tomando de a poquito y despacio porque de lo contrario no se aguantaba, y desde luego el que no acostumbra, con dos traguitos está diciendo tarugadas (Librado, 64 años; junio de 2013).

Por medio de la raicilla, sabiéndolo tomar, te pone alegre, te sirve para conversar, te despeja la mente y te salen ideas al por mayor, te salen amistades de interés, gente educada, con dinero, porque aquello le dio ánimo y le despejó la mente para poder hablar y proponer. Porque dice un dicho que más vale tener amigos que tener dinero. Esa es mi manera de pensar (Alfredo, 89 años; junio de 2013).

La raicilla uno la ha visto siempre, en las alegrías, en las penas, se murió fulano, te quita pesares. Me da gusto que venga un amigo y me diga toma un litro. Es algo muy especial (Chalio, 65 años; julio de 2013).

A partir de esta sucesión de enunciados es posible colegir el valor y la trascendencia que adquiere la bebida sobre aquellos que la comparten, pero además nos habla de que en torno a la raicilla se crea un conjunto de prácticas sociales y discursivas que son las que permiten la producción y reproducción identitaria del grupo.

Si bien la raicilla fue algo ordinario por tomarse a diario y su medida era de un decilitro, no por eso se permitía su ingesta a todo el mundo; se les prohibía a los niños, las mujeres y jóvenes, aunque a estos últimos se les otorgaba ciertas concesiones, especialmente por las cargas laborales que enfrentaban al apoyar a los padres en el campo o en el oficio del que hablamos. La forma de tomar era pausada, sin ánimo de emborracharse pues —durante el trabajo de campo se observó— si bien tomar raicilla con mesura es bueno, hacerlo de forma desmedida no lo es, pues hace que el sujeto se descargue de sus obligaciones con la familia, amigos y vecinos, siendo objeto de críticas. Lo anterior no quiere decir que en las borracheras colectivas, en las fiestas por ejemplo, se censure a los bebedores, al contrario, pues se comparte bajo los mismos códigos un tiempo, un espacio y una sucesión de circunstancias con las que el grupo crea alianza y cohesión.

Por su parte, las palabras de Alfredo resultan de gran interés cuando dice que la raicilla te sirve “para conversar, te da ánimo y despeja la mente para poder hablar y proponer”. Si tenemos en cuenta que El Refugio ha estado marginado no sólo por su accidentada geografía sino por la misma condición de sus habitantes, entonces el alcohol ha debido jugar un papel valioso, pues da confianza a quien lo ingiere y le ayuda a liberar las palabras; de esa manera se propicia la comunicación y las relaciones con otras personas de estatus y jerarquías distintas o superiores, que tan necesarias debieron ser en algunos momentos.

En las periódicas visitas realizadas a diferentes poblaciones de la sierra occidental y Cabo Corrientes pude de primera mano advertir cómo el ofrecimiento de raicilla se constituía en un ritual y una forma de integración con aquellos quienes me brindaban su hospitalidad. Desde ese momento se propició la participación en el juego de la reciprocidad entre el que da y el que recibe y tiene que devolver, por encontrarse en deuda con aquel. En mi caso, el compromiso es devolver a las comunidades este trabajo que habla de ellos y de un oficio artesanal que lucha contra las adversidades de la modernidad y las economías supracapitalizadas.

## Retos y desafíos del oficio raicillero

Tal como se dijo al principio de este trabajo, las políticas de México en torno a la construcción del patrimonio cultural de la nación adquirieron un carácter selectivo de forma que sólo las grandes obras monumentales y culturales del pasado prehispánico fueron objeto de conservación y admiración, arrinconando aquellas pertenecientes a grupos populares, subalternos o indígenas. A partir de las recomendaciones de numerosos científicos sociales y de las declaraciones de la UNESCO, fue posible el rescate de aquellos que habían quedado marginados, así como la posibilidad de por fin conocer y reconocer sus valores culturales y oficios, como el que aquí nos ocupa.

En este escenario no podemos perder de vista que uno de los cambios más importantes que se suscita en nuestra sociedad contemporánea neoliberal y globalizada es la hegemonía de ciertos sectores productivos, quienes movilizan un conjunto de recursos a través de los que establecen relaciones de poder con el propósito de mantener la dominación económica.

De forma particular y a partir de los años ochenta, hacemos alusión al conflicto entre dos grupos que pugnan por la influencia y el predominio de uno de los patrimonios culturales de México, el que hace referencia a los destilados de agave en el estado de Jalisco, es decir el tequila y la raicilla. Es importante señalar que entre ambos existe un espacio de lucha de orden dialéctico, material y simbólico, donde la correlación de fuerzas se hace en extremo diferencial.

Efectivamente, entre la élite económica del tequila se despliega una serie de controles que tienen que ver con lo financiero y a través de él se ejerce el control discursivo y simbólico que es transferido a la sociedad por medio de la información. Esta hace eco a través de los medios de comunicación de la representación social positiva *de lo que somos nosotros*, los tequileros, quienes se definen como *superiores* por ser capaces de significar al país y al mundo a través de un producto particular. Mientras que por oposición surgirá la representación negativa de lo que son *los otros*, los raicilleros, a quienes tratan de fiscalizar sus acciones, partiendo de la *inferioridad* de la raicilla por ser una bebida que no cuenta con las medidas higiénicas suficientes, descalificarla al decir que es un destilado nocivo para la salud y no se ajusta a los valores de *la norma*.<sup>24</sup>

<sup>24</sup> La raicilla se rige por normas de calidad establecidas dentro la marca colectiva, así como por la NOM-142-SSA1-1995 y por las reglas de uso de la marca colectiva Raicilla Jalisco.

Nos encontramos frente a una asimetría entre productores por la posición social que guardan entre sí; en este caso las empresas tequileras impiden que la estructura de la producción de la raicilla se sustente y por eso el crecimiento de una va en detrimento de la otra. Un crecimiento que sólo es asumido desde el valor de cambio, dentro de una economía capitalizada, dejando fuera el valor añadido con que cuenta la raicilla, es decir el valor de uso y de la tradición que da identidad a quien lo produce y lo consume. En otras palabras, se “define cuáles bienes son superiores y merecen ser conservados, también disponen de medios económicos e intelectuales, tiempo de trabajo y de ocio, para imprimir a esos bienes mayor calidad y refinamiento (Canclini, 1999: 18).

En la contienda sin duda lo que subyace es una situación que procede de tiempos atrás y que está en relación a una ideología discriminatoria y etnocéntrica por parte de los grupos hegemónicos con respecto a los campesinos e indígenas, quienes saben de esta situación y se defienden alegando que:

La raicilla no va a ser una competencia al tequila o el mezcal, simplemente es una opción al consumidor. El tequila como el mariachi forman la identidad de Jalisco. También sabemos que hay una tradición en el occidente de Jalisco y es la raicilla. La raicilla es el mezcal de Jalisco. En el caso raicilla dimos origen ya a su palabra que es centenaria de por sí y tiene un valor (Jorge, febrero de 2012).

No debe olvidarse que la raicilla entra a formar parte del arraigo de los pobladores de una región y que desde su territorio —que es considerado ya de por sí como un espacio fundamental y multidimensional para la creación y recreación de las prácticas socio-culturales y económicas— vive la acometida del capitalismo que conlleva la pérdida de conocimiento y territorio, además de convertir la naturaleza y sus recursos en una mercancía. Sin embargo es importante no demeritar la resistencia de los raicilleros:

“asociamos ciertos sabores, olores, a un momento de nuestras vidas, se queda en tu mente y por eso cuando vuelves a tomar eso, es volver a algo que te resultó agradable y dices ‘este platillo es igualito y me recuerda a...’ Pues lo mismo con el raicilla” (Toni, mayo de 2013).

Con todo, hoy en día la producción de la raicilla es vista como recurso económico, tanto por sectores privados como por el gobierno del estado, con grandes posibilidades de lucro. En este sentido observamos que existe una política estatal de lograr la expansión económica de Cabo Corrientes a partir del turismo y de promover los paisajes culturales y naturales junto con otros patrimonios como las artesanías, la gastronomía o productos manufacturados de la región. Todos ellos se vuelven apropiados para el consumo de masas y se abren como oportunidades para la población local.

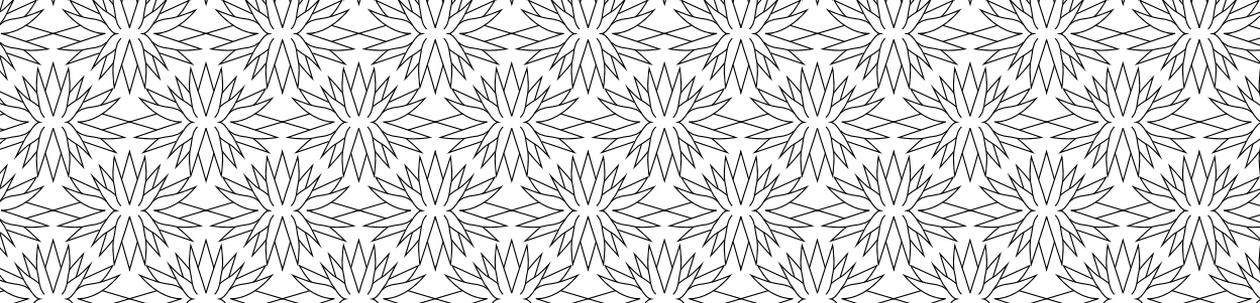
En síntesis, el oficio de raicillero pasa en la actualidad por un proceso de (re)producción de la actividad, teniendo en cuenta que en él queda inscrito todo un conjunto de símbolos y significados de un pasado particular y único que se funde con el presente para crear un proceso de identificación entre sus pobladores y entre las nuevas generaciones. Lo anterior es sin duda el distintivo de la diversidad y de las respuestas que dan los grupos sociales ante una realidad, su mundo y un territorio habitado y convivido que hay que salvaguardar.

## Fuentes

- AUGÉ, Marc (1993). *Los no lugares: espacios del anonimato. Una antropología de la sobre modernidad*. Barcelona: Gedisa.
- BRAUDEL, F. (1997). *El Mediterráneo y el mundo mediterráneo en la época de Felipe II* (2 vols.). México: FCE.
- CANCLINI, N. (1999). En <https://www.google.com.mx/#q=canclini+el+patrimonio+o+cultural>
- CONAPO (2010). En <http://sieg.gob.mx/contenido/Municipios/CaboCorrientes.pdf>
- CLAVAL, Paul (1982). *Espacio y poder*. México: FCE.
- DE ARREGUI, Domingo Lázaro [1621] (1980). *Descripción de la Nueva Galicia*. Estudio preliminar François Chevalier. Gobierno del Estado de Jalisco.
- DE LA MOTA Padilla, M. [1742] (1973). *Historia del reino de la Nueva Galicia en la América Septentrional*. Guadalajara: Universidad de Guadalajara-Instituto Jalisciense de Antropología e Historia.
- DESCOLA, Philippe y Palsson, Gísli (coords) (2001) [1996]. *Naturaleza y sociedad: perspectivas antropológicas*. México: Siglo XXI.
- ENCICLOPEDIA de los Municipios de México: Jalisco. En <http://www.inafed.gob.mx/work/enciclopedia/EMM14jalisco/index.html>
- ENCICLOPEDIA del Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad (2011). Diagnóstico participativo, informe final.
- GALINIER, Jacques (1990). *La mitad del mundo. Cuerpo y cosmos en los rituales otomíes*. México: UNAM-CEMCA-INI.
- GIMÉNEZ, G. (2009). La geografía humana como ciencia social y las ciencias sociales como ciencias “geografiables”. En *Geografía Humana y ciencias sociales: una relación reexaminada*. Martha Chávez, Octavio González y Carmen Ventura (eds.). Zamora, Michoacán: Colegio de Michoacán.
- IWANISZEWSKI, Stanislaw (2011). El paisaje como relación. En *Identidad, paisaje y patrimonio*. Iwaniszewski Stanislaw y Vigliani Silvina (coords). México: CNCA-INAH-DEH-DEA.
- JIMÉNEZ Izarraraz, M. Antonieta (2008). Los paisajes culturales y la protección del patrimonio cultural y natural. En *Patrimonio y paisajes culturales*. Thiébaud Virginia *et al.* (eds). Zamora, Michoacán: El colegio de Michoacán.
- Instituto Nacional de Estadísticas, Geografía y Estadística (2010). *Censo de población y vivienda*. México: INEGI.

- INSTITUTO Nacional de Estadísticas, Geografía y Estadística (2005). *Conteo de población y vivienda*. México: INEGI.
- JODELET, Denise (1989). *Les representations sociales*. Presses Universitaires de France.
- LIENDO, Rodrigo (2012). Los dioses ebrios del México antiguo. De la transgresión a la inmortalidad. En *Arqueología Mexicana*, 19 (114), 60-65.
- LÓPEZ Mestas, M. (2011). *Ritualidad, prestigio y poder en el centro de Jalisco durante el preclásico tardío y clásico temprano. Un acercamiento a la cosmovisión e ideología en el occidente del México prehispánico*. Tesis de doctorado. Ciesas.
- MOSCOVICI (1989). Des representations collectives aux representations sociales, en: Jodelet, Denise. *Les representations Sociales*. Presses Universitaires de France.
- MOUNTJOY J. (2007). Singulares comerciantes del México antiguo. En Williams, A. R. *Article about our project at El Pantano, valley of Mascota, Jalisco*.
- Muñoz Morán, Óscar (2009). *Permanencias en el tiempo*. México: El Colegio de Michoacán.
- MUÑOZ, Eréndira (2011). “Entre la vocación turística y la devoción. Percepciones sociales del patrimonio cultural en un contexto turístico. El caso de Malinalco, Estado de México”. En *Pasos*, 9 (1), 115-127.
- NUÑO, M. Rosa (2015). *Cuanajo. Discursos de una identidad amenazada*. México, Universidad de Guadalajara
- PRONTUARIO de Información Geográfica Municipal de los Estados Unidos Mexicanos. Cabo Corrientes (2009).
- RAFFESTIN, Claude (2013). *Por una geografía del poder*. Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán.
- SANTOS, Milton [1996] (2000). *La naturaleza del espacio. Técnica y tiempo. Razón y emoción*. Barcelona: Ariel Geografía.
- SAUER, Carl (1998). *Aztatlán*. México: Siglo XXI.
- SERRA Puche, M. C. y J. C. Lazcano (2012). “El mezcal en Xochitlátl-Cacaxtla, Tlaxcala”. En *Arqueología Mexicana*, 19 (114), 44-51.
- UNESCO (2001). Declaración Universal de la Unesco sobre la diversidad cultural. En [http://portal.unesco.org/es/ev.phpURL\\_DO=DO\\_TOPIC&URL\\_section=201.htm](http://portal.unesco.org/es/ev.phpURL_DO=DO_TOPIC&URL_section=201.htm), (consultado: 03/04/2012).
- URUÑUELA G., P. Plunket (2012). “Bebedores de Cholula. Ceremonias de embriaguez”. En *Arqueología Mexicana*, 19 (114), 40-43.

- VALENZUELA A., A. Regalado y M. Mizoguchi (2008). *La influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla*. En: [148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/pacifico/.../07.pdf](http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/pacifico/.../07.pdf)> (consultado: 03/04/2012).
- VÁZQUEZ-BARQUERO A. (2005). *Las nuevas fuerzas del desarrollo*. Barcelona: Antoni Bosch.
- WALLERSTEIN, Immanuel (1999). *Impensar las ciencias sociales*. México: Siglo XXI.



# El dinamismo de la raicilla, mezcal de Jalisco

MARGARITA FRANCO GORDO

JEAN-CHRISTIAN TULET

---

## Introducción

La raicilla es un alcohol de agave, un mezcal muy poco conocido por los mexicanos, incluso por un gran número de los propios habitantes del estado de Jalisco, lugar donde se produce. Su producción, históricamente furtiva, se ubica en una apartada región de la Sierra Occidente y Costa Norte de Jalisco, en los alrededores de Mascota y El Tuito, pequeñas ciudades de Jalisco relativamente alejadas de Guadalajara, la capital del estado. En el caso de Mascota, su prosperidad solía provenir de una muy vieja explotación minera, ahora desaparecida. De su remota riqueza no le queda más que un urbanismo muy particular.

El interés económico de la raicilla es limitado. No se cuenta con más de un centenar de productores locales, de los cuales sólo algunos se dedican exclusivamente a su proceso. Su elaboración poco tiene que ver con los grandes productores de bebidas destiladas, por ejemplo, el mezcal producido en el estado de Oaxaca y mucho menos el que se encuentra ubicado en el mismo estado de Jalisco, el tequila, aunque su área de denominación desborda ampliamente sus límites. El interés de un estudio sobre la raicilla se centra particularmente en develar por qué y cómo una producción tan limitada resiste e intenta afirmarse ante la sombra del tequila y el mezcal. A pesar de esta concurrencia tan importante y tan pesada, se observa una dinámica de grupo evidente en la raicilla, no obstante que la composición del mismo se revele bastante diversa.



**Figura 1.** Mascota, Jalisco. Fotografía: Javier Castro Rivera.

La organización de la producción de estas bebidas representa otro centro de interés. En el caso del tequila nos encontramos frente a un sistema controlado por grandes empresas destiladoras que se abastecen con un agave específico (agave azul *Tequilana Weber*), cultivado en pleno campo<sup>1</sup> y en donde los productores de este cultivo se encuentran particularmente explotados. El caso de la raicilla resulta muy diferente, ya que cuenta con una producción mucho más integrada en el marco de un sistema artesanal, con un aprovechamiento directo y más sustentable del bosque. En muchos casos, la comercialización se efectúa también de manera individual, es decir, del productor al consumidor,<sup>2</sup> con todos los problemas que esto puede provocar. De ahí que en este momento urge desarrollar iniciativas para intentar mejorar el sistema de colocación del producto en el mercado, lo que haría que tuviera mayor visibilidad esta original producción. Si no se ha llegado a tener resultados realmente significativos, la causa de ello tiene que ver con la falta de conocimiento de los actores sobre las estrategias que hay que seguir, así como por los probables intereses divergentes dentro del mismo grupo de involucrados. Aun así, el entusiasmo de todos por mantener la existencia de esta producción permanece.

<sup>1</sup> La extensión de estos cultivos en el campo da un aspecto particular a la región de Tequila, lo que ha favorecido su inscripción como Patrimonio de la Humanidad por parte de la UNESCO.

<sup>2</sup> Quizás se puede añadir que algunos de estos productores son también fuertes consumidores.

## México, el país del mezcal

### Una producción mestiza que mezcla tradiciones indígenas y técnicas europeas

Se conoce poca información sobre el origen de la raicilla, bebida tradicionalmente consumida por las poblaciones de la sierra y de la costa del Pacífico del estado de Jalisco.<sup>3</sup> Sin embargo, sus orígenes no pueden ser diferentes a los de las otras bebidas destiladas que usan el agave (llamado también maguey) como materia prima, todas identificadas bajo el apellido genérico de mezcal.

El primer uso del agave para elaborar una bebida alcoholizada se ubica en la historia durante la época prehispánica (Goyas, 2012). Continúa después de la llegada de los españoles con la fabricación y consumo del pulque, una bebida fermentada que tiene un grado relativamente débil de alcohol, la cual fue consumida de manera masiva durante siglos por parte de la población humilde del país. Hasta la década de 1940 se observaban numerosos comerciantes itinerantes de pulque, con sus mulas y sus carritos. Existían también pulquerías, unos dicen que se les encontraba en todas las esquinas de las calles de todas las ciudades (Ramírez Rancaño, 2012: 253) y si bien ahora no están totalmente desaparecidas, ya no son tan numerosas. Este consumo ha sido reemplazado por la cerveza, sostenido por la promoción de las grandes cervecerías. Durante mucho tiempo el pulque ha sido culpado de favorecer el alcoholismo entre la población, aun cuando su concentración alcohólica es más baja que la de la cerveza. Claro que esto debe de estar relacionado con los volúmenes consumidos por cada individuo.

<sup>3</sup> Existe poca documentación sobre la raicilla. Este trabajo se fundamenta, ante todo, en entrevistas con productores. De ellas una quincena ha sido filmada. Algunos de estos testimonios se encuentran insertos a lo largo del texto. Por otra parte, las cifras de producción de la raicilla fueron extraídas de un documento proporcionado por el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla. La referencia a este documento puede encontrarse en la bibliografía.



**Figura 2.** "El pulquero", en *Los mexicanos pintados por sí mismos*, 1854.

El pulque es una bebida fermentada. El mezcal es de naturaleza totalmente distinta, ya que cuenta con un grado de alcohol mucho más fuerte, obtenido por medio de una técnica muy diferente importada por los españoles: la destilación (Franco y Tulet, 2010: 119-140). El proceso por esta técnica es más largo y complejo, pero en ambos casos el agave, cualquiera que sea, necesita un largo tiempo para su maduración, esto es, entre ocho y doce años, según la especie, para que pueda ser procesado. Las pencas ("hojas") son separadas del corazón llamado *piña*, tarea llevada a cabo por el *jimador*, un obrero especializado en esta labor. Las piñas pueden ser muy grandes y pesadas, con un promedio de entre 20 y 30 kilogramos según la especie, aunque algunas pueden llegar hasta los 80 e incluso alcanzar los 100 (Blombert, 2000: 109). Según las fuentes, para obtener un litro de mezcal se necesita entre tres kilos (Gómez, 2006: 89) y de siete a 10 de materia prima (Blombert: 108). Es por ello que resulta necesario asegurarse de un buen abastecimiento, lo que no es siempre posible.



**Figura 3.** Dimensiones del agave. Fotografía proporcionada por el productor Paulo López Lomelí. Talpa de Allende, Jalisco.

En el caso del tequila, durante su producción se parten las piñas antes de ser cocidas durante 48 horas en hornos que son tradicionalmente hechos de barro. Algunos productores todavía usan estos hornos, aunque mayoritariamente han sido reemplazados en las grandes fábricas por autoclaves, donde no son necesarias más que 12 horas para su cocción. Después de esto se les desfi-bra y el jugo obtenido se transfiere a tanques de fermentación, en los cuales se añaden levaduras que accionan sobre los azúcares del agave y los transforman en alcohol. El jugo se fermenta durante varios días y se transforma en *mosto*.



**Figura 4.** Hornos para la cocción de las piñas. Fotografía: Javier Castro Rivera.

La tecnología importada de Europa interviene en esta etapa. Las poblaciones prehispánicas no conocían la destilación; esta particularidad en el modo de producción es lo que hace verdaderamente del mezcal un producto mestizo. En el caso del tequila, se destila el mosto una primera vez (el destrozamiento), lo que produce un alcohol de 75 grados; después una segunda vez (la rectificación) para llegar a un alcohol de 30 a 50. El primer alcohol extraído tiene un alto grado de concentración, es la *cabeza*, la cual no se conserva porque contiene sustancias nocivas para la salud. Después viene el *ordinario* (el corazón), y por fin, la *cola*, que suele juntarse al mosto para una nueva destilación. Se ajusta el grado alcohólico, con aporte de agua pura o agua destilada, para llegar a un nivel de 40 o hasta 50 grados, según se desee.



**Figuras 5 y 6.** Mosto, fermentación. Fotografías: Javier Castro Rivera.

## El tequila, la producción fuerte de México

El tequila representa el mezcal más conocido, sobre todo en el extranjero, donde se convierte en una de las imágenes emblemáticas del país al lado de los mariachis y las canciones rancheras. Es uno de los pocos productos de México que ha logrado el beneficio de una denominación de origen.<sup>4</sup> Y a pesar de que se produce en cinco estados de la república mexicana, es ante todo una producción jalisciense que genera más de 309 millones de litros, es decir el 99% del total elaborado en todo México (Guanajuato, 2.8 millones de litros; Michoacán, 0.07; Tamaulipas, 0.04; Nayarit, 0.007). El tequila ha tenido un periodo muy favorable de producción en el último decenio, con un crecimiento ininterrumpido entre 2002 y 2008. Sin embargo, en los últimos años ha habido una importante disminución de las ventas.

	1995	1999	2003	2007	2008	2009
Tequila 100%	15.6	61.5	36.0	135.7	163.6	142.5
Tequila	88.7	129.1	104.3	148.5	148.5	106.5
Total	104.3	190.6	140.3	284.2	312.1	249.0

Fuente: Consejo Regulador del Tequila, 2010.

Antes de los años sesenta el tequila debía ser producido oficial y exclusivamente con el agave azul *Tequilana Weber*. Pero el largo tiempo de maduración que el agave necesita antes de ser cosechado ha provocado varias dificultades en su abastecimiento (Luna, 2005). Frente a esta situación, en 1964 los fabricantes pidieron y obtuvieron por parte de las autoridades gubernamentales un permiso oficial para la adulteración de su producto; con este podían añadir una importante cantidad de azúcar obtenida de cualquier otro origen (generalmente de caña de azúcar); pero este aporte no debía sobrepasar el 30% del total. En 1970 nuevas disposiciones otorgan el

<sup>4</sup> La discusión sobre denominación de origen o indicación geográfica no forma parte de la discusión central del presente artículo. Para más información sobre el tema, se puede revisar el texto de Franco (2010).

derecho de añadir hasta el 49% del total de otros azúcares. Hasta hace poco, las normas cambiaron nuevamente y ahora el máximo autorizado es de 40%.

Al lado de esta bebida que tiene el derecho de llamarse tequila (a pesar de que es en realidad una mezcla), ha existido una producción elaborada exclusivamente a partir de la fórmula inicial 100% agave. Por esta razón, a partir de 1970 estos productos tienen el derecho de distinguirse del tequila común (que se llama a veces “tequila mixto”) con la autorización de marcar sobre la botella la leyenda: tequila elaborado 100% con agave tequilero. Para controlar esta calidad superior se debe embotellar en el mismo sitio de fabricación, esto es, embotellado de origen, por lo cual no puede ser exportado a granel.

El reconocimiento oficial de dicha elaboración 100% agave ha recibido una buena aprobación por parte de los consumidores, particularmente de los propios mexicanos, lo que se ha visto reflejado en un crecimiento de las ventas muy por arriba de las del tequila mixto. Por su parte, las exportaciones del tequila son muy significativas, principalmente hacia el mercado estadounidense, las cuales representaron el 62% de la producción en 1995. No obstante, el consumo interno ha provocado una disminución relativa de estas exportaciones; en 2008 no representaban más de 44%. La reciente disminución del consumo interno hace que de nuevo se exporte una cantidad relativamente mayor.

La producción del tequila se caracteriza también por una fuerte concentración del aparato productivo en las manos de cuatro empresas tequileras. En 1999 se calculaba su peso respectivo en el valor de las ventas:

- Sauza: 22.1%
- Herradura: 20.1%
- Cuervo: 15.2%
- Cazadores: 13.1%

Estas cuatro empresas otrora mexicanas se encuentran ahora en manos de sociedades multinacionales. Otras seis controlan, cada una, entre 1 y 3% de las ventas; los otros fabricantes comparten lo que queda, es decir, sólo el 17% del total.

## Los otros grandes mezcales<sup>5</sup>

El tequila es el único mezcal que ha logrado un nivel de producción de tipo industrial, sostenido por un aparato comercial fuertemente desarrollado. Pero no es el único producto del mismo tipo en este país. Por el contrario, existen varios tipos de mezcales en muchas regiones más o menos importantes, con una producción que llega a poco más de un millón 700 mil litros, de los cuales 975 mil se produjeron en 2009 en el estado de Oaxaca. El mezcal se beneficia ahora de una producción certificada, después de la obtención en 1994 de una muy amplia denominación de origen, que abarca varios estados de la república mexicana.

Tabla 2. Principales estados mexicanos productores de mezcal certificado (litros).					
Estados	2005	2006	2007	2008	2009
Oaxaca	428 456.7	425 000.0	609 856.7	1 267 918.8	975 625.3
Zacatecas	2 863.2	9 120.6	146 733.8	527 236.1	813 398.0
Guerrero	1 689.7	9 832.5	30 263.0	15 473.4	2 412.1
San Luis Potosí	1 853.9	8 876.1	18 346.2	0.0	0.0
Durango	2 289.0	194.4	336.5	13 764.9	3 004.6
Tamaulipas	230.8	16 927.2	149.0	0.0	0.0
Total	437 383.3	469 950.8	805 685.2	1 824 393.2	1 794 440.9

Fuente: Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam, 2010).

La desaparición de una producción local en Tamaulipas probablemente no sea más que aparente, por el hecho de que este estado ha logrado obtener el derecho de poder clasificar su producción bajo la denominación de tequila. Su mezcal no hizo otra cosa más que cambiar de nombre.

Los datos oficiales dan testimonio de pequeñas producciones en varios estados, pero no es seguro que toda la producción sea declarada. Dos estados se distinguen fuertemente: Oaxaca, gran productor tradicional, y Zacatecas, con un desarrollo reciente bastante sorprendente. A pesar de todo, estos niveles de producción se ubican muy por debajo de los del tequila.

<sup>5</sup> Ramírez, s/f: 6.

Por otro lado, nos encontramos con casos de producción mezcalera con lógicas muy diferentes, mucho más artesanales y también más dispersas. En 2011, la superficie sembrada con agaves destinados a la producción de mezcal era de 26 mil 865 hectáreas, con una producción de 423 mil toneladas. El Plan Rector Maguey-Mezcal (2005), actualizado en 2006, censaba la existencia de 625 fábricas, 80 lugares de embotellamiento y 130 marcas comerciales registradas. El número de estas últimas ha crecido mucho en los últimos años. Las fábricas son muy modestas, con un promedio de producción de 10 mil litros al año. La misma situación se observa en el caso de la producción de materia prima. Así, en el estado de Oaxaca es considerable el número de las unidades productivas, con un total de 10 mil explotaciones, aunque se trata de explotaciones muy pequeñas, con un promedio de 1.5 hectáreas.

En realidad para muchas de estas unidades productivas el agave no representa más que un recurso dentro de otros ingresos, entre los cuales se encuentran los ingresos por las divisas extranjeras logradas por la emigración de sus habitantes (más de 50% de los ingresos).

## **La raicilla, una producción de la Sierra Occidental, Sierra de Amula y Costa Norte**

Como ya se ha establecido, la fama internacional que posee el tequila provoca el desconocimiento de otros tipos de licores de agave que se encuentran en varios lugares de México. Sin embargo, todos ellos tienen el mismo origen y la misma composición básica: son productos de agaves, herederos de tradiciones que se remontan a la época precolombina. Pero hasta ahora y ante la insuficiencia de evidencia que sugiera lo contrario, todos ellos son productos de la destilación del agave, es decir, una técnica llegada con los españoles, así que se puede considerar a toda esta familia de bebidas un producto mestizo, como una de las imágenes de la civilización mexicana en todo su conjunto.

Evidentemente, la diferencia se observa no sólo en las maneras peculiares de producir, sino también en el provenir de cada uno de estos productos. El éxito del tequila tiende a provocar la ignorancia y quizás hasta la desaparición de otros productos menos conocidos.

Los otros licores de agave mantienen raíces mucho más lugareñas. La raicilla, por ejemplo, es un licor que se produce de manera exclusiva en la

Sierra Occidental, Sierra de Amula y la Costa Norte de Jalisco, identificándose con 16 municipios de estas regiones.

La raicilla se distingue también por su manera de ser producida, mucho más artesanal que el tequila. No existe la fuerte división entre los productores de materia prima y los destiladores que la procesan (los primeros bajo el dominio de los segundos). En el caso de la raicilla, son los mismos productores que cosechan la materia prima (de varios tipos de agave), en parte cultivada y en parte extraída del monte, quienes la procesan para extraer el licor. A pesar de todas sus diferencias, los productores se expresan fuertemente como un grupo específico, con relaciones muy estrechas con su región y reclaman que su producción sea considerada como algo no solamente típico sino la expresión de tradiciones locales muy antiguas. En este sentido, se puede considerar a la raicilla como un producto que es la expresión de un territorio específico, verdaderamente castizo. En otras palabras, algo original que forma parte de la cultura y las tradiciones de una zona delimitada geográficamente por las regiones de la sierra y la costa norte del estado de Jalisco.



**Figura 7.** Manera artesanal de preparar la raicilla en El Rincón de Mirandillas, Mascota, Jalisco. Fotografía: Javier Castro Rivera.

Los aspectos locales, la forma artesanal de producir y sobre todo los modos de comercialización significan también una debilidad en todos estos niveles, lo que genera el peligro de su desaparición. Quedan todavía muy frágiles tanto la producción como el productor de raicilla, lo que legitima los esfuerzos para el mantenimiento de un producto tan único y genuino.

Al contrario de la producción muy tecnificada del tequila, y a pesar de que su territorio se ubica de igual manera dentro del estado de Jalisco, la raicilla se acerca mucho más a los otros mezcales de México, particularmente a los de Oaxaca. Nos encontramos frente a una producción artesanal apoyada fuertemente por pequeños fabricantes de la sierra y costa jaliscienses apegados a su producto.

## **Un ambiente montañoso, una zona que queda aislada**

Un soldado a finales del siglo xvi había perdido el contacto con el resto de su columna. Caminó durante mucho tiempo en la sierra antes de encontrar, medio muerto de hambre, un pueblito donde fue tomado como un hijo del sol. Y fue tratado como tal: los habitantes nunca antes habían visto europeos (Chevalier, 2006: 22). No se sabe con exactitud la ubicación de este pueblo, solamente que se encontraba en una región montañosa cerca de Mascota, uno de los municipios donde se produce hoy la raicilla.

En la actualidad esta región es mucho más accesible que antes, a pesar de que aún presenta un cierto aislamiento, en gran parte responsable del mantenimiento de una producción relativamente original como la raicilla. En el caso de Mascota, que se ubica en la carretera que une Guadalajara (situada a 200 km) con la costa del Pacífico (Puerto Vallarta está a 90km), posee un flujo de circulación y posibles consumidores nada desdeñable. Sin embargo, por lo accidentado de su territorio, esta región aún permanece con un difícil acceso, encajonada dentro de la Sierra Occidental y con altitudes que se ubican generalmente entre los mil 300 y mil 700 metros (el pico más elevado del municipio, el cerro Jolapa, culmina a los 2 mil 530 metros). La topografía es bastante accidentada y las carreteras de un solo carril tienen muchas curvas, en ocasiones difíciles de transitar. Las lluvias son abundantes (1,700 mm), aunque están mal repartidas en el año, que tiene una amplia estación seca desde septiembre hasta marzo. Las temperaturas son generalmente medianas (18°C en promedio), si bien no se pueden excluir algunas

heladas. El bosque, con tendencias xerófilas, ocupa todavía el grueso de la superficie con más de 100 mil hectáreas sobre las 160 mil que representan la superficie total del municipio. Cuenta con especies vegetales bastante diversas en las que dominan los pinos y los robles.



**Figura 8.** Paisaje vegetal de Mascota. Fotografía: Javier Castro Rivera.

Los agaves usados para la raicilla pertenecen al medio natural boscoso. En el corazón de la sierra se usa ante todo la planta lechuguilla, la cual corresponde al agave maximiliana. También son utilizados los agaves *A. valenciana* y *A. inaequidens*. En la zona costera, estas especies dejan su espacio en favor de *A. angustifolia* y *A. rhodacantha*. Muchas variedades pueden ser utilizadas, a diferencia del tequila que usa exclusivamente el agave *Tequilana Weber*, cultivado en la zona de denominación de origen. No obstante se ha señalado que los tequileros se han abastecido de agave procedente de lugares muy lejanos al de procesamiento, en especial durante las épocas en las que hubo penuria local en términos de oferta de agave, a pesar de que esto está prohibido por el Consejo Regulador del Tequila.

Por el contrario, en el caso de la raicilla, la recolección de los agaves silvestres fue la meta durante mucho tiempo. Ahora no siempre es el caso. Se siembran agaves para cubrir las necesidades de la producción actual y la de un futuro cercano (se necesita una maduración de seis a ocho años antes de cosecharlos). Esta siembra permite también colectarlos en lugares más accesibles por estar más cercanos a las tabernas. Estos procesos fueron facilitados por el carácter privado de todas estas tierras. Con alrededor de 20

kilos, la piña de la lechuguilla pesa menos que la del agave *Tequilana Weber*, pero su transporte desde un bosque de montaña no es nada fácil. Además, se debe cosechar una cantidad importante, ya que se necesitan aproximadamente 10 kilos de materia prima para producir un litro de raicilla.

## La recolección de la lechuguilla, una actividad complementaria para familias locales

La población del municipio de Mascota se eleva a 14 mil habitantes, según el Censo de Población y Vivienda (INEGI, 2010). Se mantiene el mismo nivel desde hace mucho tiempo, lo que significa una emigración bastante importante. En este aspecto, hay que señalar que el estado de Jalisco tiene una añeja tradición migratoria a Estados Unidos que se remonta hacia finales del siglo XIX.<sup>6</sup> Las principales actividades económicas del municipio son la agricultura; destaca el cultivo de maíz, sorgo, garbanzo, avena, frijol, cebada y trigo; de frutales se cultiva durazno, lima, guayaba, limón y aguacate. En la ganadería sus producciones primarias son bovinas, porcinas, avícolas, caprinas y apicultura. Destaca también la extracción de minerales y la explotación forestal.

La agricultura es la actividad más importante con casi 50% de la población activa, es decir, mil 823 personas. De acuerdo al Centro Estatal de Estudios Municipales de Jalisco (CEEM, 2000), los otros puestos de empleo son los servicios comunales (15% de la población económicamente activa), la artesanía (8,5%) y la construcción (7,5 %). A pesar de este dominio de las actividades agrícolas, se observa que sólo una pequeña parte del territorio está realmente dedicado a los cultivos:

- Los usos forestales cubren 62,5% de la superficie, es decir 99 mil 769 hectáreas.
- Los agostaderos para la ganadería representan 26,6%, es decir, 43 mil 122 hectáreas.
- Las siembras no ocupan más que 8,4% del total, 13 mil 599 hectáreas.

<sup>6</sup> Se estima que 1.4 millones de personas nacidas en Jalisco habitan en Estados Unidos y que alrededor de 2.6 millones de personas nacidas en aquel país son hijos de padres jaliscienses. De acuerdo al índice de intensidad migratoria calculado por el Consejo Nacional de Población con datos del censo de población de 2010 del INEGI, Jalisco tiene un grado alto de intensidad migratoria y tiene el lugar decimotercero entre las entidades federativas del país con mayor magnitud migratoria.

Una pequeña parte de la superficie agrícola se encuentra bajo riego (1.8% del total), lo que permite una modesta producción forrajera y algunos cultivos para la venta. La agricultura de temporal es fundamental y se encuentra muy diversificada (maíz ante todo, frijol, garbanzos, un poco de trigo, cebada, papa, pimientos, etc.). La producción agrícola está destinada principalmente al consumo familiar, el resto a la venta. Un número considerable de familias se dedica a la actividad forestal, más o menos bien controlada, no sólo para extraer leña sino también para actividades de recolección (champiñones, frutos de los agaves) entre los que se encuentran los de la lechuguilla. Este último recurso tiende a reforzarse con un programa de plantación bajo bosque de 5 mil hectáreas.

Ninguna de estas actividades permite a la población enriquecerse, ni siquiera vivir holgadamente.

En Mascota 56.7% de la población se encuentra en situación de pobreza, es decir, 7 mil 663 personas del municipio. Asimismo, 28.1% (3 mil 796 personas) es vulnerable por carencias sociales; 4.8% es vulnerable por ingresos y 10.4% es no pobre y no vulnerable.<sup>7</sup> Es importante agregar que sólo 5.2% de la población de Mascota presentó pobreza extrema, es decir, 700 personas, y 51.5% se encuentra en pobreza moderada (6 mil 963 personas).

Como es de esperarse, cuando no encuentran recursos alternativos para el ingreso los habitantes de esta zona recurren a la emigración, lo que da como resultado que las remesas provenientes de los connacionales que trabajan en el extranjero, principalmente en Estados Unidos, constituyan uno de los ingresos familiares considerados dentro de los más importantes.<sup>8</sup>La

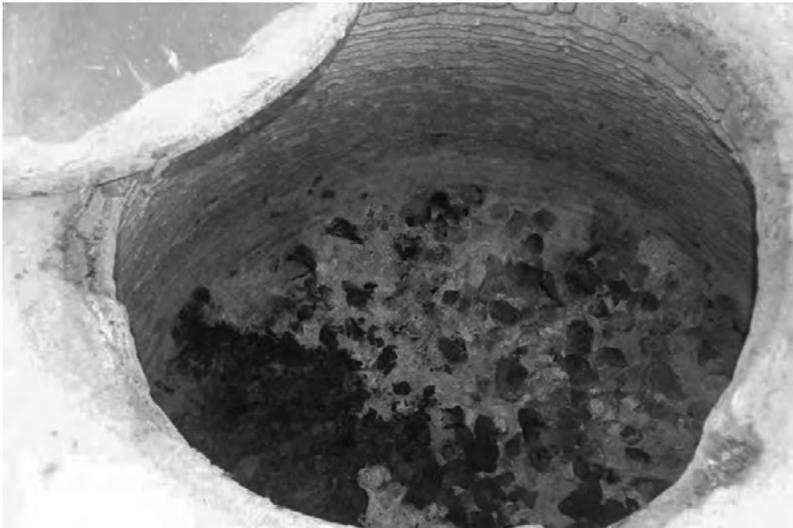
<sup>7</sup> El Consejo Nacional de Población, Consejo Estatal de Población con base en estimaciones del Coneval y con base en INEGI, MCS-ENIGH 2010 y la muestra del Censo de Población y Vivienda, propone la siguiente clasificación de acuerdo al ingreso e índice de privación social: Pobres multidimensionales: población con ingreso inferior al valor de la línea de bienestar y que padece al menos una carencia social. Vulnerables por carencias sociales: población que presenta una o más carencias sociales, pero cuyo ingreso es superior a la línea de bienestar. Vulnerables por ingresos: población que no presenta carencias sociales y cuyo ingreso es inferior o igual a la línea de bienestar. No pobre multidimensional y no vulnerable: población cuyo ingreso es superior a la línea de bienestar y que no tiene carencia social alguna.

<sup>8</sup> Los indicadores elaborados por el Consejo Estatal de Población con base en estimaciones del Consejo Nacional de Población, y estos a su vez con base en el INEGI, muestran que el 10% del Censo de Población y Vivienda 2010 señalan que particularmente en Mascota el 19.29% de las viviendas del municipio recibieron remesas en 2010, en un 6.21% se reportaron emigrantes del quinquenio anterior (2005-2010), en 1.40% se registraron migrantes

producción de materia prima para la raicilla, aun cuando se queda a un nivel muy elemental, representa entonces una actividad que no se puede desdeñar. Según un censo relativamente reciente,<sup>9</sup> los productores de materia prima para toda la Sierra Madre serían 54, ubicados principalmente en el municipio de Mascota, con una producción total de 6 mil 500 toneladas. A estas familias se deben agregar unos 20 productores de semilla de agave.

## La producción de raicilla, una actividad artesanal

En el plano mítico nahua, el maguey era una creación divina que representaba a Mayahuel (Mikulska, 2001: 115), diosa que poseía 400 pechos con los cuales alimentaba a sus 400 hijos. Esta imagen divina encuentra su representación exacta en los agaves *Inaequidens*, *Maximiliana* y *Valenciana*, entre otros, que pueblan la tierra de la raicilla pero que por diversas circunstancias no han sido suficientes para dar sustento a sus pobladores.



**Figura 9.** Horno de la costa, en el municipio de Cabo Corriente. Fotografía: Javier Castro Rivera.

circulares del quinquenio anterior y el 5,51% de las viviendas contaban con migrantes de retorno del quinquenio anterior.

<sup>9</sup> Estudio de análisis y diagnóstico de la cadena productiva forestal no maderable agave-raicilla. Grupo en proceso de integración Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, julio de 2010, 177 p. dactylo.

Aunque no es siempre el caso, una parte importante de los recolectores de lechuguilla se dedica también a su procesamiento. No es muy complicado porque el proceso se realiza de manera artesanal y requiere muy poca inversión: se llevan las piñas a un espacio generalmente ubicado en la sierra, llamado taberna. Estas tabernas siempre pertenecen a particulares. Se ponen a cocer en un horno, que en el caso de la costa suele tener forma cónica y estar revestido de piedra volcánica al interior, muy parecido a los hornos utilizados para elaborar el pan. En el caso de los productores de la sierra, ambos tipos de horno cuentan con una apertura lateral y otra por encima.



**Imagen 10.** Horno de la sierra ubicado en la taberna de don Félix, en el municipio de Mascota. Fotografía: Javier Castro Rivera.

Para cocer las piñas se introducen grandes cantidades de leña al interior y se prende el fuego. Se cierra la apertura superior con piedras o lodo para evitar la salida de las llamas. Cuando las piedras se ponen rojas se carga el horno con la piña por la apertura superior y posteriormente se le tapa con tierra. Después de tres o cuatro días se extraen las piñas y se muelen cuando están frías. El producto se mezcla con agua para posteriormente ponerse a fermentar, en algunos casos en recipientes de madera llamados pipas. En otros casos se fermenta en toneles plásticos con una capacidad generalmente de 200 litros. Después de aproximadamente ocho días, cuando ha terminado la fermentación, se trans-

porta el líquido así obtenido a los alambiques para la destilación. Es importante señalar que también estos alambiques son muy rudimentarios.



**Figura 11.** Preparación de las piñas en la taberna de don Aristeo. Fotografía: Javier Castro Rivera.

En virtud de la sencillez de estas tabernas, deben entonces beneficiarse de la proximidad de un riachuelo, chorro de agua o de una fuente para su consumo. La producción de raicilla se encuentra muchas veces en lugares de difícil acceso, lejos de toda localidad o población. Esto se debe también al hecho de que durante mucho tiempo ha sido prohibida su producción, por lo que desde entonces se procesaba de manera clandestina, en lo profundo de la sierra. No es seguro que en la actualidad esto haya desaparecido totalmente, lo que hace también muy difícil una estimación tanto de los productores como de la producción total de raicilla.

## La importancia económica de la raicilla

Las técnicas artesanales usadas en el proceso de transformación provocan rendimientos bastante bajos. Por otra parte, la recolección de la materia prima se puede realizar únicamente durante la estación seca, es decir, durante más o menos siete meses. Según estimaciones proporcionadas por la asociación de

productores, las tabernas poseen una capacidad promedio de cuatro toneladas de piña por horneada. Esta actividad de cocción se puede repetir tres veces por mes, lo que permite procesar 12 mil kilogramos. De acuerdo con esta información, y dada la cantidad necesaria de materia prima para producir un litro con 40 grados alcohólicos, la producción promedio mensual de raicilla sería entonces de alrededor de mil litros. El potencial de producción anual se ubicaría entonces por arriba de los 7 mil litros para cada taberna.

El precio promedio se sitúa alrededor de 120 pesos por litro a granel, lo que daría una cifra teórica de 840 mil pesos. Esto si las capacidades de producción fueran totalmente aprovechadas y se vendiera en su totalidad, lo que no es el caso. En realidad, con muy pocas excepciones, los productores viven modestamente.

Según los jornaleros que trabajan ocasionalmente en este sector, reciben no más de 3 mil 200 pesos por mes. Entonces, en el caso de estos trabajadores, es necesario también que cada familia pueda obtener otros recursos. Para muchas de ellas, la producción de raicilla no constituye más que un aporte complementario al lado de otras actividades, incluso ajenas a la agricultura. En este caso, también es importante el autoabastecimiento mediante cultivos de leguminosas y vegetales, además de la cría de algunas aves y animales de corral para completar el consumo de alimentos del hogar.

Sin embargo, a pesar de todas estas dificultades, la producción de raicilla manifiesta un dinamismo particularmente importante, con un fuerte crecimiento en los últimos años. Según el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (2000), las 34 tabernas registradas en la región producían 20 mil litros de raicilla en 1999, 60 mil en 2005, y hasta 140 mil en 2010. Habría que tener bien controladas y documentadas estas cifras, pero es evidente que la producción ha aumentado fuertemente. En total esta actividad permitiría el fomento de 400 empleos directos o indirectos.

Este crecimiento es todavía más sorprendente cuando se sabe que el sistema de colocación en el mercado es muy elemental. Incluso en la ciudad de Mascota es difícil comprar raicilla si no se conoce a un productor. La venta del producto envasado y etiquetado no es muy amplia y se presenta en pocos comercios. Por el contrario, existen comerciantes especializados en la venta de otros productos locales, tanto en la sierra como en la costa; comercializan la raicilla en locales destinados al turismo a un precio particularmente elevado, sin que este beneficio extraordinario llegue a los productores.

## La lucha para defender una producción emblemática para la región

Muchos de los productores de raicilla no tienen más que recursos modestos, aunque no es el caso de todos. Algunos disfrutaban de ingresos elevados, ya sea por aportes exteriores o por gozar de herencias. Sin embargo, ricos o pobres, todos comparten la misma pasión hacia este producto. Todos parecen estar decididos a continuar con la producción de la raicilla y en hacer todo para salvaguardarla y promoverla, a pesar de que a veces los caminos son diferentes para llegar a estos resultados.

### La fundación del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A. C.

Una asociación de raicilleros aglutina gente con orígenes sociales muy diferentes. Se pueden encontrar comerciantes muy acomodados, funcionarios de Guadalajara, descendientes de familias locales poderosas, profesionistas, pequeños agricultores y empleados en oficios muy diversos —como la construcción— quienes se han venido agrupando con el mismo fin: promover el conocimiento y consumo de la raicilla como una bebida orgánica y de producción artesanal.

Evidentemente, los pequeños productores representan la parte mayoritaria de esta asamblea. La presencia de migrantes que han regresado a México parece igualmente significativa. Muchos de ellos han vuelto voluntariamente de Estados Unidos para disfrutar de una vida conforme a sus gustos. Esto como una manera de afirmar su identidad, a pesar de que ello provoque una disminución muy sensible de sus recursos. Por lo menos en dos casos, lo ahorros hechos durante el periodo de migración sirvieron para invertir en la formación de una taberna.

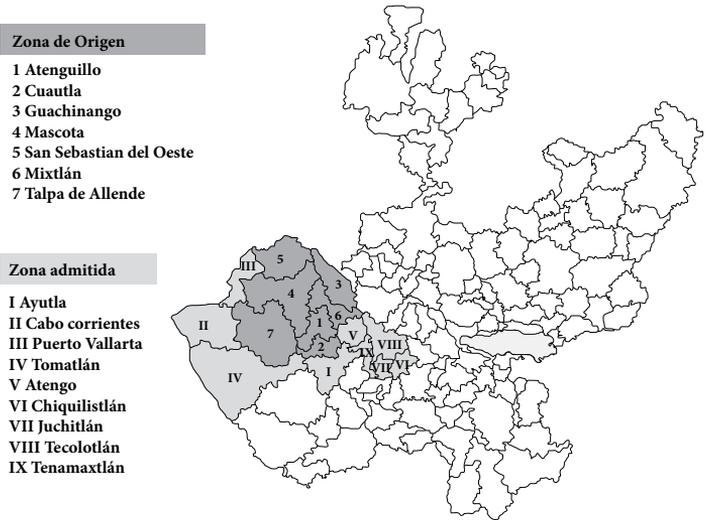
La necesidad de entenderse para llegar a normas de producción compartidas era evidente. Hace todavía muy poco, la extracción de la materia prima en el bosque y todo el proceso de transformación de la raicilla se efectuaba sin ningún control u observación de norma alguna. La producción era generalmente vendida a granel, lo que propiciaba todo tipo de manipulaciones. Es la necesidad de controlar por lo menos la extracción de la lechuguilla lo que ha provocado que desde hace más de diez años se haya

promovido la implementación de un organismo que propicie en un futuro la regulación y el control de esta bebida.

En 2000, fue creada la asociación civil Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, con el objetivo de salvaguardar, conservar, estimular y promover el aprovechamiento sostenible de los recursos naturales del bosque, principalmente los agaves silvestres lechuguillas, para la destilación de la raicilla en su lugar de origen. Es importante señalar que muy rápido la asociación se ha interesado en todos los aspectos de la cadena productiva.

La sede de la asociación se ubica en Mascota, pero el área de producción es muy amplia, con un total 16 municipios del estado de Jalisco, enclavados en las regiones Sierra Occidente y Sierra de Amula, que incluyen a Mascota, San Sebastián del Oeste, Talpa de Allende, Guachinango, Atenguillo, Mixtlán, Ayutla, Cuautla, Atengo, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán y Tenamaxtlán; mientras que en la región Costa se incorporaron Cabo Corrientes, Tomatlán y Puerto Vallarta.

A su vez, el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A. C., en asamblea ordinaria del año 2010, ha clasificado estos municipios en los denominados “zona de origen” y “zona admitida”, como se puede observar en el siguiente cuadro:



**Figura 12.** Municipios que integran la zona admitida de producción de origen.

Fuente: Consejo Mexicano Promotor de la Racilla, 2010.

Inicialmente, el Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla se conformó por 70 socios (de los cuales 30 son de Mascota), con esta distribución:

- 4 asesores técnicos
- 26 productores de lechuguilla y taberneros
- 29 productores de lechuguilla
- 7 taberneros
- 1 productor comerciante
- 3 comerciantes

El Consejo dio inmediatamente pruebas de un gran dinamismo. Ha logrado obtener el apoyo de las autoridades para fomentar varios programas de asistencia técnica, de formación, de siembras nuevas de lechuguilla, del desarrollo de una sociedad cooperativa con una taberna tipo. De igual manera, organiza un Festival Cultural de la Raicilla en diciembre y actualmente participa en la creación de la Ruta de la Raicilla.

El ordenamiento de la cadena productiva se hizo rápidamente con la creación de una marca colectiva: Raicilla de Jalisco. Para disfrutar de esta marca, el producto debe ser compuesto con 100% de agave lechuguilla; es necesario además que esta sea cultivada sin aportes químicos, con un grado alcohólico entre 35 y 45, así como con un contenido en metanol inferior a 150 mg por 100 ml, además de ser embotellado en el lugar de procesamiento. Las reglas de uso de la marca colectiva precisan que los beneficiarios sean socios del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla. El aprovechamiento de la materia prima debe mantenerse de manera artesanal y se debe observar los estándares de fabricación que fueron definidos.

## **Las dificultades para el fomento de una denominación de origen**

Sin ninguna duda, el conjunto de las medidas anteriormente señaladas ha aportado una clarificación necesaria al proceso de fabricación. Sin embargo, parecen poco observadas, ya que están basadas en gran parte en la buena voluntad de los productores, y es que ante la ausencia de controles disponibles (los cuales probablemente serían muy mal vistos), no existe la posibilidad de regular la producción.

En el consejo directivo de la asociación, al lado del comité de administración, sí existe un comité de vigilancia, pero sus intervenciones parecen

bastante limitadas. Muchos desvíos en los procesos de producción son posibles, por lo menos potencialmente.

Por otra parte, el entusiasmo evidente de la mayoría de los socios, su buena convivencia (por lo menos en apariencia) y los acuerdos en la política general que se debe diseñar no pueden disfrazar algunas diferencias de intereses, situación bastante normal en un grupo tan heterogéneo.

Estas diferencias se observan ante todo en las condiciones para ponerlo en el mercado, con dos grupos diferentes: los que disfrutaban de facilidades para vender (los comerciantes en su mayoría) y los que no tienen esta oportunidad. A pesar de que estos últimos constituyen la gran mayoría de los socios, parece evidente que no llegan a obtener medidas que les permitan mejorar sus condiciones. Hasta hace un par de años ni siquiera existía un puesto de venta de raicilla con carácter permanente en Mascota. Los pequeños productores, por ejemplo, deben vender directamente la raicilla, en muchos casos a granel, lo que no es muy redituable para quien la produce ni tampoco es seguro para quien la consume.

Uno de los principales objetivos del consejo fue la búsqueda de la denominación de origen de la raicilla; sin embargo, es quizá la misma oposición incipiente la que se encuentra en este proyecto de denominación de origen, a pesar de que esta fórmula, en su definición local, aparece como poco exigente. Se trata ante todo de obtener por parte de las autoridades mexicanas un reconocimiento oficial de las normas ya vigentes, en particular que la apelación “raicilla” sea reservada para el producto elaborado en su región de origen ya definida, con materia prima exclusivamente local. La aprobación de estas medidas sería una muy buena manera para que se identificara mucho mejor el producto, particularmente frente al gigante tequila, el cual disfruta de estos reconocimientos por parte del Estado y de instituciones internacionales. Muy probablemente la salida al mercado podría ser facilitada con el prestigio que se asocia a la identificación hacia un producto reconocido como específico por su producción y su procedencia.

Por desgracia, pareciera que algunos miembros de la asociación no están muy convencidos (por no decir que son poco favorables) de la importancia de tal procedimiento, tal vez porque traería para ellos pocas ventajas y podría provocar algunas molestias. Es más fácil dar tiempo para que las oportunidades que ofrece esta denominación sean más claras para los socios más modestos, sobre todo cuando el procedimiento para llegar a esto puede

parecer muy complicado y provocar varios gastos. La esperanza hacia la venta masiva y a buen precio en el mercado de Estados Unidos les parece más atractiva y plausible, a pesar de que no se ha podido concretizar.

No existe realmente una oposición abierta a una iniciativa de denominación de origen. Es por ello que el proyecto queda entonces programado, aunque siempre aplazado, incluyendo a destiempo la ayuda de juristas para formalizarlo, antes de realizar los estudios pertinentes y el procedimiento requerido para ser presentado a las autoridades competentes. Así que una denominación de origen de la raicilla queda siempre en el ámbito de lo posible y no de lo concreto.

## Conclusión

La existencia de un grupo de productores dispuestos a movilizarse en la búsqueda de mantener y fortalecer un producto como la raicilla, incluso a costa de los intereses inmediatos para unos, puede parecer extraño en un periodo de globalización en el que tienden a desaparecer los productos no industrializados, periodo que a todas luces privilegia el tener primero el producto mismo. Una movilización de este tipo para otros productos tendría probablemente más dificultades, incluso en México, como es el caso de los problemas que se presentan para rescatar variedades de maíz amenazadas. Por el contrario, la raicilla, por ser un licor, porta en mayor medida un tipo de sabor de un placer específico. Su producción y consumo pueden entonces emerger como representativos de una región y de un modo particular de vida que se debe valorar y preservar por su riqueza natural, histórica y cultural.

Tal tipo de defensa de una especificidad no parece ahora tan excepcional, incluso en países tropicales, por ejemplo en el caso del café, de algunos condimentos y hasta algunos productos básicos (como el éxito de la quinoa). Se podría considerar estas iniciativas como frágiles, vulnerables, si por el contrario no se multiplicaran.

Se puede ver todo esto como una reacción entre las diversas normas y modas de consumo que se imponen mediante la mundialización: si consumo tal o cual producto local, entonces soy muy regional y poco cosmopolita. En la práctica, estas iniciativas no son más que la costumbre de una minoría.

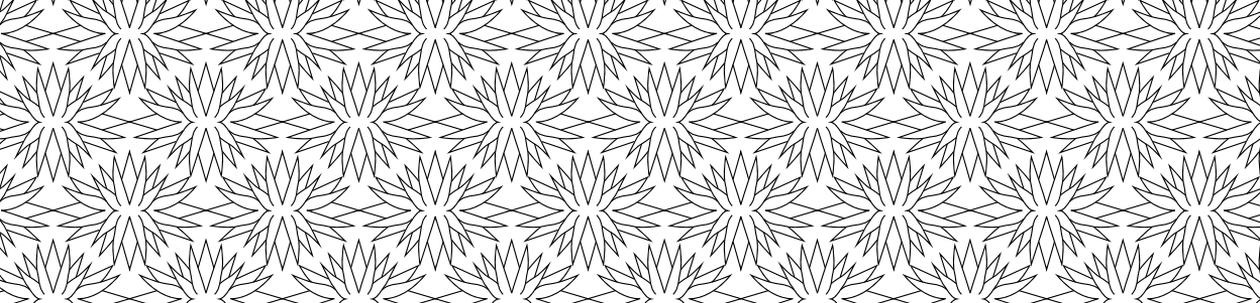
Incluso en Mascota el consumo de cerveza (y acaso también el de otros alcoholes como el brandy o el tequila) es mucho más importante que el de la raicilla, aunque este paradójicamente sí es emblemático.

Por otra parte, tales movimientos de grupos por la denominación de origen de un producto llegan a tener consecuencias importantes en la organización territorial local, con un manejo diferente del bosque y una clara voluntad de proteger su potencial. Se produce así una integración mejor al nivel social, económico y hasta ecológico de esta producción en su ambiente.

## Fuentes

- BLOMBERT, L. (2000). Tequila, mezcal y pulque, lo auténtico mexicano. México: Diana.
- CENTRO Estatal de Estudios Municipales de Jalisco, febrero, 2000. Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, Mascota, Jalisco, México. Consejo Regulador del Tequila (CRT), Guadalajara, Jalisco, México.
- CONSEJO Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (Comercam), Oaxaca, México.
- CONSEJO Nacional de Población.
- CHEVALIER, F. (2006). La formation des grands domaines au Mexique. Terre et société, XVI, XVII, XVIII siècles, rééd. Karthala.
- ESTUDIO de análisis y diagnóstico de la cadena productiva forestal no maderable Agave-Raicilla. Grupo en proceso de integración Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, julio de 2010.
- FRANCO Gordo, M., Tulet, J. C. (2010). L'affirmation du tequila, référence identitaire, succès commercial et première. "Indication géographique" du Mexique. CMHLB Caravelle, 95, 119-140.
- GÓMEZ GÓMEZ, C. V. (2006). Consejo regulador del tequila. Estudio de caso como asociación profesional en el aprendizaje individual y colectivo (tesis). Zapopan, Jalisco: Universidad de Guadalajara-Centro Universitario de Ciencias Económicas y Administrativas.
- GOYAS Mejía, R. Antecedentes históricos de la raicilla como bebida originaria de la sierra y costa de Jalisco.
- LUNA Zamora, R. (2005). Disyuntivas del patrimonio del tequila en la era neoliberal. Plaza y Valdéz.

- MIKULSKA, Katarzyna (2001). Tlazoltéotl, una diosa del maguey. *Anales de Antropología*. Revista del Instituto de Investigaciones Antropológicas, 35, 115.
- RAMÍREZ Rancaño, M. (2012). El rey del pulque. Ignacio Torres Adalid y la industria pulquera. México: UNAM-Instituto de Investigaciones Sociales-Quinta Chilla.
- RAMÍREZ Juárez, J. Los dilemas de la producción artesanal de mezcal en Oaxaca, México: inédito.
- SAGARPA, INCA Rural y Tecnológico de Monterrey (2006). Plan rector Sistema Nacional Maguey Mezcal, documento validado por el Comité Sistema Producto Maguey Mezcal en sesión el 19 de noviembre de 2005, San Luis Potosí, San Luis Potosí. Consultado el día 23 de julio de 2014. URL: <http://www.sientemezcal.com/pdf/PlanRector.pdf>



# **Representaciones sociales de un oficio. Raicilleros de la región Sierra Occidental en Jalisco**

ANGÉLICA NAVARRO OCHOA<sup>1</sup>

---

## **Introducción**

En México desde la época prehispánica se tiene conocimiento de la elaboración y consumo de bebidas fermentadas y alcohólicas por parte de diversos grupos y en distintas regiones, bebidas elaboradas a partir de diferentes magueyes y otros productos. Esta producción poco a poco, y sobre todo con la llegada de los españoles, fue conformando industrias basadas en el destilado de agaves que dieron origen a una serie de mezcales, entre ellos la raicilla. Esta se elabora principalmente en la costa norte y sierra del occidente de Jalisco; su producción más que responder a factores económicos —aunque no son ajenos— es una respuesta a la continuidad de prácticas culturales propias de la idiosincrasia de los habitantes de estos lugares.

Social e históricamente, la raicilla ha sido estigmatizada como bebida alcohólica, lo que obligó a sus productores por mucho tiempo a elaborarla en la clandestinidad. No obstante, su arraigo, bajo costo, sabor y demás características permiten que hoy siga siendo demandada. Los fabricantes, denominados “artesanos raicilleros”, producen y tratan de vender una bebida alcohólica tradicional y simbólica de dos regiones del occidente de Jalisco (región Costa Norte y región Sierra Occidental). Para ello enfrentan una

<sup>1</sup> Profesora e investigadora del Centro Universitario de los Valles de la Universidad de Guadalajara, e-mail: angelica.ochoa@profesores.valles.udg.mx

serie de retos y problemáticas como escasez de la materia prima, falta de mercado para la distribución del producto, carencia de registro de marcas, entre otros, pero también mantienen el ideal de generar una economía con beneficios basada en este producto.

Metodológicamente, el presente trabajo retoma los enfoques etnográfico y sociológico que permitirán estudiar aspectos socioeconómicos, culturales e ideológicos; al mismo tiempo se intenta analizar los cambios que afectan al proceso productivo de la raicilla y a sus productores. La investigación se apoyó en fuentes primarias y secundarias, así como en el análisis de la tradición oral que se conserva en torno a las representaciones y significaciones existentes en el grupo de raicilleros, y que a su vez son parte de visiones del mundo que expresan el pensar y sentir de la gente.<sup>2</sup> Además, mediante entrevistas a profundidad a un poco más de una docena de productores, se muestra un vasto conjunto de vínculos sociales, cuyo significado puede ser tan variado como las circunstancias que envuelven al sujeto social, es decir, al raicillero.<sup>3</sup> Así que vayamos a desarrollar el tema.

## **Ubicación de la región de estudio y los productores de raicilla**

Para estudiar las formas en que cierto grupo humano vive, piensa, siente y actúa, es necesario acercarse y delimitar el espacio donde convive y manifiesta relaciones y prácticas entre los sujetos, pero también identificar una serie de problemas que permitan explicar los procesos históricos en que se ve involucrado (De la Peña, 1981). Retomando la noción de región como una formación histórica, consecuencia de la combinación de diversas activida-

<sup>2</sup> Cuando se habla de representaciones sociales se refiere a la multiplicidad de sujetos que intervienen en un proceso social o problemática y del cual se tiene una concepción. En este caso nos referiremos a los sujetos que intervienen en la producción de raicilla en la región Sierra Occidental de Jalisco. La definición de representación social clásica y que hoy retoman varios autores (Moscovici, 1989; Jodelet, 1989) remite a tratar de comprender más quién dice algo sobre algo, que sobre el hecho mismo, o para decirlo de otra forma, muestra la construcción del objeto a partir de su perspectiva social.

<sup>3</sup> Los nombres de los entrevistados se mantuvieron, a razón de que ellos así lo decidieron. La mayoría de ellos son personas mayores, que rebasan los 70 años de edad. Las fotografías que aparecen en este escrito fueron tomadas por la autora de este trabajo, excepto una, a la cual se le otorga el crédito correspondiente.

des productivas, modalidades de organización social y sistemas de dominio político (Tapia Santamaría, 1986), nos aproximamos a estudiar las relaciones que los habitantes de una región establecen en función de la explotación de los recursos del lugar, así como los valores y significaciones que le dan a dichas prácticas. En este sentido, este trabajo intenta acercarse a la explicación de un proceso social que involucra a un grupo de productores, pero también a una sociedad que se apropia de la bebida denominada raicilla, que la estigmatiza y/o la presume como parte de la cultura y tradición de la región sierra occidental de Jalisco. El oficio de raicillero ve amenazada su continuidad por una multiplicidad de dificultades, pero aún se ejerce en una región con características sociales, económicas, políticas y culturales particulares que lo siguen fomentando. Así que vayamos a ubicar a este espacio y a su gente.

El primer acercamiento a la región de estudio, al tema y a los productores de la raicilla se hizo mediante la intervención de socios del Consejo Promotor de la Raicilla a finales del 2010. La información sobre la bebida alcohólica, su historia, sus productores, el proceso de elaboración, distribución y venta era muy limitada. Así que nos dimos a la tarea de investigar. En Mascota se hicieron las primeras exploraciones y el contacto con los fabricantes de las dos regiones donde se producía raicilla: Costa Norte y Sierra Occidental. Según datos proporcionados por la presidencia del consejo, existían 62 raicilleros miembros en aquel momento; además se tenía conocimiento de 15 cooperativas independientes en distintos lugares de los municipios de Cabo Corrientes, San Sebastián del Oeste, Mascota, Talpa, Tomatlán, Cocula, Chiquilistlán, Mixtlán y Atenguillo. Ubicados los sitios productores, se dio a la tarea de recorrerlos y con ello acercarnos a las historias locales sobre la producción de raicilla y sus fabricantes.

El trabajo etnográfico se realizó en la región Sierra Occidental, en las localidades de Guachinango, Mixtlán, Atenguillo, Mascota, Cimarrón, Navidad, Agua Zarca, Volcanes, Rancho Maguey, San Sebastián del Oeste, Las Lajas, El Mosco, entre otros, aunque también se hicieron exploraciones en Cabo Corrientes, específicamente en el Tuito y El Divisadero, donde existían productores de raicilla. Estos lugares se encontraban en las zonas más agrestes y lejanas; para llegar a ellos se tuvo que recorrer largas distancias por carreteras sinuosas, brechas de terracería que cruzaban montañas, barrancas y pequeños valles, siempre rodeados de bosques. Por mayor cer-

caña, el trabajo se enfocó en estudiar a los productores de la región Sierra Occidental o región de origen de la producción de raicilla, como es llamada por el Consejo Promotor de la Raicilla.



**Figura 1.** Sierra Occidental, cerca de Agua Zarca, municipio de Mixtlán, Jalisco.



**Figura 2.** Montañas y barrancas en Mascota, Jalisco.

La región Sierra Occidental de Jalisco es una de las zonas con menor desarrollo económico, social y humano. Los indicadores de pobreza y marginación de los ocho municipios que la integran son de los más altos en el estado. Cuenta con una población de 61 mil 257 habitantes —la concentración más baja del estado según INEGI (2010)— que conforman 651 localidades, de las cuales 648 tienen una población menor de 2 mil 500 habitantes; sólo tres localidades, que son cabeceras municipales, rebasan este promedio (Mascota, Talpa y Ayutla). La dispersión geográfica de la población es muy marcada, lo que dificulta el acceso, a la mayoría de ellas, a los servicios de educación, salud, recreación, cultura y otros.



**Figura 3.** Dispersión habitacional y limitaciones de comunicación.

La accidentada topografía de la sierra no ha permitido el desarrollo de un sistema de comunicaciones terrestres que garantice la integración física de su territorio y el funcionamiento de un mercado interno mínimo. Para asistir a las cabeceras municipales o a los centros concentradores de servicios mayores, los habitantes de estas localidades tienen que hacer largos, costosos y extenuantes viajes, en caminos rústicos y no siempre seguros. Los servicios de transporte inter e intramunicipal o bien no existen o cuando los hay son de pésima calidad y altos costos. Un productor de raicilla comentaba:

Mascota hasta hace 15 años estaba muy aislada y ya no se diga en las aguas. En el periodo de lluvias, si crecía el río del Aguilote se tenían que esperar medio o un día para poder cruzarlo. Para ir a Guadalajara se requerían dos días o más de camino, caminado, en bestias o camionetas que no avanzaban por las malas condiciones de los caminos. Y esto era en las comunidades grandes como Mascota, imagínese lo que implicaba trasladarse de estas comunidades rurales (Cachua, Mascota, 2010).

La población serrana se ocupa principalmente en el sector primario; el maíz y la cría de ganado a baja escala son las actividades principales, aunque existen pequeños centros donde se cultivan granos, semillas y frutas en sistemas productivos agroindustriales (Talpa, Mascota), cuyos productos salen a mercados estatales y nacionales. Fuera de estos pequeños focos, la agricultura en la región, desde hace unas décadas, atraviesa por una crisis crónica de la cual no ha podido recuperarse, dejó de tener la capacidad de asegurar el abasto de alimentos para las familias locales y ya no se diga para el mercado nacional.

Las circunstancias que han provocado lo anterior son múltiples, pero destacaremos la afectación de fenómenos meteorológicos (sequías, abundantes lluvias o heladas), la falta de apoyos o recursos para financiarla y de asesoría técnica para adecuar la actividad a las nuevas circunstancias medioambientales y de problemas de suelo. Lo anterior genera vulnerabilidad, incertidumbre y pobreza entre los habitantes de estos lugares, obligándolos a migrar (temporal o definitivamente) en busca de mejores oportunidades de vida y empleo. De ahí que el fenómeno migratorio se haya intensificado tanto a nivel nacional (a Puerto Vallarta, Guadalajara) como internacionalmente (a Estados Unidos), como sucede en otras entidades del país.

Ha sido común en la zona estudiada la migración rural masculina, laboral, temporal y de retorno, y en las últimas décadas, una familiar de tiempo prolongado y retorno incierto. La residencia legal que permitió el IRCA<sup>4</sup> desde 1986 consintió la naturalización de muchos migrantes y de sus familias. Hoy algunos estudiosos y centros estadísticos en México afirman que la migración se ha detenido, que tiene tasas negativas y por tanto dejará de existir (debido a

<sup>4</sup> El IRCA (Immigration Reform and Control Act), también conocida como la Simpson-Rodino, fue promulgada el 6 de noviembre de 1986 y reformó la ley de inmigración estadounidense; dio un estatus migratorio a los trabajadores inmigrantes que habían entrado a Estados Unidos de América antes del 1 de enero de 1982.

la militarización de la frontera, la inseguridad del empleo en Estados Unidos, el establecimiento de familias en aquel país, entre otros), pero la observación de este fenómeno en las localidades estudiadas lo desmiente. Para 2010, INEGI reportó a Jalisco en el tercer lugar con un *muy alto* índice de intensidad migratoria, y en la sierra occidental tres municipios: Cuautla, Guachinango y Mixtlán; en el resto con *alto*. Esto revela la importancia del movimiento de personas en la región y la posible dependencia que existe de los recursos que este genera para la sobrevivencia de estas localidades.

Sin duda la migración amenaza con la despoblación de los espacios rurales, y esto se manifiesta en el crecimiento negativo de muchos municipios. En el estado, en el periodo que va de 1990 a 2000, existieron 33 municipios que experimentaron un crecimiento negativo, no sólo económico sino demográfico. En el lapso de 2000 a 2010, la cifra aumentó a casi cien municipios, más de la mitad de los que conforman el estado. En dos regiones rurales y empobrecidas —Sierra de Amula y Sierra Occidental— casi todos los municipios registraron crecimiento negativo (INEGI, 2010).



**Figura 4.** Villas desocupadas por la migración en la Yerbabuena, municipio de Mascota, Jalisco.

Ante la situación aludida, las familias serranas enfrentan una economía caracterizada por la diversificación de sus actividades productivas, lo que les permite sobrevivir y permanecer en sus localidades de origen. De ahí que no sea de extrañar que las estadísticas de INEGI para 2005 señalen que dos terceras partes (76.2%) de los ingresos rurales provinieron de actividades

no agrícolas.<sup>5</sup> Ahora las familias obtienen sus recursos combinando una serie de actividades variadas, complejas y cambiantes, muchas de las cuales se encuentran fuera, a veces muy lejos, de las localidades de origen. Esta diversificación se observa entre los productores de raicilla, quienes además crían ganado mayor y menor, cultivan maíz, trabajan en la construcción, en minas, migran a Estados Unidos, se dedican al comercio, ofrecen servicios en restaurantes, son profesionistas, entre otros.

Así tienen que hacerlo porque la simple elaboración de raicilla no es suficiente para sobrevivir, debido a una serie de factores que evitan que esta actividad sea económicamente satisfactoria para los productores y su región. Por otro lado, las condiciones geográficas y del medio ambiente de la Sierra Occidental se están transformando. En los bosques de coníferas, entre pinos, encinos y robles, nacía y crecía de manera silvestre la lechuguilla (en sus cinco especies: *Maximiliana*, *Valenciana*, *Inaequidens*, endémicas de la región, y *Angustifolia* y *Rhodacantha* en la Costa Norte, de las cuales se desprenden múltiples variedades), la materia prima para producir raicilla, pero hoy escasea en algunos municipios como Mascota. En los últimos años su crecimiento natural disminuyó (según los raicilleros por sobreexplotación, enfermedades, deforestación, etc.), obligando a los productores a cultivar la planta o a tener que caminar largos trayectos en el monte para conseguirla. Decía el presidente del Consejo Promotor:

Anteriormente era fácil hacer raicilla, la planta se tenía cerca y completaban fácilmente una horneada de mil 800 o 2 mil kilos. Hoy, los productores jóvenes lo saben, no hay raicilla silvestre. Tienen que caminar largas distancias para encontrarla. La norma dice que hay que dejar el 20% de las plantas en florescencia para que se republe, pero no ha sido así. Ha sido casi un exterminio de la planta. De ahí que hoy los productores se ven obligados a cultivarla, plantarla, y si no lo hacen pronto estará en amenaza la producción de raicilla. Es necesario tomar cartas en el

<sup>5</sup> González y Macías (2007) han señalado, con base en la Encuesta Nacional de Empleo, que entre 1998 y 2007 la población ocupada en el sector agropecuario disminuyó en 23.97%, al pasar de 7.5 millones de personas a 5.7 millones. Esto sucede a nivel nacional; en el estatal se percibe con mayor claridad el decremento. Jalisco, en 1970, contaba con 34.04% de PEA dedicada al quehacer del agro y para el año 2000 sólo se tenía el 10.17% (Arias, 2010). Ante esta situación, las familias campesinas tuvieron que acudir a una serie de estrategias que permitieron su sobrevivencia.

asunto para repoblar la sierra y que nuestros hijos, nietos y las nuevas generaciones la conozcan y siga la tradición de producir raicilla (Cachua, Mascota, 2010).

En estos intentos por preservar la materia prima para la producción de raicilla suponen en la actualidad de 250 hectáreas de raicilla plantada y promovida por los miembros del Consejo Promotor de la Raicilla.



**Figura 5.** Lechuguillas silvestres en los bosques de Mascota.

Por otro lado, el consejo ha intentado organizar, impulsar y vincular con el mercado nacional e internacional a los productores de esta bebida, pero difícilmente ha logrado avances. Para alcanzar esto se requieren recursos económicos, los que comúnmente el raicillero no tiene. El intento por lograr metas productivas (construcción y equipo de tabernas para facilitar la producción de raicilla), implica endeudamiento, enfrentar la normatividad de Salubridad, del Servicio de Administración Tributaria (SAT) y del mismo consejo. El raicillero común no tiene capital para ello ni desea empezar engorrosos trámites, porque según dice:

No representan ninguna ganancia sino pérdida, es dinero que tenemos que pagar y por lo que producimos, no vale la pena buscar complicaciones. Lo que producimos aquí lo vendemos poco a poco entre la gente de aquí, o encargos

que nos hacen o para gente así como ustedes que les gusta y vienen a buscarla (Martín, Navidad, Jalisco; enero de 2013).

Para una buena parte de los raicilleros, pertenecer al consejo y tratar de regularizar su producción representa más complicaciones que soluciones u oportunidades para generar un mejor nivel de vida para sus familias y localidades, de ahí que evitan ser parte de él.

No obstante, es preciso señalar que frente a los avatares por los que transitan los raicilleros, estos no abandonan el oficio, no renuncian a la actividad; siguen produciendo la bebida por el valor y las significaciones que tiene, que trasciende cualquier tendencia del mercado, la economía, la organización del consejo, las leyes y la ciencia. Detrás de la raicilla hay un cúmulo de experiencias, conocimientos y vivencias que la mantienen y preservan. Nació como producto prohibido y hoy, pese a todos los problemas que enfrenta su producción, se preserva en el gusto y preferencia de los habitantes de estos lugares y más allá: lo siguen produciendo porque lo relacionan con una forma de vida, con ciertas pautas de comportamiento y significados simbólicos y materiales. Son estos últimos aspectos los que se pretenden desarrollar en los siguientes apartados de este trabajo.

## **Herencia y transmisión de un oficio**

Los vinos mezcales tienen gran presencia en la historia de las bebidas alcohólicas en México. Comenzaron a producirse durante la colonia con la llegada de los españoles y los procedimientos de destilación que eran desconocidos por los naturales de este país; así se originó una serie de vinos productos de materias primas propias de cada región: bacanora, sotol, tequila, mezcal, agua ardiente, raicilla, entre otras. Estas bebidas en algún momento de la historia del país fueron prohibidas, pero también consumidas por “gente común y corriente”, por trabajadores del campo y de los centros mineros que recurrían a ellas para contrarrestar las duras jornadas y terribles condiciones laborales que se les imponía en la explotación de tierras y minas; además de que por su bajo costo, podían ser fácilmente adquiridas.

Cuando hablamos del destilado de la raicilla nos enfrentamos a un proceso de elaboración en el que el componente humano se hace relevante,

pues será quien genere, construya, mantenga, registre, use y transmita el saber. Lo hacen a través de formas particulares, conmemorando acontecimientos, lugares donde se recuerdan, tiempos que construyen y categorías narrativas para transmitirlos (Muñoz, 2009). La historia oral difundida por los raicilleros muestra las relaciones que han establecido y mantienen con su entorno físico y natural, con sus actividades productivas, religiosas y de convivencia. Tienden a *contar* cómo fue esta actividad, qué peripecias o problemas enfrentó a lo largo de su historia, pero a su vez esa historia permite explicar cómo es hoy y cómo se vislumbra el futuro. El interés por “saber hacer vino”, “por ser otra vía de dónde comer”, “porque les gusta la bebida”, “porque mi padre lo hacía y si yo no lo retomaba se perdía”, entre otras, han sido motivaciones que ha llevado a los productores a convertirse en raicilleros. Este es el caso de don Nicho (Dionisio), de 76 años:

Tendría 23 años cuando aprendí cómo hacerlo. Y lo hice porque veía que podía ayudarme económicamente. Aquí en Agua Zarca había un señor que hacía y veía que siempre tenía gente a quién vender. El vino atraía a la gente y siempre se le acababa, como nunca va a faltar quién quiera alegrarse un rato o quitarse lo cansado, siempre habrá clientes [...]. Con el interés que tenía, le pedí a un señor de Atenguillo que me enseñara, porque el alambique no me quedaba. Y si, no me negó y así fue como aprendí y hasta la fecha sigo haciendo (Agua Zarca, Municipio de Mixtlán, Jalisco; febrero de 2013).

Don Nicho siempre ha trabajado en el campo. Gracias a la Reforma Agraria logró un derecho parcelario, así que se dedicó a la siembra de temporal y a la cría de ganado. Pero esto no era suficiente para vivir, así que vio en la producción de raicilla una forma de ayudarse. Hoy sigue produciendo pero lo hace a medias:

A mi edad ya no tengo la fuerza para ir a buscar las piñas ni pa hacerlo yo solo. De un tiempo a la fecha se han escaseado y uno tiene que caminar entre 10 y 15 kilómetros para encontrarlas y luego el acarreo; son días para acarrearlas del monte para una cocida. Por eso hora nomás trabajo por encargo y a medias. El que quiere vino, me trae las piñas, la leña para cocerlas y le paga a un mozo para que me ayude. Yo pongo mi trabajo y mi conocimiento y vamos a medias con lo que sale.

Me pongo a hacer cuando ya tengo a varios que me han encargado y hay quien quiera trabajar a medias. Y no me falta, año con año hago vino. Aunque nomás una o dos cocidas por temporada, no puedo más (*idem*).

Producir raicilla implica un gran esfuerzo físico y las nuevas generaciones no quieren involucrarse tan fácilmente. Don Nicho tuvo seis hijos, pero sólo a uno le interesó aprender; en esos días que lo visitamos, enseñaba a un nieto político que tenía el interés, aunque como dijo “para realizar esto se necesita gusto y amor a la bebida y si no lo tienen no van aguantar, porque como ven se requiere mucho esfuerzo”. Sí, esfuerzo físico, pero también tenacidad para resolver la infinidad de problemas que implica tanto producir como colocar este producto en el mercado fuera de la localidad productora.



**Figura 6.** Majando lechuguilla cocida. Taberna de Dionisio, Agua Zarca, Municipio de Mixtlán, Jalisco.

Para aprender y transmitir cómo hacer la mejor raicilla, decía don Félix: “se necesita gente obediente, que atienda lo que se le dice y no ande cambiando las cosas, porque entonces lo que haga no va a servir. Si se acepta esto, yo los enseño”. Don Félix, el raicillero más viejo miembro del consejo, es de los pocos que producía el vino todo el año,<sup>6</sup> pues la mayoría sólo lo hace en la temporada que va de noviembre a junio. Al respecto afirmaba:

<sup>6</sup> Don Félix murió a la edad de 83 años, un año después de entrevistarlo.

Hago [raicilla] todo el año y los demás una temporadita, y es que no saben hacerlo fuera de la temporada. Yo casi me enseñé solo, bueno, un tío me enseñó estas cosas, de ahí me dejó solo y comencé a experimentar, cómo salía más bueno, cómo daba más y así comencé a trabajar.

Seguí la tradición de mi padre. Él era de lo que vivía, bueno, de eso y del campo. Aunque a él le tocaron los tiempos duros [...], cuando era prohibido que se hiciera. ¿Pero qué hacía?, era una manera de hacerse llegar qué comer, sobre todo cuando no había trabajo en la milpa. Lo hacía en el monte, lejos de aquí del pueblo, a escondidas, pues porque era ilegal. Me acuerdo una vez, veníamos del cerro con un burrito cargado de vino y nos paró un general. Era por todos sabido que él hacía [su papá] y alguien lo denunció, nos paró el general y le dijo a mi padre que qué traía. Mi padre ni se escondió, le dijo: vino, señor, ¿qué más voy a traer de acá?, ¿quiere probarlo? El general asintió y mi padre prontito le dio en un jarrito que traía. Lo probó y dijo: ¡caramba! esto sí que está bueno. Y mi padre para que no le hiciera nada le dio una garrafa y el general le dijo que se fuera. El buen vino lo salvó y al general que le gustó (Félix, Mascota, Jalisco; octubre de 2011).

Es común escuchar las historias de cuando este vino era prohibido, de los encarcelamientos, del despojo o destrucción de los utensilios para elaborarlo, del robo del producto. Decía Lucio, raicillero de 96 años:

A mi padre se lo llevaron una vez porque hacía vino y era prohibido, pero yo empecé a hacerles jalón a los inspectores. Un día venían y ya les tenía cerveza y comida, los invitaba y los tenía muy contentos y no nos hacían nada. Pero a un hermano sí le hicieron, le cayeron los inspectores en la taberna y le destruyeron todo [...]. Por eso teníamos que estar cuidándonos de los inspectores del gobierno y mi padre tenía que pagarles para que no lo denunciaran. Y como les pagaba, también le avisaban cuando iban a venir y ahí andábamos a la hora que fuera, escondiendo todos los instrumentos, porque se los llevaban o los destruían. Ya como en el 1975 se empezó a pagar impuestos y a ser más legal [...]. Antes era prohibido y ahora hasta les pagan por hacer, el gobierno les ha dado proyectos (El Divisadero, Cabo Corrientes; septiembre de 2012).<sup>7</sup>

<sup>7</sup> Con esto último, don Lucio se refiere al apoyo que se concedió por parte del gobierno para construir las instalaciones de una taberna y se hiciera una cooperativa de productores. Otro raicillero comentó: “pero salieron mal y ya no se hizo, ahí están las instalaciones

El artesano raicillero nos remite a las difíciles condiciones en que producían el vino, pero también señala pobreza y marginalidad que se vivían en estas zonas agrestes y “olvidadas de la mano de Dios” en las primeras décadas del siglo pasado, donde este oficio era una actividad más, como ahora, para apoyar el sustento familiar. Decía doña Isaura, de 86 años:

Antes se sufría mucho, éramos gente humilde y con muchos hijos y no se alcanzaba para mantenerlos, por eso uno buscaba de dónde sacar, ya fuera haciendo raicilla, cociendo ajeno, engordando puercos [...]. Yo compré una máquina de coser, con dos puercos que engordé, y ya de ahí, les hacía la ropa a todos; también sembrábamos maíz y frijol. Aquí era todo lo que hacíamos al año, entonces qué comíamos si no hacíamos vino (El Divisadero, Municipio de Cabo Corrientes; septiembre de 2011).

El raicillero ha utilizado la comunicación como un vehículo transmisor de las ideas, conocimientos y experiencias de la vida cotidiana; esta se concreta de dos maneras: por un lado transmite creencias y significaciones y por otro impulsa las representaciones. Estas últimas posibilitan, como afirma Moscovici (1989), “la voluntad de conocer”, y forman parte de las herramientas para elaborar el conocimiento que da cuenta de la realidad. Entonces, gracias a estas maneras, los grupos desarrollan la capacidad para difundir un cierto conocimiento y hasta son capaces de adoptar conflictos subyacentes entre sus diferentes modalidades, dispuestos a explicar en inmejorables condiciones el tipo de realidad para la cual son utilizados (Rodríguez, 2004: 172).

Asimismo, la raicilla se convierte en un elemento cohesionador y de representación social de una región, un elemento identitario que da significado a la forma de vida de ciertos grupos sociales; permite interpretar el mundo en el que viven los raicilleros, además de dar significados y ordenar la realidad (Girola, 2012). Al mismo tiempo, posibilita la comunicación y la interacción entre actores, en la medida en que supone códigos culturales compartidos que dan esa sensación de identidad, pertenencia y cohesión, como ya se ha mencionado. Sin duda nos encontramos ante una represen-

---

paradas. Se creía que iba a ser el centro de acopio de toda la raicilla que se hiciera en la región, pero uno de ahí salió muy listo y quería tener mayor ganancia, lo cacharon y se vino abajo el proyecto de la cooperativa” (Antonio, El Tuito, municipio de Cabo Corrientes, septiembre de 2012).

tación simbólica que conjuga valores, experiencias, creencias, referencias históricas y una memoria colectiva por la que los sujetos se identifican por el hecho de formar parte de un lugar.<sup>8</sup> Es una herencia cultural que resalta las interacciones de los productores y de todos los que forman parte de su entorno, permite percibir la apropiación de los recursos, su acceso y manejo y, por qué no, el conflicto que puede generarse en dicho proceso.



**Figura 7.** Taberna típica en la región Sierra Occidental, Jalisco.

Los raicilleros han seguido una tradición al producir esta bebida y con ella generan significados que transmiten para ser aprendidos o interpretados, y así dar continuidad a una *actividad artesanal* que pareciera ajena a los implementos industriales y requerimientos del mercado. La raicilla se produce en lo que habitualmente se denomina tabernas. En su mayoría estas se encuentran en el cerro, cerca de algún escurrimiento de agua u ojo de agua y bajo la sombra de los árboles; suelen estar inmersas en los bosques, a las que se llega después de recorrer largas distancias por estrechos y peligrosos caminos que bordean barrancas, arroyos y cerros.

A este lugar el raicillero se traslada, con algún familiar o mozo, y lleva a cabo el proceso para elaborar la raicilla. Ahí reproduce y transmite el

<sup>8</sup> Véase a Moscovici, 1979.

conocimiento que por varios siglos se ha heredado de generación en generación. Hay más de 500 años de producción artesanal, rústica, y el raicillero la defiende y trata de preservarla, pero también es de reconocer que lo sigue haciendo porque la mayoría de ellos carecen de los medios económicos para cambiarlo. Por otro lado, este aspecto artesanal es un plus junto con lo *orgánico* de la producción de la planta y el proceso de elaboración del producto, al ofrecer y vender la bebida. Así lo afirmaba Rubén Cachua:

Si dejamos de hacerlo de forma artesanal le vamos a quitar la esencia a nuestra bebida. Es una herencia de los padres, abuelos, amigos, tíos y es lo que vale [...] y hay que saber vender ese conocimiento como característica de nuestra bebida, la vamos hacer. Y hay que darle prioridad a esto y no al valor económico, que este llegará después (Mascota, Jalisco; diciembre de 2010).



**Figura 8.** Transmitiendo el oficio. Don Félix en Mascota, Jalisco. Foto: Javier Castro.

De ahí que los más viejos traten de convencer a sus hijos y nietos para que les ayuden (además de que es difícil que puedan pagar operarios), y se inicien en un trabajo artesanal. En el proceso de elaboración de la raicilla, una de las cosas que tratan de inculcar es la pureza del producto, decía el más viejo de los raicilleros:

Tengo 55 años produciendo raicilla y, bueno, no como la de ese Rubén que lo tienen primero y se ha salido del límite, porque la hace al aventón, y esto ocupa limpieza, cuidado, porque si no se le va a dar, no va a tener sabor a raicilla. Sí admito que la ciencia puede ayudar en algunas cosas, pero en otras no. Por eso muchos que han tomado cosas nuevas han echado a perder el producto, ya no es puro. A mí no me gana ningún químico, ni lo legal, y si no échemelo. Yo les digo que les juego. Yo veo al mezcal ahí en la televisión, tienen unas cosas bonitas, pero están sucias, el cimienta está malo, porque ahí avientan las cabezas con todo y podrido, las avientan al horno con todo y eso está mal. Porque esto es una cosa limpia, esto es puro, una medicina (don Félix. Mascota, Jalisco; octubre de 2011).



**Figura 9.** La cocida de lechuguilla.

En su decir, don Félix reivindica la destilación tradicional de la raicilla aprendida de sus mayores, quienes a su vez aprendieron de los suyos, en una larga cadena temporal que vincula el pasado con el presente. En otras palabras, se alude a la herencia transmitida por generaciones y se rechazan las formas modernas de hacerlo. Decía: “Vinos catrines, embotellados es lo que abunda, pero no [...], porque en el vino de la fábrica, allí entran tráileres grandes y se va todo con todo. Se tatema y eso no es natural, porque es con diesel u otras cosas (aceite quemado) (diciembre de 2011).

Don Félix no entiende la modernidad y trabaja sobre creencias y valores; nos referimos a los materiales y utensilios que se usan en la destilación, rechaza el acero, el combustible industrial y los mecanismos tecnificados. Él piensa que lo mejor es que sean de madera o cobre, y este último mezclado con oro, “porque el oro es puro”. De forma paralela, considera que los componentes y características de la raicilla, como su olor y sabor, provienen del propio medio en que crece el agave y que se procesan a partir de los elementos naturales: la tierra y el agua, la leña de roble para cocer las piñas y por supuesto el *saber hacer* específico para producirlo.

Durante el trabajo etnográfico y a lo largo de los recorridos por la región productora pudimos constatar el procedimiento para producir la bebida. El raicillero recolecta los magueyes silvestres en el bosque, los cosecha cuando la planta o piñas de lechuguilla tienen una edad de entre seis y ocho años.<sup>9</sup> Una vez jimado el maguey o lechuguilla, se coloca en hornos de mampostería u hoyos *domados*, pozos circulados por piedras que evitan que la tierra se derrumbe, los cuales son calentados con leña a más de 700 grados centígrados; una vez acomodadas en el horno, este es sellado cuidadosamente sin que quede un orificio donde escape el calor y pueda provocar que se quemara la piña de lechuguilla. Después de vigilar el cocimiento por 24 horas, se destapa y se sacan los trozos ya tatemados y se colocan en una canoa o *becerro*, como la llaman, para ser desarticuladas con un mazo de madera; enseguida se coloca el bagazo en pilas (cubiertas de brea natural-cera) o en barriles de plástico para la fermentación, que dura entre cinco y 12 días, la cual se hace de forma natural, sin usar azúcar, levaduras u otro químico. Transcurrida la fermentación, el *mosto* se pasa al proceso de destilación, para lo cual usan alambiques hechizos, contruidos por ellos mismos: son ollas de acero o cobre combinados con madera. Una vez que la destilación- evaporación genera el vino, este sale en diferentes graduaciones que van de 50 hasta 90 grados de alcohol (raicilla *de punta*, lo llaman). Algunos raicilleros lo *domesticar* o destilan una segunda vez para que quede un producto de entre 38 y 45 grados y salga al mercado.<sup>10</sup>

<sup>9</sup> Ante la escasez de lechuguillas silvestres, los raicilleros, sobre todo los “grandes productores”, están extrayendo semillas de las plantas silvestres y las cultivan; algunos de ellos están reforestando la planta de lechuguilla en los bosques para que siga su proceso natural de crecimiento, pero otros la están cultivando en parcelas. Existen productores que en el año 2010 habían sembrado hasta 20 hectáreas de raicilla.

<sup>10</sup> La *domesticación* del vino se hace de varias formas. Cuando comienza a salir el primer vino (o vino de punta) tiene altísimas graduaciones pero conforme avanza el proceso



**Figura 10.** Y después de tanto trabajo, *hay raicilla pa beber*.

Una vez obtenido el producto, este se consume y es parte de una serie de actividades propias de la región, como se ve en el siguiente apartado.

## La raicilla, fiesta, gozo y tradición

El vino producido en esta región constituye, como antes se mencionó, un producto que origina la cohesión social de sus localidades, pero también es un imaginario social que le da sentido a las construcciones simbólicas que agrupan ideas e ideales, valores, utopías e ilusiones, así como convenciones y expectativas sociales, que sirven a los usuarios como marcos de referencia para ubicar y comprender las situaciones en que viven (Girola, 2012). De ahí que encontremos esta bebida siempre relacionada con los ritos y las celebraciones religiosas o civiles, como el bautizo, la primera comunión, el matrimonio y la muerte, y también en los festejos patrios, la fiesta patronal, el cumpleaños o el santo de alguien. También está presente al término de la cosecha y al final de la construcción de una casa o actividad productiva. En este sentido puede afirmarse que la raicilla es el *alma* de toda actividad o festividad local. Su bajo costo, su sabor y su arraigo permiten hacerle el

---

sale el vino ordinario y los grados van disminuyendo; al conjuntar ambos se llega a un equilibrio del grado de alcohol; cuando no sucede esto, puede ser *domesticada* con agua destilada hasta la graduación que se requiera.

honor a esta bebida y con ello se promueve que se siga produciendo y transmitiendo el conjunto de valores y creencias que en ella se centran.

Las festividades se esperan con ansia y su organización involucra a familiares, amigos y acomedidos. Se reúnen desde uno o días antes de la festividad, para apoyar los trabajos (matanza de animales y preparación de los alimentos, arreglo del lugar del evento, arrimo de insumos, etc.), los cuales terminan en medio de largas conversaciones donde se cuentan anécdotas, chistes y chascarrillos, acompañados con el consumo de raicilla. El día de la celebración, cuando llegan los invitados, quienes ofrecen la fiesta rápidamente los acomodan en mesas y les ofrecen de beber y de comer. Conforme avanza el evento, el consumo de la bebida, acompañada con refresco, sola o preparada en pochos o curados, va haciendo que las voces, la música, el baile y las emociones suban de tono. Decía doña Isaura:

Las mujeres también beben mucha raicilla, antes no se fijaban en eso, pero ora son muy delicados [los hombres] y ahí andan criticándolas. Antes en las fiestas solo había raicilla y refresco, bueno, nomás *orange*, no había otro refresco aquí; también no había mucho vino, bueno si había cerveza pero la gente de aquí prefería la raicilla.

Las fiestas eran muy bonitas, se acostumbraban las serenatas y tomar vino. Un día, pa una fiesta no había [raicilla] y este hombre me dijo que iba a sacar un *resaque* [primer vino que sale en la destilada y tiene grados muy altos] pa de menos tener algo qué vender. Y así se fue, lo sacó y fue un fiestón de aquellos. Y la raicilla por todos lados, hombres y mujeres tomando, porque haciendo de comer y entrándole al vino (Isaura. El Divisadero, municipio de Cabo Corrientes; septiembre de 2011).

En estos acontecimientos de ambiente familiar y frecuentemente alcoholizado, se formalizan o finalizan relaciones, noviazgos, se hacen o cierran negocios, se arreglan compadrazgos, se establecen o se terminan amistades y en no raras ocasiones terminan en enfrentamientos violentos. Respecto a estas fiestas, comenta Laura, una joven de 21 años:

Bonitas que se hacen las fiestas aquí en Guachinango, deberían de venir. Son muy sanas, aunque sí se toma mucho alcohol, mucha raicilla, porque aquí sí se toma y mucha. Hay unos que dicen que tomar raicilla, ni madres, sobre

todo unos que vienen del norte o de la ciudad, pero los vieran al rato que se les acaban las cervezas o el vino caro. ¡Ah! ¡Bien pedos que andan! [...]. Pero yo creo que es mejor tomar raicilla que otros vinos, con la raicilla nada de cruda, ni dolor de cabeza al día siguiente, como si ni hubieras tomado. Por eso le gusta a la gente de aquí, y sobre todo la que sabe de vinos (Guachinango; enero de 2013).

*La gente de aquí sabe de vinos*, les gusta la raicilla, por su sabor, porque no causa malestares un día después de haberla bebido, y además por todas sus propiedades benéficas para la salud. Aunque, claro, no es raro encontrar casos de quien después de una buena borrachera con raicilla terminó en el hospital, sobre todo si bebió en exceso como con cualquier otra bebida alcohólica, o “después de años en la bebedera se le pica el hígado y se muere”. Hoy, el gusto de la raicilla no sólo es de los hombres viejos sino también se fomenta entre los jóvenes; se hace común entre ellos el consumo de la bebida tanto en las fiestas como en cualquier oportunidad de reunión o celebración con amigos.

También entre los habitantes de la región existe la creencia de que la raicilla sirve para curar muchos malestares del cuerpo, sanar heridas y evitar enfermedades. Esto fue afirmado por don Félix:

Mire ha habido enfermedades que los médicos no han podido curar y este [vino] sí. Yo confío en mi vino, pero no en los demás. Allá ellos. Fui probando las bondades de curar del vino. La raicilla con diferentes hierbas es muy beneficiosa. Con árnica, romero, ruda para dolores, con veneno de animales para las comezons, con azenco, yerbabuena, ocote para enfermedades del estómago [...], todo es servicial para la salud. Uso raicilla con víbora para el cáncer. El peyote no lo uso porque se me hace débil, uso otro, un camote que se llama liga y que es más fuerte; es bueno para unturas de dolencias. Los tratamientos son rápidos, en cuatro o cinco días empiezan a haber resultados, eso si se cree y obedece, puede curarse.

Otra cosa es que el vino maduro, antiguo, es el mejor. Y eso es el bueno para utilizarlo en los remedios que preparo. Este de guestecomate [cuatecomate] es muy curativo de muchas cosas, pero también es un ponche muy rico. Un día vino un funcionario de la Reforma Agraria para que lo llevara a ver

unos linderos y allá en el cerro le di a probar y me dijo: he andado por todos lados, pero como este vino no hay otro. Otro día vino uno de Chiquilistlán que no comía, no dormía y rápido se curó, le di un remedio con pasitas y polen, y rápido se curó. Va directo al cerebro. Así cuando la gente está *volatizada* [con nervios o estresada], esto la tranquiliza y rápido se va curar. Cada remedio tiene su tiempo y no puede pasarse porque se puede pasar de fuerte. Un día tenía un remedio con guestecomate y ya tenía tiempesito que lo había hecho, y cuando se lo di a una señora hasta la mareó; por eso se tienen que rebajar, para que no mareen [...]. Alguien que toma raicilla está bien, no ocupa ni está en problemas.

Don Félix cuenta múltiples experiencias de casos “abandonados por la ciencia y desahuciados por los médicos”, quienes gracias a la raicilla y sus hierbas se han curado. Él teme que pronto se vaya a morir y que sus conocimientos se pierdan, quiere que su saber sobre los remedios medicinales se preserve y siga ayudando a la gente. En los últimos años ha estado enseñado a un sobrino, pero no asiste con la frecuencia que él quisiera y está en busca de alguien que sí le responda. Esta es una más de las bondades de la bebida, aunque como dicen los bebedores expertos: “es buena, pero como todo, con medida, porque si no la tienes es como cualquier otra bebida alcohólica y tendrás que pagar las consecuencias”.

Don José, raicillero de 78 años, también reconoce las propiedades tanto de la lechuguilla como de la raicilla:

Soy raicillero por tradición, mi padre me enseñó, ahora yo enseñé a mi hijo. Es el más chico de todos, y la razón fue que no tenía trabajo, nadie le quería dar [...]. Y un día le dije: vente, vamos a hacer vino a ver si nos va bien. Y así empezó, ahora él le ha sacado mucho provecho, aprendió a sacar un remedio de las hojas de lechuguilla tatemada para curar los quistes en los ovarios de las mujeres, otro para la gastritis, aunque sirve para curar muchas enfermedades. De la cabeza de la piña de lechuguilla ya cocida saca otros para aliviar los malestares del cáncer. Fíjese, un día llegó un señor muy malo del cáncer, la medicina ya no le quitaba los dolores; se había enterado que mi hijo hacía este remedio y vino y se llevó una botella, ¡no hombre! A los pocos días vino por otras dos [...], le quitó todos los malestares y ya después nos enteramos de que le habían hecho estudios y el cáncer desapareció.

La raicilla es benéfica para aliviar muchas enfermedades, pero también para prevenirlas. Decía Óscar:

La raicilla tiene muchas propiedades que la hacen medicinal y te hace llegar a viejo. Si se toma una copita todos los días ni llegan a enfermarse, ve a todos los viejos raicilleros, ni enfermedad que les aqueje. Ve a don Félix, sano como un roble y todavía puede; porque la bebida también tiene esa propiedad, ayuda a la virilidad de los hombres, y si no pregunta a las esposas de los raicilleros a ver cual se queja de desatención [...]. Yo desde que tomo raicilla, veme sano, de vez en cuando me da una gripa, pero en un par de días me alivio. Pero el vino es fuerte y sólo los verdaderos hombres lo beben (Mascota, Jalisco; noviembre de 2010).

La creencia de que la bebida es para “los verdaderos hombres” es común en la región: “no es para cualquiera, sólo para aquellos que se consideren hombres, porque es fuerte y no a cualquiera le gusta”; los hombres de esta región la consumen y por tanto se caracterizan como “hombres duros, valientes, atrevidos y, sobre todo, verdaderos hombres”. Estas creencias traspasan las fronteras.

La raicilla no sólo tiene presencia en el ámbito local, también la tiene más allá de los límites de la región Sierra Occidental. Son los oriundos que migran quienes han dado a conocer el producto fuera de sus entidades; son ellos, los que viajan a entornos nacionales y al extranjero, quienes llevan el producto como un bien característico de su región y como parte de su identidad. Decía Lucía:

Mi papá mandó hacer 500 litros de raicilla ahora que se va a casar mi hermano; es común en esta zona que se mande hacer para este tipo de eventos o para las fiestas del pueblo, pura raicilla se consume. No les falta clientes a los raicilleros; a don Emilio, la cocida que hizo ahora en diciembre toda se fue pal norte, es de las cosas que piden los que están allá. Y uno es lo que les anda mandando; no tienen problema al pasarlo, bueno a uno que otro se la tiran, pero la mayoría bien que la pasa (La Laja, municipio de Mixtlán, Jalisco; noviembre de 2012).

Así, esta bebida es en uno de los elementos representativos y de pertenencia a las localidades de origen y junto con otros elementos culturales apoyan la conformación de una identidad común. La raicilla se convierte de esta forma en un patrimonio local que le da significado simbólico a las formas de vida,

costumbres, valores que conforman el acervo sociocultural de esta región de la sierra, lo cual el Consejo Promotor de la Raicilla ha tratado de vender junto con la bebida. Los proyectos e iniciativas de desarrollo de este organismo para esta actividad artesanal pretenden fortalecer y preservar la cultura y este destilado propio de la zona, pero al mismo tiempo intentan fortalecer las condiciones socioeconómicas de sus agremiados. De ahí que la búsqueda de la denominación de origen no ha estado ajena a los intereses del consejo y de algunos raicilleros. Sin embargo, esta búsqueda, si bien intenta proteger el producto y a los productores frente a amenazas de otras bebidas alcohólicas, también convierte este saber y conocimiento en una mercancía que pretende vender marcas, paisajes, costumbres, simbolismos (Luna, 1991); las ganancias y beneficios seguramente quedarían en manos de los grandes productores raicilleros y no del raicillero común, como don Nicho, Félix o José. Tan sólo veamos lo que ha provocado la denominación de origen del tequila, que ha favorecido a empresas extranjeras, a élites y grupos con poder gubernamental y comercial, y no al trabajador o productor común.

## Los raicilleros y sus dificultades

Los artesanos raicilleros pertenecen a diferentes estratos socioeconómicos, pero algo común entre ellos es la diversificación de las actividades productivas que realizan para su sobrevivencia y reproducción. Ninguno de los productores estudiados se dedica de manera exclusiva a la producción de la bebida. Así, encontramos diferentes tipos:

- Raicilleros inversionistas, cuya actividad económica principal está en el sector de servicios y para quienes producir esta bebida es más un *hobby*, gusto, entretenimiento o una más de sus inversiones.
- Raicilleros, quienes alternan diversas actividades del agro y servicios: ganadería y sus derivados, cultivo de granos básicos, explotación de madera o construcción de viviendas.
- Raicilleros-profesionistas o servidores públicos, quienes tienen interés en un proyecto productivo de la raicilla, a la cual le ven futuro.
- Raicilleros pobres, para quienes la producción de raicilla es sólo un complemento al jornal, al cultivo de granos básicos u otra actividad en los servicios.

Todos ellos enfrentan problemáticas diversas para producir y colocar en el mercado su producto; algunos están optando por ser parte del Consejo Promotor de la Raicilla y seguir sus requerimientos legales, pero otros tantos decidieron mantenerse al margen. Las diferencias entre estos y los miembros del consejo son de diversa índole, pero sobre todo existe una falta de convencimiento de que este organismo pueda apoyarlos para lograr una mayor y mejor producción, así como para ofrecer apoyos en la búsqueda de mercados para el vino. Algunos productores raicilleros pertenecieron al consejo en cierto momento, pero desistieron de él cuando, según ellos, sólo “era pagar cuotas y cuotas, pa registros, permisos, viajes de los directivos, pa la construcción de la taberna muestra; que botellas y botellas para fulanito y sutanito, que pa regalar en la feria [...] y no veíamos ningún beneficio. Y el vino no da pa tanto”.

No obstante, no desisten del oficio, siguen produciendo raicilla por infinidad de razones: “Es algo que me enseñó mi padre y cómo dejarlo perder”. “Me saca de apuros, a veces con ella llega la providencia”. “Desde que hago raicilla, no tendré dinero pero que tal amistades”. “Me gusta la raicilla y le busqué hasta que aprendí a hacerla”. “No me haré rico, pero cómo la disfruto”. “Más que pa vender, es pa tener en la casa y se ofrezca”. “La disfruto y por eso la sigo haciendo”...

En estas razones se refleja un sentir y apego a prácticas de convivencia, comportamiento y relaciones sociales que son parte de la identidad de una población o región. En estas mismas razones encontramos las motivaciones que los artesanos raicilleros tienen para seguir en el oficio.

La producción es aún limitada. Son pocos los que rebasan una producción de mil litros en una temporada. Las tabernas, excepto aquellas de los raicilleros inversionistas, son muy rústicas y están establecidas en pleno monte; para llegar a ellas se tienen que hacer largos y difíciles viajes, lo que dificulta el traslado del producto y los posibles clientes. Decía don José, un viejo raicillero cuya taberna se encuentra a unos 40 minutos del pueblo donde vive:

Nomás por gusto trabajo esto [el vino], porque lo que saco de la venta, mal me alcanza para vivir. Me siento viejo y muy cansado, por eso pienso vender el rancho, son 50 hectáreas, es más ¿no están interesados en él o conocen a alguien que le interese? [...]. Esto no da para vivir, vendo el litro a \$90 pesos y es poco lo que vendo (El Tuito; septiembre de 2011).

Aquel que quiere mejorar las condiciones de su producción ha tenido que recurrir a préstamos y mantiene grandes deudas. Cito a Roberto, un raicillero del municipio de Mascota:

Un tío de nosotros hacía y fue él quien nos enseñó. El hacía este cabrón vino aquí en la región, y bueno no chingaderas como el que anda por ahí. Pero está cabrón hacerlo; cuando yo inicié en esto, saqué un préstamo de ochenta mil, al año ya debía más de cien mil por los réditos; ahorita pa qué les cuento. Y apenas este año trabajé y saqué la primera destilada. ¡Hijo de la chingada! Y luego que no vendes más que un litro a la semana de cien pesos, ni pa comer, y luego la droga sin poder pagar, ¿de dónde chingados saco pa pagar? (noviembre de 2010).

Y a esto se agregan otros problemas, como la merma del producto, el precio, los costos de impuestos y registro de marca, entre otros, lo que genera desaliento entre los productores. Así lo afirmaba Salvador:

Tenemos que pagar casi el 50 o 60 por ciento del costo de la bebida en impuestos, en el registro de marca, envase, etc. y el precio de la raicilla es bajo aquí. En Vallarta, hay lugares que se vende para los gringos y la que aquí cuesta 250 a ellos se la dan en mil. Y ahí sí les va bien, pero a nosotros ¿cuándo? Damos el blanco en 200, y 250 el reposado; [este último] es bajo, no produce porque hay mucha pérdida, se evapora en el proceso de añejarlo y no se paga más. Y si me pongo a hacer cuentas no sale porque tengo que pagar el IEPS [impuesto especial de producción y servicios], más el IVA [impuesto al valor agregado]. Es casi el 66 por ciento del gasto, esto se lleva la ganancia, el resto es nuestro trabajo mal pagado. Si tú ganas 10 mil, 6 mil van al gobierno (Mascota, Jalisco; diciembre de 2010).

El raicillero inversionista tiene que enfrentar esta situación, pero la sobrelleva de mejor forma. Él tiene dónde vender sus productos, en restaurantes o negocios particulares en Puerto Vallarta o Guadalajara; su producción es mayor porque tiene instalaciones más industriales, puede pagar empleados y cultivar su materia prima. Esta situación es diferente para el raicillero común, para quien la producción de raicilla sólo es una actividad más o complementaria a la ganadería, agricultura u otra actividad económica del sector de servicios.

Este último productor, si bien puede tener ingresos que invierte en la producción del vino, difícilmente puede recuperarlos. Es el caso de Chalio, quien en la temporada 2010-2011 produjo cerca de 10 mil litros de raicilla, invirtió sus ahorros en la compra de un alambique de acero para 10 mil litros y barriles de madera para conservar y añejar la bebida, pero cuatro meses después no había logrado vender ni 400 litros y el vino colocado en los barriles de madera se estaba evaporando o desapareciendo; de 100 litros que colocó en un barril, tres meses después sólo conservaba el 40 por ciento. Chalio no tiene mercado para colocar su producto y le preocupa no poder recuperar la inversión hecha y el trabajo realizado tanto por él como por sus hijos que lo apoyaron. Le pide al presidente del Consejo Promotor de la Raicilla y a sus miembros que lo apoyen para conseguir mercado para su producto. Decía:

Tengo ahorita sembradas entre 25 y 30 hectáreas de lechuguilla, tenía más pero este año se pudrió por tanta agua. Le invertí a esto, hacemos la raicilla a lo antiguo o más bien a lo medio artesanal, porque ya metí algunas cosas modernas, ya no uso el serpentín de madera o bono [se utiliza el tronco de un árbol llamado localmente bonete]. La comercialización está difícil, empecé recio y producimos, pero ahorita se me están quitando las ganas, me paró el mercado [...]; hay ánimo de seguir, pero con ánimo no se come. No vendo, a veces un litrillo por ahí, más bien regalo, pero no vendo nada, por eso me estoy desanimando de seguir en esto (El Tuito, municipio de Cabo Corrientes; septiembre de 1911).

Ante esta situación, el artesano raicillero duda en darse de alta ante la Secretaría de Hacienda y Crédito Público, por los impuestos que tiene que pagar; produce raicilla tradicional y evade los añejamientos para evitar pérdidas; no registra marcas por el costo que implica, y no hay una vigilancia en la bebida para que esta cumpla con los estándares y normas de calidad que exige todo producto. Todas estas parecen complicaciones que van en detrimento del raicillero, pero es evidente que si no cumple con estos requerimiento o no genera una variedad de tipos de raicilla, difícilmente va extender su mercado y seguirá produciendo para un mercado local.

El Consejo Promotor de la Raicilla se ha encomendado a las tareas de regularizar la producción de este vino, pero también de rescatar una bebi-

da que se mantenía en la clandestinidad. Ha logrado importantes avances como su reconocimiento dentro de las bebidas tradicionales de Jalisco desde julio de 2000. Con el apoyo de la Secretaría de Promoción Económica y en conjunto con el Instituto Mexicano de Protección Industrial (IMPI), establecieron las normas de calidad de la bebida y la autorización de uso de la marca colectiva Raicilla Jalisco, lo que permitió proteger la bebida y la zona de origen. Estas acciones, además tenían la intención de iniciar los trámites para obtener la denominación de origen, un trámite que puede apoyarlos en la apertura de mercados, pero que requiere soportar un largo proceso mercantil y legal. El consejo y los raicilleros tienen un gran camino por recorrer y muchas barreras que derribar, como convencer a los productores de sumarse a este proyecto, regularizar y mantener los estándares de calidad que exigen las normas oficiales, lograr el registro de marcas y cumplir con los requerimientos del SAT (Servicio de Administración Tributaria).

Muchos de estos requerimientos se oponen a la tradición de lo artesanal y convierten a la raicilla en un producto más del mercado, aunque según los dirigentes del Consejo Promotor de la Raicilla pretenden defender y resguardar estas características del producto. La preocupación en torno a lo artesanal y medioambiental está presente en los discursos, pero se teme que sean sólo comentarios superficiales y poco rigurosos. Es necesario que se procure un proceso productivo responsable y que ofrezca las condiciones para un desarrollo sustentable tanto del cultivo y explotación de la materia prima como del mismo proceso productivo del vino. Se necesitan estrategias de planeación, desarrollo, promoción y mercado que equilibren los intereses de los raicilleros, del consejo promotor y de los organismos legislativos y recaudadores, para así poder impulsar una gestión integral que busque la denominación de origen para esta bebida, y de esta forma se proteja y conserve el proceso artesanal de la raicilla propio de la región Sierra Occidental de Jalisco.

## Colofón

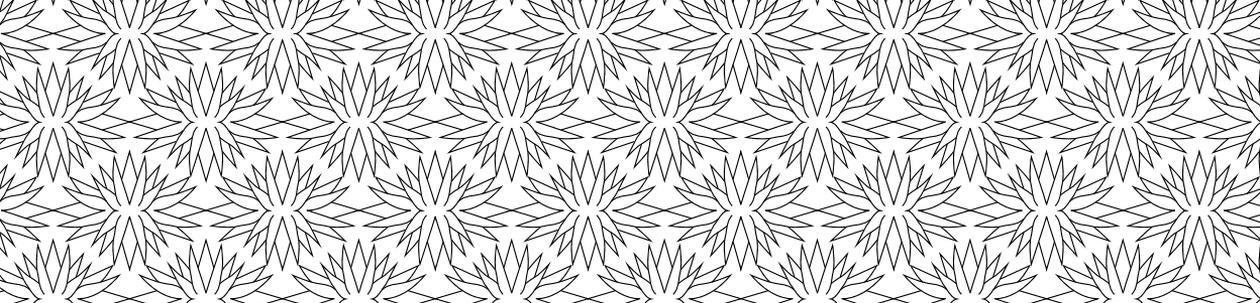
Los raicilleros han seguido una tradición al producir esta bebida desde hace ya varios siglos; generan significados y representaciones sociales que le dan continuidad a una *actividad artesanal* que pareciera ajena a los implementos industriales y requerimientos del mercado. Han forjado un patrimonio cultural que heredan a las nuevas generaciones, pero que necesita ser preservado, recreado y transmitido. Hoy la actividad y conocimiento de estos sujetos sociales están siendo revalorados como una forma de preservar la cultura de una región, donde una bebida tradicional se convierte en un medio de cohesión e identidad.

Esta bebida es una expresión cultural y artesanal de los grupos humanos que habitan la región Costa Norte y Sierra Occidental de Jalisco; es un elemento que da cuenta del pasado y del presente de las relaciones e interrelaciones que se establecen entre la naturaleza y las formas de vida social; desentraña significados materiales y simbólicos vinculados a actividades, festividades y rituales humanos de una región. Dos regiones cuyos habitantes han restringido o sancionado su uso, pero que también lo han fomentado como una fuente de salud o de energía del cuerpo humano, y un negocio que aprovecha de forma sustentable los recursos naturales. Son estas razones las que reflejan un sentir y apego a prácticas de convivencia, comportamientos y relaciones sociales que son parte de la identidad de una población.

La preservación de este patrimonio se hace, pues, necesaria, no sólo por su valor simbólico y cultural, sino también por ser una actividad que apoya la reproducción y sobrevivencia de la gente del campo y en especial de los raicilleros. El proyecto que pretende buscar la denominación de origen parece una opción que permitirá lograr este propósito, pero también colocará el producto y a sus productores en un dilema: desarrollar un proyecto que responda a tentaciones inmediatas para producir más y obtener mayores ganancias. Para lograr esto pareciera que no se podrá escapar a la tecnología y al cuidado de normas y requerimientos de calidad y por tanto, industrializar el proceso. Pero los productores necesitan más de un proyecto que mantenga el apego a la tradición artesanal, a la sustentabilidad del proceso y que ofrezca mejores oportunidades de vida a todos los raicilleros, y no sólo a aquellos que tengan mayores recursos para sobresalir en el “hacer de la raicilla”. Ojalá se elija la mejor opción, que beneficie a la mayoría de los participantes y conserve del proceso artesanal.

## Fuentes

- ARIAS, Patricia (2009). *Del Arraigo a la diáspora. Dilemas de la familia rural*. México: Universidad de Guadalajara-Porrúa.
- ARIZPE, Lourdes (2009). *El Patrimonio cultural inmaterial de México. Ritos y festividades*. México: Conaculta-Centro Regional de Investigación Multidisciplinarias-UNAM-Porrúa.
- DE LA PEÑA, Guillermo (1981). Los estudios regionales y la antropología social en México. En *Relaciones*, 8 (II), 43-94.
- GIROLA, Lidia (2012). Representaciones e imaginarios sociales. Tendencias recientes en la investigación, en *Tratado de metodología de las ciencias sociales. Perspectivas actuales*. México: FCE-UAM.
- GONZÁLEZ Chávez, Humberto y Alejandro Macías (2007). Vulnerabilidad alimentaria y políticas agroalimentarias en México, en *Desacatos*, 25, 47-68.
- INSTITUTO Nacional de Estadísticas, Geografía y Estadística (2010). *Censo de población y vivienda*. México: INEGI.
- INSTITUTO Nacional de Estadísticas, Geografía y Estadística (2005). *Conteo de población y vivienda*. México: INEGI.
- JODELET, Denise (1989). *Les representations sociales*. Presses Universitaires de France.
- LUNA Zamora, Rogelio (2004). *La historia del tequila, de sus regiones y de sus hombres*. México: Conaculta.
- MOSCOVICI, Serge (1989). Des representations collectives aux representations sociales, en Jodelet, Denise. *Les representations Sociales*, Presses Universitaires de France.
- MUÑOZ Morán, Óscar (2009). *Permanencias en el tiempo*. México: El Colegio de Michoacán.
- NEBBIA, Ángel F. y Martín Mora (2008). *Análisis social e identidades*. México: Universidad Autónoma Metropolitana-Plaza y Valdés.
- RODRÍGUEZ Cerda, Óscar (2004). Representaciones sociales y la ortodoxia grupal, en Nebbia, Ángel F. y Martín Mora. *Análisis social e identidades*. México: Universidad Autónoma metropolitana-Plaza y Valdés.
- TAPIA Santamaría, Jesús (1986). *Campo religioso y evolución política en el bajío Zamorano*. El Colegio de Michoacán-Gobierno del Estado de Michoacán.
- VALENZUELA A., Regalado A. y Mizoguchi, M. (2008). *La influencia asiática en la producción de mezcal en la costa de Jalisco. El caso de la raicilla*. Disponible en: [148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/pacifico/.../07.pdf](http://148.202.18.157/sitios/publicacionesite/ppperiod/pacifico/.../07.pdf) (consultado: 03/04/2012).



# Estudio de parámetros fisicoquímicos de la raicilla en diferentes zonas del estado de Jalisco

MARÍA ALEJANDRA CARREÓN ÁLVAREZ<sup>1</sup>

ANA ISABEL SÁNCHEZ HUERTA<sup>2</sup>

ARACELI GUADALUPE TRUJILLO OROZCO<sup>3</sup>

ADALBERTO ZAMUDIO OJEDA<sup>4</sup>

FLORENTINA ZURITA MARTÍNEZ<sup>5</sup>

---

## Introducción

En este trabajo se presenta el estudio de los parámetros fisicoquímicos de la raicilla, una bebida alcohólica mexicana elaborada en la zona costa y sierra del estado de Jalisco. Uno de los objetivos principales es que estos parámetros puedan ser empleados en la norma de la raicilla, para que cuente con medidas de calidad que le den al consumidor la seguridad de estar consumiendo un producto favorable para su salud.

Para estudiar los parámetros fisicoquímicos de la raicilla es necesario que primero se realice su caracterización fisicoquímica, por lo que se debe

<sup>1</sup> Departamento de Ciencias Exactas y Naturales. Centro Universitario de los Valles (Cuvalles). Universidad de Guadalajara. ale\_carreon\_a@yahoo.com.mx

<sup>2</sup> Departamento de Químico Farmacobiólogo, Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería. Universidad de Guadalajara.

<sup>3</sup> Departamento de Química, Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería. Universidad de Guadalajara.

<sup>4</sup> Departamento de Física. Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería. Universidad de Guadalajara.

<sup>5</sup> Departamento de Ingeniería Química. Centro Universitario de la Ciénega (Cuciénega), Universidad de Guadalajara.

conocer a profundidad el proceso de producción de la bebida. Para cumplir con este objetivo es importante considerar diversas variables:

1. La raicilla se elabora en diferentes zonas, en cada una con diferente especie de agave; mientras que en la zona de la costa se elabora con agave *Angustifolia* y agave *Rhodacantha*, en la sierra se elabora con *Inaquidens* y *Maximilana*.

2. El proceso de producción de la bebida varía de acuerdo a la zona: mientras que en la costa se realiza el cocimiento en hornos construidos con mampostería —agujeros realizados en el suelo—, se calientan con leña y son cubiertos con lodo y piedras; en la sierra se emplean hornos tipos panaderos, que pueden ser elaborados con adobe o ladrillo. Otra variante es la destilación, mientras que en la sierra se emplean alambiques tipo orientales, en la costa se usan alambiques tipo árabes que pueden ser elaborados con madera.

3. Los raicilleros consideran que la producción de la raicilla debe realizarse de forma artesanal y no industrial, por esta razón la fermentación se realiza de forma natural, lo que significa que cada una puede tener diferente cepa durante esta etapa de operación unitaria.

Todos estos parámetros se deben considerar para estudiar y establecer los parámetros fisicoquímicos de la raicilla, con el fin de que tengan un control de calidad y además puedan ser utilizados en la norma que regule la bebida.

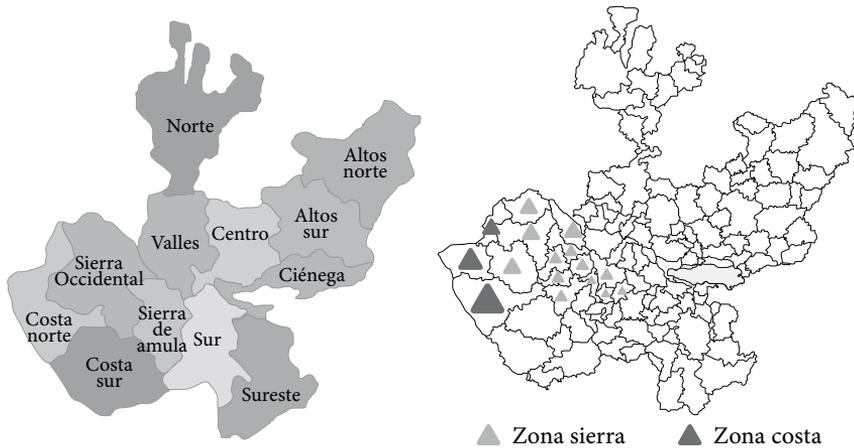
## Antecedentes

La raicilla es una bebida tradicional considerada un subproducto forestal no maderable, ya que se elabora a partir de agaves que crecen en el sotobosque de la región Sierra Occidental del estado de Jalisco. Se tienen registros de que la raicilla nace paralelamente a la explotación minera de la región en el siglo xvii; desde entonces las técnicas y los secretos de su elaboración se han venido transmitiendo de padres a hijos.

Actualmente, la producción de la raicilla sigue siendo un ingreso complementario y no sustentable, debido a la gran competencia que representa el tequila y la falta de recursos por parte de los productores, de ahí que una

parte sustancial de su producto es consumida en el mismo sitio o en otros bajo su influencia cultural (Trujillo *et al.*, 2011).

La raicilla se produce en dos regiones específicas de Jalisco: Costa Norte y la región montañosa de la Sierra Occidental (figura 1). Se obtiene de cinco especies de agave: *Lechuguilla*, *Maximiliana*, *Angustifolia* en la costa, y *Valenciana* e *Ineaquidens* en la sierra. Los municipios en donde se realiza su producción son: Atenguillo, Cuautla, Guachinango, Mascota, Mixtlán, Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste, Atengo, Ayutla, Cabo Corrientes, Chiquilistlán, Juchitlán, Puerto Vallarta, Tecolotlán, Tenemaxtlán y Tomatlán (Dueñas, 2011).



**Figura 1.** Regiones de Jalisco donde se produce la raicilla: Sierra Occidental y Costa Norte. En <http://historiaregionaldejalisco.blogspot.com/2010/12/regiones-dejalisco.htm>.

El agave es la materia prima utilizada para la elaboración de la raicilla, el periodo de crecimiento dura de ocho a diez años; al final de esta etapa sufre una importante transformación, ya que inicia el proceso de floración, lo que se hace evidente por la emisión de una inflorescencia vertical o *quiote*. Esto es señal de que la planta se acerca al final de su vida, por lo que es muy importante cosechar antes de esta aparición, si no puede ocurrir una rápida degradación de la inulina y finalmente la pudrición de la planta (Álvarez, 1996). Cuando el agave llega a esta etapa se hace más susceptible al ataque de plagas de hongos e insectos. Por ejemplo, algunos

autores indican que el picudo *Scyphophorus* (= *Scyphophorus interstitialis*) *acupunctatus* Gyllenhal es la principal plaga del maguey, la larva de este barrena la parte periférica de la planta y las pencas, lo que causa su pudrición y muerte. Otro depredador del agave es el gusano blanco, *Aegiale* (= *Acentrocneme*) *hesperiaris* (Walk.), el cual barrena las pencas, disminuye el tamaño de las plantas y reduce el contenido de azúcares (Leyva *et al.*, 2001).

La cosecha del agave es el primer paso en el proceso de elaboración, donde sólo se emplea la parte central de la planta, pues ahí se concentra la mayor cantidad de azúcares. El proceso consiste en eliminar las hojas del agave y dejar sólo la médula, la cual es desenterrada del suelo hasta dejar la *piña* o *cabeza*. A este proceso se le conoce como *jima* (Álvarez, 1996).

Las piñas son transportadas al lugar de producción, donde son cortadas en dos o cuatro partes manualmente. La primera operación unitaria es el cocimiento, que puede tardar de seis a 72 horas y tiene por objeto solubilizar las azúcares del agave, ya que la inulina es poco soluble en agua y no fermentable en forma directa. El horno que se utiliza es del tipo panadero y debe ser sellado perfectamente para impedir el contacto con el oxígeno y así evitar que las piñas se puedan incendiar.

La siguiente operación del proceso es la molienda, en el cual se extraen las azúcares solubilizadas de la fibra; para realizar este procedimiento, se utilizan molinos de madera o de acero inoxidable. Como resultado se obtiene un jugo de agave, con el cual se formula el *mosto* o *caldo* para la fermentación (Lappe *et al.*, 2008).

Una vez preparado el mosto de fermentación, este se inocula con un cultivo microbiano, el cual es una cepa nativa de la raicilla que los productores almacenan, o también puede darse el caso de una fermentación natural. Un punto crítico es el problema del inóculo, este es clave pues de él depende el rendimiento del proceso y en buena parte la calidad del producto. Esto puede ocasionar que la relación final de poblaciones microbianas sea muy diferente a la ideal, generando productos indeseables. La fermentación se lleva a cabo en tinas o tanques de acero inoxidable, de volúmenes que van desde los 12 hasta los 150 litros, usualmente abiertos. La temperatura en esta etapa oscila entre los 32 y los 38°C. El tiempo puede ir desde 72 horas hasta una semana para alcanzar la riqueza alcohólica necesaria (Arrizón *et al.*, 2007; De la Garza *et al.*, 2008).

Una etapa crítica en la producción de la raicilla es la destilación, en la que se utilizan tanques de acero inoxidable o madera con un serpentín hecho de un material que es una aleación de cobre con otros metales; esta operación es clave para dar las características al producto final, ya que es en este punto donde se definen los compuestos que acompañan al etanol y su cantidad.

En cada una de las etapas en la elaboración del producto se tienen identificados varios puntos críticos, como el tiempo de cocción, el tiempo de fermentación, el inóculo y materiales utilizados en el proceso. Sin embargo aún no se conocen bien los efectos que pueden provocar; sólo al medir las propiedades fisicoquímicas de la bebida se podrá tener un control de la variabilidad que existe en la producción y que se reflejará en la calidad del producto final.

Actualmente existe un Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla (CMPR), fundado el 26 de julio de 2000. Su sede está ubicada en el municipio de Mascota, Jalisco, y en 2011 se inauguró un módulo en El Tuito (Puerto Vallarta). El CMPR se ha esforzado en hacer de esta bebida un producto de gran prestigio, con la responsabilidad de buscar sistemas de calidad aplicados a su proceso de elaboración, así como de promover el consumo de su producto. El Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla se formó como una asociación civil y cuenta actualmente con 62 afiliados, entre los que se encuentran cinco viveristas, 20 silvicultores, 30 industriales y siete comerciantes. Uno de sus intereses particulares es que su producto esté equilibrado con la naturaleza y mantenga la esencia de la bebida tradicional.

Cada bebida espirituosa tiene propiedades fisicoquímicas que la caracterizan y que en su conjunto le dan un sabor propio. Por ejemplo, en la bebida tradicional de la cipriota su pH varía entre 4.10 y 4.5; en el tequila hasta el momento se ha encontrado un pH promedio de 4.13 a 4.58 (Souffleros *et al.*, 2004; Carreón *et al.*, 2001).

En este trabajo de investigación se analizarán mediciones de propiedades fisicoquímicas de la raicilla: pH, conductividad, índice de refracción, contenido de alcohol, densidad, velocidad del sonido y viscosidad en 25 diferentes marcas de raicilla. Estas serán tanto de la zona costa como de la sierra. La aplicación de la información será de utilidad en el diseño de plantas de fabricación y como parámetros de aseguramiento de la calidad.

Beneficiará a los productores, sobre todo en el ámbito de la distribución y venta de su producto a nivel nacional.

## Metodología

La medición de las propiedades fisicoquímicas de la raicilla se realizó en las instalaciones del Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías, con las facilidades de diferentes laboratorios y con el apoyo del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, que proporcionó 25 muestras de diferentes categorías (blanco, reposado y afrutado), las cuales fueron etiquetadas de manera secuencial partiendo del número 1 al 25 de forma aleatoria.

Con base en la NOM-006-SCFI-2005, NOM-070-SCFI-1994 y la NOM-142-SSA1-1995, se considera necesario realizar las mediciones a una temperatura de 20°C, para que cumplan con una normatividad y para que los datos puedan ser comparados con otras bebidas alcohólicas (NOM-006-SCFI-2005, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1-1995).

## Medición de pH

Las mediciones de pH se efectuaron empleando un equipo Orion modelo 410A. El procedimiento de calibración se realizó de acuerdo a las instrucciones que se indican en el manual correspondiente. Después de esta operación se realizaron las lecturas introduciendo el electrodo dentro de un recipiente con la muestra. Esta operación se repetirá tres veces por muestra (Fernández *et al.*, 2007; Adeleke *et al.*, 2010).

## Medición de conductividad a 20°C

Las mediciones se realizaron con el equipo Thermo Orion 4 Star. Primero se calibró el dispositivo empleando tres soluciones patrón que vienen dentro del kit del equipo; los estándares son 12.9 ms/cm, 100µs/cm, 1413s/cm. Posteriormente, se introdujo el electrodo dentro de las muestras de raicilla para realizar las mediciones; para cada una se realizaron tres mediciones.

## **Medición de grado alcohólico**

Las mediciones se realizaron con Alcohómetro Gay-Lussac. -20°C TDM ROB-SAN NO.CATO10020 MEX; se mantuvo la temperatura de las muestras de raicilla a 20°C +/- 2°C, y se utilizaron de dos a tres probetas de 100 ml limpias y secas.

## **Índice de refracción**

Las mediciones se realizaron en un Refractómetro Abbe Thermo Spectronic. Mod. 33416. El procedimiento consistió en pasar el algodón por la superficie del prisma sin tocarlo directamente con los dedos para después secarlo con un algodón seco. Al culminar la limpieza se procedió a realizar las lecturas, encendiendo la fuente de luz y ajustando el campo visual de manera que la mitad superior quedara iluminada y la inferior oscura. Para verificar esta condición se realizó la lectura en alcohol etílico, colocando una gota en el prisma y apagando la fuente de luz, la lectura debe ser 1.36. Al verificar que la lectura se encuentre bien en el alcohol etílico, se procedió a realizar la limpieza del prisma y efectuar las lecturas de las muestras de raicilla por triplicado (Muyanja *et al.*, 2010).

## **Determinación de la densidad y velocidad de sonido**

La medición de la densidad y de la velocidad del sonido fue realizada en un equipo DSA5000. Enseguida de la limpieza, se programó el equipo para realizar las lecturas a la temperatura a 20°C; para verificar su calibración se deberá realizar una lectura con agua destilada, la cual debe mantenerse cerca del valor de 0.998203 g/cm<sup>3</sup>. Una vez verificada esta condición se podrá iniciar con las mediciones de las muestras de raicilla. Los resultados pasan directamente a un archivo electrónico de Excel mediante una computadora conectada al equipo.

## **Determinación de la viscosidad**

La medición de la viscosidad se realizó en el equipo Anton Par AMVn Automated Micro Viscometer. Las mediciones obtenidas en el equipo proporcionan como resultado un promedio de cuatro mediciones, la desviación

estándar y el coeficiente de variación, el cual se recomienda sea menor de 0.1%. En caso de que este último resultado sea mayor se debe realizar la medición nuevamente.

Para un mejor análisis de los resultados obtenidos, se utilizó el programa estadístico Stathgraphics, con el cual se obtuvo un mapeo general de las condiciones de la raicilla y parámetros específicos de esta bebida y de esta manera compararlos con los de otras bebidas. Además estos datos se reportarán al Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla para colaborar con la incorporación de sistemas de aseguramiento de calidad que beneficie la comercialización y distribución de esta bebida.

## Resultados y discusión

### Selección de las 25 marcas de raicilla

La medición de las propiedades fisicoquímicas de la raicilla se realizó con las facilidades de diferentes laboratorios y con el apoyo del Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla, que proporcionó 25 muestras de diferentes categorías (blanco, reposado y afrutado), las cuales fueron etiquetadas de manera secuencial partiendo del número 1 al 25 de forma aleatoria.

Con base en la NOM-006-SCFI-2005, la NOM-070-SCFI-1994 y la NOM-142-SSA1-1995, se considera necesario realizar las mediciones a una temperatura de 20°C para que cumplan con una normatividad y para que los datos puedan ser comparados con otras bebidas alcohólicas (NOM-006-SCFI-2005, NOM-070-SCFI-1994, NOM-142-SSA1-1995).

En la tabla 1 se encuentran los resultados obtenidos en las mediciones fisicoquímicas de las 25 marcas de raicilla. Los resultados comprenden las medias junto con sus desviaciones estándar de: pH, conductividad, porcentaje de alcohol, viscosidad, velocidad del sonido, densidad e índice de refracción.

<b>Tabla 1. Medias y desviaciones estándar de las mediciones de pH, conductividad, viscosidad, densidad, velocidad de sonido, índice de refracción y porcentaje de alcohol en 25 marcas de raicilla estudiadas.</b>										
N°	Marca	Categoría	Zona	pH	Desv. estándar	Conductividad $\mu\text{S/cm}$	Desv. estándar	% de alcohol	Desv. estándar	
1	El Tuito	Blanco	Costa	4.05	0.000	29.67	0.105	49	0.00000	
2	Mascota	Blanco	Sierra	3.90	0.006	27.28	0.137	47.33	0.57735	
3	Rancho Mascotita	Blanco	Costa	3.94	0.015	28.06	0.133	48.33	0.57735	
4	San Sebastián del Oeste	Blanco	Sierra	3.89	0.012	24.69	h	48.66	0.57735	
5	San Sebastián del Oeste El Real	Reposado	Sierra	3.56z	0.006	69.57	0.404	39.33	0.57735	
6	El Alambique	Blanco	Sierra	3.84	0.000	30.30	0.100	41.00	0.00000	
7	Raicilla Silvestre	Blanco	Sierra	4.36	0.020	34.47	0.351	40.00	0.00000	
8	Don Félix	Blanco	Sierra	3.74	0.006	37.33	0.153	45.66	0.57735	
9	El Gujjarco	Blanco	Sierra	3.74	0.006	35.73	0.153	50.66	0.57735	
10	El Lobo de la Sierra	Blanco	Sierra	3.80	0.010	32.60	0.300	41.00	0.00000	
11	El Ilegal	Blanco	Sierra	3.85	0.010	34.63	0.153	41.33	0.57735	

12	El Mosco	Blanco	Sierra	3.84	0.006	39.57	0.513	42.66	0.57735
13	Las Praderas	Blanco	Sierra	3.59	0.012	61.60	1.253	38.33	0.57735
14	La Taberna	Blanco	Sierra	3.57	0.006	84.30	1.127	31.33	0.57735
15	Sierra Mascota	Blanco	Sierra	3.67	0.012	57.93	0.252	35.00	0.00000
16	Cabo Corrientes Tradicional	Blanco	Costa	3.80	0.006	45.40	0.721	39.66	0.57735
17	Cabo Corrientes Reposado	Reposado	Costa	3.84	0.015	66.10	0.985	39.00	0.00000
18	Destilado El Agave Azul	Blanco	Costa	3.51	0.015	63.80	0.608	38.66	0.57735
19	Don Chalio	Blanco	Costa	3.83	0.000	28.03	0.159	46.00	0.00000
20	Don Chalio	Reposado	Costa	3.87	0.012	31.33	0.643	41.00	0.00000
21	Afrutada	Blanco	Sierra	3.72	0.021	1909.67	18.037	-----	-----
22	Las Higueras	Blanco	Costa	3.62	0.015	47.47	0.058	44.33	0.57735
23	Don Betó	Blanco	Costa	3.51	0.006	61.37	0.321	42.66	0.57735
24	El Divisadero	Blanco	Costa	3.74	0.006	34.90	0.000	35.66	0.57735
25	Espiritu de la Sierra	Blanco	Sierra	3.36	0.010	85.37	0.153	28.00	0.00000

## Continuación

N°	Marca	Categoría	Zona	Viscosidad	Desv. estándar	Vel. sonido m/s	DESV. EST
1	El Tuito	Blanco	Costa	2.7922	0.00004	1561.69	0.05331
2	Mascota	Blanco	Sierra	2.8048	0.00050	1569.39	0.05850
3	Rancho Mascotita	Blanco	Costa	2.8016	0.00005	1560.79	0.05270
4	San Sebastián del Oeste El Real	Blanco	Sierra	2.7974	0.00001	1559.11	0.05157
5	San Sebastián del Oeste	Reposado	Sierra	2.6460	0.00027	1608.26	0.08472
6	El Alambique	Blanco	Sierra	2.6620	0.00089	1604.23	0.08199
7	Raicilla Silvestre	Blanco	Sierra	2.6186	0.00071	1611.09	0.08662
8	Don Félix	Blanco	Sierra	2.7453	0.00062	1577.53	0.06399
9	El Guijarco	Blanco	Sierra	2.8087	0.00058	1549.96	0.04539
10	El Lobo de la Sierra	Blanco	Sierra	2.7662	0.00024	1581.37	0.06657
11	El Ilegal	Blanco	Sierra	2.6557	0.00030	1604.35	0.08207

12	El Mosco	Blanco	Sierra	2.5473	0.00054	1607.22	0.08401
13	Las Praderas	Blanco	Sierra	2.5519	0.00069	1613.96	0.08855
14	La Taberna	Blanco	Sierra	2.2917	0.00023	1621.57	0.09369
15	Sierra Mascota	Blanco	Sierra	2.1566	0.00144	1624.26	0.09550
16	Cabo Corrientes Tradicional	Blanco	Costa	2.5955	0.00030	1613.38	0.08817
17	Cabo Corrientes Reposado	Reposado	Costa	2.6016	0.00004	1613.60	0.08832
18	Destilado El Agave Azul	Blanco	Costa	2.5255	0.00016	1617.69	0.09107
19	Don Chalio	Blanco	Costa	2.7613	0.00118	1577.61	0.06404
20	Don Chalio	Reposado	Costa	2.6599	0.00067	1580.87	0.06624
21	Afrutada	Blanco	Sierra	2.4385	0.00561	1596.50	0.07678
22	Las Higueras	Blanco	Costa	2.7856	0.00018	1564.53	0.05522
23	Don Betó	Blanco	Costa	2.7767	0.00030	1568.15	0.05765
24	El Divisadero	Blanco	Costa	2.6847	0.00042	1603.35	0.08141
25	Espiritu de la Sierra	Blanco	Sierra	2.6034	0.00016	1611.77	0.08709

## Continuación

N°	Marca	Categoría	Zona	Densidad g/ cm <sup>3</sup>	DESV. EST	Índice de refacción	DESV. EST
1	El Tuito	Blanco	Costa	0.936651	-0.06166	1.35833	0.00076
2	Mascota	Blanco	Sierra	0.938789	-0.05952	1.35783	0.00028
3	Rancho Mascotita	Blanco	Costa	0.936501	-0.06181	1.35867	0.00028
4	San Sebastián del Oeste	Blanco	Sierra	0.935802	-0.06251	1.35833	0.00028
5	San Sebastián del Oeste El Real	Reposado	Sierra	0.952227	-0.04605	1.35433	0.00076
6	El Alambique	Blanco	Sierra	0.950467	-0.04782	1.35500	0.0005
7	Raicilla Silvestre	Blanco	Sierra	0.952700	-0.04558	1.35450	0
8	Don Félix	Blanco	Sierra	0.942743	-0.05556	1.35700	0.0005
9	El Guijarco	Blanco	Sierra	0.934485	-0.06383	1.35867	0.00028
10	El Lobo de la Sierra	Blanco	Sierra	0.942436	-0.05586	1.35683	0.00028
11	El Ilegal	Blanco	Sierra	0.950307	-0.04798	1.35483	0.00028
12	El Mosco	Blanco	Sierra	0.951530	-0.04675	1.35450	0

13	Las Praderas	Blanco	Sierra	0.954895	-0.04338	1.35333	0.00028
14	La Taberna	Blanco	Sierra	0.959217	-0.03905	1.35217	0.00104
15	Sierra Mascota	Blanco	Sierra	0.960776	-0.03749	1.35167	0.00028
16	Cabo Corrientes Tradicional	Blanco	Costa	0.954692	-0.04358	1.35333	0.00028
17	Cabo Corrientes Reposado	Reposado	Costa	0.954498	-0.043784	1.35333	0.00057
18	Destilado EL Agave Azul	Blanco	Costa	0.956520	-0.041758	1.35283	0.00028
19	Don Chalio	Blanco	Costa	0.942490	-0.055813	1.35733	0.00028
20	Don Chalio	Reposado	Costa	0.942421	-0.055882	1.35683	0.00028
21	Afrutada	Blanco	Sierra	1.050852	0.052744	1.36283	0.00104
22	Las Higueras	Blanco	Costa	0.937599	-0.060579	1.35700	0
23	Don Betó	Blanco	Costa	0.939769	-0.058540	1.35700	0
24	El Divisadero	Blanco	Costa	0.949826	-0.048465	1.35433	0.00028
25	Espiritu de la Sierra	Blanco	Sierra	0.954202	-0.044080	1.35300	0

## Determinación de pH

La figura 2 muestra la media de pH obtenida en 25 marcas de raicilla, en esta se puede observar que el pH varía de 3.5 a 4.1, excepto para la raicilla con número 8, que corresponde a la de Don Felix y tiene un pH superior a la media, con 4.3, mientras que para la marca 25, Espíritu de la Sierra, el pH fue menor de la media con un valor de 3.3. Los valores que se encontraron en la raicilla indican que tiene un pH ácido o que tienen mayor presencia de protones (H<sup>+</sup>). Además, se encontró que los pH más ácidos o más bajos corresponden a la zona sierra. Estos valores de pH son característicos de las bebidas alcohólicas elaboradas con materia prima de agave, por ejemplo, el tequila, el mezcal y el sotol presentan valores parecidos a la raicilla, los cuales se encuentran ya reportados en un trabajo de Trujillo *et al.* (2011). El pH ácido en la raicilla se puede atribuir a que es una bebida destilada y a la posible presencia de compuestos orgánicos, como ácidos carboxílicos (Carreón *et al.*, 2001; Soufleros *et al.*, 2004). Para determinar si los compuestos orgánicos son la causa de este pH será necesario realizar mediciones de compuestos orgánicos por medio de la técnica de cromatografía de gases (CG).

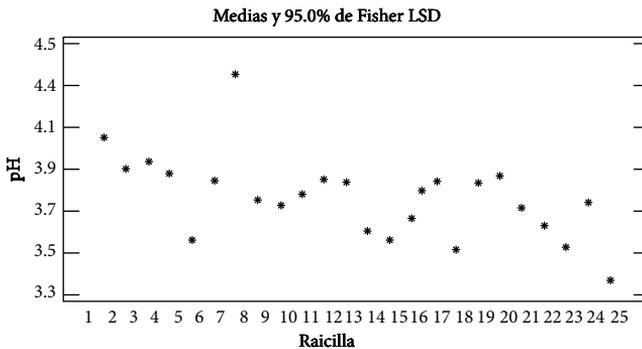


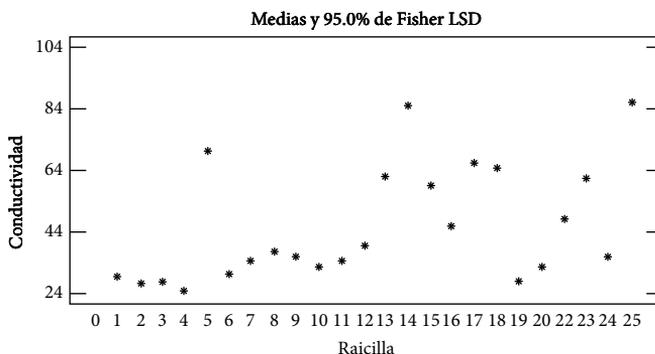
Figura 2. Gráfica de medias del análisis estadístico de pH en 25 marcas de raicilla.

## Determinación de conductividad

La figura 3 corresponde a la media de conductividad obtenida en 25 marcas de raicilla. La conductividad varía de 28.06 a 85.37  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , estos valores se

encuentran muy cercanos a los del tequila (10 a 60  $\mu\text{S}/\text{cm}$ ). Se puede observar que la raicilla de la marca San Sebastián del Oeste, El Real, la marca 5, se encuentra fuera de la media, con un valor de 24.69  $\mu\text{S}/\text{cm}$ , mientras que para la raicilla 21, la cual es afrutada con cuaestecomate, presenta un valor de 1909.67  $\mu\text{S}/\text{cm}$ . Este valor tan grande, comparado con la media de las raicillas, se debe a la gran cantidad de sólidos que tiene esta bebida, es decir, la presencia de la fruta. Las raicillas marcadas con los números 5, 14 y 25, que corresponden a las marcas San Sebastián del Oeste, La Taberna y El Espíritu de la Sierra, son las que presentaron una conductividad mayor; sería necesario revisar específicamente su proceso de elaboración para conocer las razones por las que se salen de la media.

Es importante notar que al igual que la conductividad, el pH de la raicilla 25 salió de la media comparada con las demás marcas, existiendo una gran congruencia entre ambos valores debido a una presencia mayor de grupos hidroxilos ( $\text{OH}^-$ ), la cual incrementa el pH y por lo tanto la conductividad. La variación de la conductividad en todas las marcas de la raicilla se debe directamente a diferencias en la concentración de especies iónicas en la solución y el equilibrio químico que dicta la especiación en función del pH (Cardoso *et al.*, 2004; Moutsatsou *et al.*, 2003). También, los cambios de conductividad pueden estar asociados a la pérdida de agua y por consiguiente a un aumento de la concentración de sales, sólidos o metales presentes en la raicilla. Al analizar los resultados de las dos zonas, se encontró que la conductividad es mayor en la sierra, lo que puede deberse a una diferencia en el proceso de producción, como la destilación, o a un añejamiento.



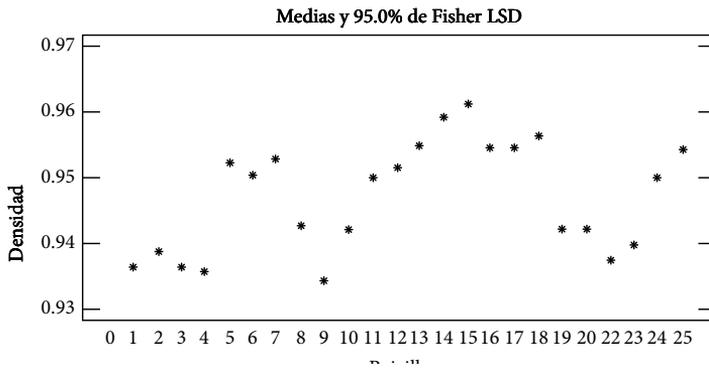
**Figura 3.** Gráfica de medias del análisis estadístico de conductividad en 25 marcas de raicilla (no incluye la marca 21).

## Determinación de densidad

La figura 4 representa la media obtenida para 25 marcas de raicilla analizadas con respecto a la densidad, en la que se puede observar que varía entre 0.93580 y 0.95921g/cm<sup>3</sup>. Es importante mencionar que la raicilla 21, que se encuentra afrutada con cuastecomate, no está incluida en la gráfica debido a que obtuvo un valor mayor que la media, de 1.05085 g/cm<sup>3</sup>; esto se debe a la gran cantidad de sólidos contenidos en la muestra. También se pudo observar que no existe una diferencia significativa entre la raicilla blanca y la reposada. La diferencia de densidad entre las raicillas se atribuyen a diferentes factores: la presencia de caramelos, colorantes, sales u otros aditivos desconocidos (Nogueira, 1999).

Al comparar la densidad de la raicilla con los valores del tequila, que van de 0.94 a 0.96 g/cm<sup>3</sup>, se puede notar que no hay mucha diferencia (Carreón, 2008).

La densidad de la raicilla es menor a la densidad del agua bidestilada, que fue de 0.99 g/cm<sup>3</sup>, y superior a la del etanol, de 0.79 g/cm<sup>3</sup>. Esto es razonable en vista de las propiedades coligativas en la raicilla de una mezcla de alcohol-agua, considerando que el etanol puede ser uno de sus mayores constituyentes (Castellan, 1974).



**Figura 4.** Gráfica de medias del análisis estadístico de la densidad en 25 marcas de raicilla (no incluye la 21).

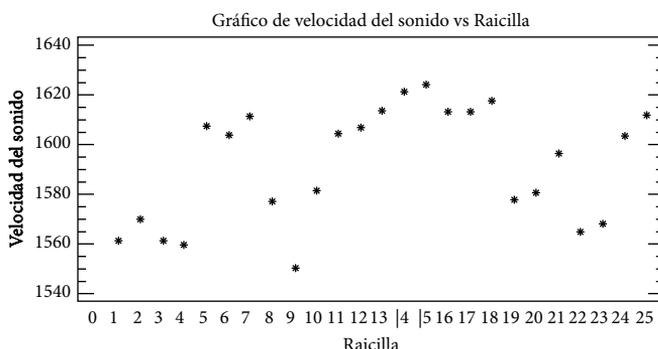
## Determinación de la velocidad del sonido

La figura 5 muestra la media obtenida para 25 marcas de raicilla analizadas con respecto a la velocidad del sonido. Se observa que la mayoría se encuen-

tra entre 1559.11 y 1621.57 m/s. La raicilla 9 presenta la velocidad de sonido más baja, de 1549.96 m/s, mientras que la raicilla 15 registra la más alta, de 1624.26 m/s, lo que quizá signifique la presencia de alguna molécula grande, por ejemplo algún tipo de aditivo como caramelos o colorantes (Carreón, 2008). Se encontró que en la zona de la sierra hay una mayor velocidad de sonido que en la de la costa.

Cabe mencionar que los resultados encontrados coinciden con los de la densidad, lo que era de esperarse debido a que ambas propiedades están relacionadas.

La determinación de la velocidad de sonido es un factor importante porque cada líquido tiene un valor particular que varía de acuerdo a las moléculas y principalmente al medio en que se encuentren.



**Figura 5.** Gráfica de medias del análisis estadístico de velocidad del sonido en 25 marcas de raicilla.

## Determinación del porcentaje de alcohol

La figura 6 representa la media obtenida para 25 marcas de raicilla analizadas con respecto al porcentaje de alcohol. Se puede observar que el porcentaje se encuentra entre 31 y 50°GL, aunque la raicilla 25 presenta un valor menor a la media, de 28°GL. En la raicilla 21 no se pudo obtener la medición con el alcoholímetro debido a que corresponde a la raicilla afrutada, la cual puede tener una gran cantidad de azúcares y sólidos. Comparar este porcentaje de alcohol de la raicilla con el del tequila (38°GL), se encuentra

que la raicilla es más fuerte en cuanto el contenido alcohólico. Además, los resultados indican que en la zona costera el porcentaje de alcohol es más alto que en la sierra.

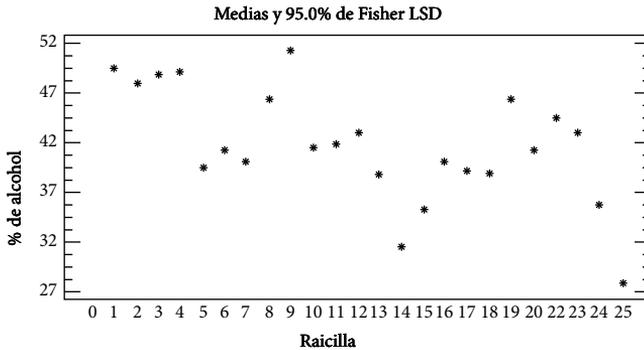


Figura 6. Gráfica de medias del análisis estadístico de porcentaje de alcohol en 25 marcas de raicilla.

## Determinación de la viscosidad

La figura 7 muestra la media obtenida para 25 marcas de raicilla analizadas con respecto a la viscosidad, la cual es un parámetro relevante que determina la aceptabilidad, el proceso, la calidad y el manejo de los alimentos (Öztürk *et al.*, 2013). La determinación de la viscosidad se encuentra muy relacionada con la concentración de los azúcares y el etanol presentes en las bebidas espirituosas. Una alta viscosidad en la raicilla estaría relacionada con una alta concentración de azúcares (por ejemplo de caramelos) y el contenido de alcoholes presentes. Además, la viscosidad depende del peso molecular, la estructura molecular y puentes de hidrógeno entre los hidroxilos, OH-, presentes en el alcohol y el agua (Bouchard *et al.*, 2007).

La viscosidad de la raicilla varía de 2.2917 (0.0022 Pa-s) mPa.S a 2.8048 (0.0028Pa-s) mPa.S. Se encontró que la raicilla 15 tuvo una viscosidad más baja, de 2.1566 (0.0021 Pa-s) mPa.S. Como se mencionó antes, estas diferencias se deben al contenido de azúcar, colorantes y otros aditivos usados durante la elaboración. Por otra parte, si observamos las mediciones de viscosidad obtenidas en términos de las diferentes marcas de raicilla, no

hay mucha diferencia, por lo que se podría decir que este valor permanece casi constante. En el caso del tequila el valor se encuentra entre 0.0023 (Pa-s) y 0.0026 (Pa-s), muy parecido al obtenido en la raicilla. La viscosidad del agua destilada es de  $9.918 \times 10^{-4}$  Pa-s y el alcohol etílico fue de  $1.24 \times 10^{-3}$  Pa-s, similares a valores reportados en la literatura, de  $8.15 \times 10^{-4}$  y  $9.64 \times 10^{-4}$  respectivamente (Flood *et al.*, 2000). En términos generales, pesos moleculares bajos tienden a comportarse como un fluido newtoniano, mientras que pesos moleculares altos, como los polímeros, se comportan como fluidos no newtonianos (Özturk *et al.*, 2013).

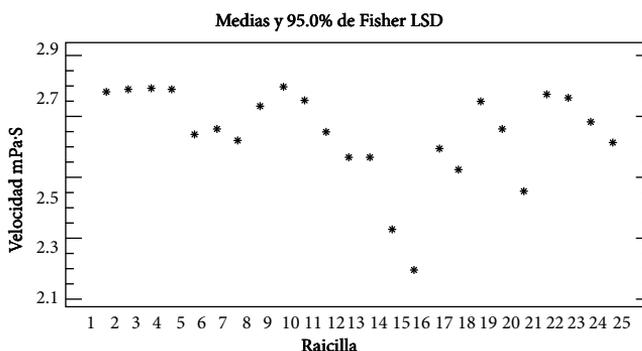
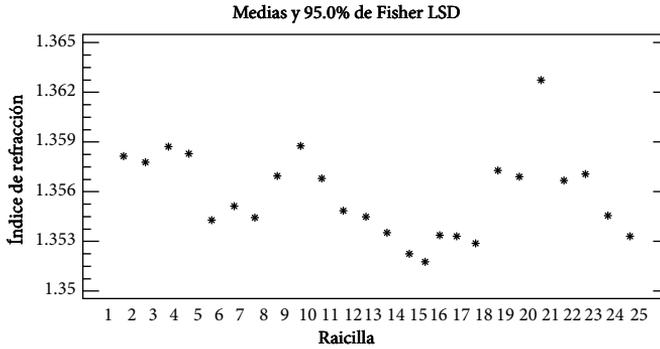


Figura 7. Gráfica de medias del análisis estadístico de la viscosidad en 25 marcas de raicilla.

## Determinación del índice de refracción

La figura 8 muestra la media obtenida para 25 marcas de raicilla analizadas con respecto al índice de refracción, en la que el valor obtenido fue de 1.35217 a 1.35867, un valor intermedio entre el alcohol etílico puro y el agua destilada, cuyos valores son 1.3599 y 1.333 (Skoog *et al.*, 1975). En la literatura están reportados valores de 1.36 para el alcohol etílico puro y 1.333 para el agua destilada a una temperatura de 25°C (Skoog *et al.*, 1975). Las diferencias en las mediciones del índice de refracción pueden ser una alternativa para determinar el contenido alcohólico de la raicilla. El índice de refracción de la raicilla 15 fue de 1.35167, valor por debajo de la media, debido quizá

a que tienen una cantidad de agua mayor al promedio. Este valor es congruente con lo obtenido en el porcentaje de alcohol determinado con el alcoholímetro, que fue de 35°GL. La raicilla 21 tiene una viscosidad superior a la media, con un valor de 1.36283, lo que sugiere un mayor contenido de azúcar proveniente de caramelos adicionados para dar el color (Vlassov y Maruzhenko, 1999; Spillman, 1997).



**Figura 8.** Gráfica de medias del análisis estadístico del índice de refracción en 25 marcas de raicilla.

## Conclusiones

En este trabajo se estudió las propiedades fisicoquímicas de la raicilla: pH, conductividad, velocidad del sonido, densidad, viscosidad y porcentaje de alcohol. Con el objetivo de que estos resultados sean de utilidad a los productores, para que obtengan parámetros que permitan implementar un sistema de calidad y de esta forma promover el reconocimiento de esta bebida, su venta y distribución más allá de la región de producción.

Dentro de los resultados obtenidos se encontraron valores muy parecidos a los de otras bebidas alcohólicas, sobre todo el tequila.

Respecto al pH, se puede decir que la raicilla es una bebida con un pH bajo, lo que es congruente con los valores de conductividad, pues estos parámetros están directamente relacionados.

En cuanto a la densidad, de 0.935802 a 0.959217 g/cm<sup>3</sup>, se encuentra dentro del rango del tequila, aunque la raicilla 21, que corresponde a la raicilla afrutada, presenta un valor más alto por la gran cantidad de azúcares adicionados.

Los resultados obtenidos de la velocidad del sonido fueron proporcionales con los datos de la densidad.

En cuanto al porcentaje de alcohol, varía entre 31 y 50°GL, por lo que se puede decir que la raicilla tiene un contenido alcohólico parecido al de las otras bebidas analizadas, pero en algunas marcas sobrepasa los rangos de aceptación respecto a la cantidad de alcohol que hay para el tequila.

Sobre el índice de refracción, el valor obtenido fue de 1.35217 a 1.35867, un valor intermedio entre el alcohol etílico puro y el agua destilada.

Para que estas determinaciones fisicoquímicas puedan servir como parámetro de calidad es necesario analizar más raicillas, pues sólo con estos datos no se puede establecer con exactitud una tendencia, pero los resultados que se tienen en este momento pueden servir para conocer los parámetros fisicoquímicos de la raicilla.

## Fuentes

- ADELEKE, R. O. y Abiodun, O. A. (2010). Physico-chemical properties of commercial local beverages in Osun State, Nigeria. *Journal of Nutrition*, 9 (9), 853-855.
- ÁLVAREZ de la Cuadra, J. J. (1996). ¿Gusta usted un tequila? En *Centro de Investigación y asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco*, 1, 1-11.
- ARRIZON, et al. (2007). Production of volatile compounds in tequila and raicilla musts by different yeasts isolated from mexican agave beverages. En *ACS Symposium Series*, 946, 167-177.
- BOUCHARD, A. et al. (2007). Properties of sugar, polyol, and polysaccharide Water-Ethanol Solutions". En *J. Chem. Eng. Data*, 52, 1838-1842.
- CARDOSO D. R. et al. (2004). Comparison between cachasa and rum using pattern recognition methods. En *Journal of Agricultura and Food Chemistry*, 52, 3429-3433.
- CARREÓN, A. et al. (2001). Corrosion of copper in tequila at different temperaturas. En *Materials Performance*, 40, 50-52.
- CARREÓN Álvarez, M. A. (2008). *Análisis electroquímico y remoción de cobre en tequila por métodos fisicoquímicos* (tesis de doctorado). Guadalajara: Universidad de Guadalajara.
- CASTELLAN, W. G. (1974). *Fisicoquímica*, segunda edición. Addison-Wesley Iberoamericana.
- DE LA GARZA, T. H. et al. (2008). Production of a mexican alcoholic beverage: Sotol. En *Journal of Biological Sciences*, 3 (6), 566-571.
- DUEÑAS, P. J. A. (2011). En *Raicilla. Una auténtica bebida mexicana*. México.
- FERNANDEZ, W. J. et al. (2007). Physicochemical quality of a blend of domestic cachasa from the south of Minas Gerais. En *Journal of Food Composition and Analysis*, 20, 257-261.
- FLOOD, A. E. y Puagsa, S. (2000). Refractive index, viscosity, and solubility at 30°C for the system fructose + glucose + ethanol + water. En *J. Chem. Eng. Data*, 45, 902-907.
- HISTORIA regional de Jalisco. *Regiones de Jalisco*. En: <http://historiaregionaldejalisco.blogspot.com/2010/12/regiones-dejalisco.htm> (consultado: 27/02/2012).

- LAPPE, O. P. *et al.* (2008). Yeasts associated with the production of Mexican alcoholic nondistilled and distilled Agave beverages. En *FEMS Yeast Research*, 8 (7), 1037-1052.
- LEYVA, V. J. *et al.* (2001). *Scyphophorus acupunctatus* gyllenhal, plaga del agave tequilero Jalisco, México. En *Agrociencia*, 35 (006), 663-670.
- MOUSATSOS, A., Chalarakis, E. y Zarangas, G. (2003). Influence of raw materials and distillation equipment on the heavy metal content of waste from an alcoholic anis- type beverage. En *Journal of Hazardous Materials*, 96 (1), 53-64.
- MUYANJA, C. *et al.* (2010). Traditional processing, microbial and physicochemical changes during fermentation of Malwa. African. En *Journal of Food Agriculture Nutrition and Development*, 10 (10), 4124-4138.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-006-SCFI-2005. Bebidas alcohólicas. Tequila. Especificaciones.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-1994. Bebidas alcohólicas. Mezcal. Especificaciones.
- NORMA Oficial Mexicana NOM-142-SSA-1995. Bienes y servicios. Bebidas alcohólicas. Especificaciones sanitarias. Etiquetado sanitario comercial.
- OZTURK, I. *et al.* (2013). Physicochemical and rheological characteristics of Aalcohol-free probiotic boza produced using lactobacillus-casei shirota: estimation of the apparent viscosity of boza using nonlinear modeling techniques. En *Turk J Agric For*, 37, 475-487.
- SKOOG, D. A. y West, D. M. (1975). *Análisis instrumental*. Interamericana.
- SOUFLEROS, E. H. *et al.* (2004). Characterization and safet evaluation of the traditional greek fruit distillate “Mouro” by flavor compounds and mineral analysis. En *Food Chemistry*, (86), 625-636.
- SPILLMAN, P. J. *et al.* (1997). Accumulation of vainillin during barrel-aging of wine, red, and model wines. En *Journal of Agricultural and Food Chemistry*, 45, 2584-2589.
- TRUJILLO, O. A. *et al.* (2011). Detection of Cu, Pb, Cd, nd Zn in mexican spirituous beverages by differetial pulse polarography (DPP). En *ESC trans*, 36 (1), 363-372.
- VLASSOV, V. N. y D. S. Maruzhenkov (1999). Apllication of GC/MS method for the identification of brandies and cognacs. En *Analysis*, 27, 663-667.

## Autores

### MARGARITA FRANCO GORDO

Licenciada en Economía (1994). Maestría en Comercio y Mercados Financieros Internacionales por la Universidad de Guadalajara (2002). Candidato a Doctor por la Universidad de Málaga, España (2010). Sobre el tema ha publicado: “L’affirmation du tequila, référence identitaire, succès commercial et première Indication Géographique du Mexique” (2010) y Les mezcales et la raicilia, une forme d’identité mexicaine, (2014). Coordinador del Simposio “La dinámica de los territorios de las bebidas en América Latina” en el VII Congreso Internacional CEISAL 2013, Porto, Portugal.

### RAMÓN GOYAS MEJÍA

Doctor en Ciencias Sociales por el Colegio de Jalisco, es investigador de tiempo completo de la Universidad de Guadalajara y nivel 1 en el Sistema Nacional de Investigadores. Sus temas de especialización son: tenencia de la tierra, pueblos indígenas y conflictos agrarios durante la época colonial.

### JEAN-CHRISTIAN TULET

Licence es-Lettres en géographie, Fac. des Lettres et Sc. Humaines de Toulouse, 1967, Maîtrise de Géographie, Faculté des Lettres et Sciences Humaines de Toulouse, 1968, CAPES Histoire Géographie, 1971, Bi-admissible Agrégation de Géographie, 1970 et 1971, Licence es-Lettres en Sociologie, Université de Toulouse-Le Mirail, 1976, Doctorat de 3ème cycle de Géographie, Université de Toulouse-Le Mirail, 1977. Directeur du GDR 1160 MOCA (MONTagnes et CAFé), de 1995 à 2000. Membre du Conseil de Laboratoire de GEODE, UMR 5602. Directeur de recherche Centre National de la Recherche Scientifique. Professeur Émérite Université de Toulouse-Le Mirail II.

### MARÍA ROSA NUÑO GUTIÉRREZ

Doctora en Antropología y Etnología de América por la Universidad Complutense de Madrid, España. Actualmente es profesora –investigadora de tiempo completo en el Centro Universitario de los Valles de la Universidad de Guadalajara. Sus líneas principales de investigación tienen que ver con recursos naturales, identidad y educación, contando con numerosas publicaciones en relación a las líneas referidas.

**ANGÉLICA NAVARRO OCHOA.**

Doctora en Ciencias Sociales con Especialidad en Estudios Rurales por El Colegio de Michoacán en el 2007 y licenciada en Historia por la Universidad Michoacana de San Nicolás de Hidalgo en el 2000. Autora de varios artículos, capítulos de libros y un libro, relacionados con los temas de género, migración internacional, guerra cristera y conformación de ejidos. Desde noviembre del 2007, labora en el Centro Universitario de los Valles de la Universidad de Guadalajara como profesora investigadora en el departamento de Ciencias Sociales y Humanidades. Es miembro del SNI desde enero de 2008.

**ANA ISABEL SÁNCHEZ HUERTA**

Es egresada de la licenciatura en Químico Farmacobiólogo por la Universidad de Guadalajara, titulada por la modalidad de tesis con el tema “Determinación de las Propiedades Físicoquímicas de la Raicilla” la cual se desarrolló con la dirección de la Dra. Alejandra Carreón Álvarez y Dr. Adalberto Zamudio Ojeda en las instalaciones del Centro Universitario de Ciencias Exactas y con el apoyo del Consejo Promotor de la Raicilla. Cuenta con dos años de experiencia en el ámbito clínico en el área de bacteriología y actualmente labora en un almacén de medicamentos y material de curación.

**DR. ADALBERTO ZAMUDIO OJEDA**

Hizo la Licenciatura en Física en la Facultad de Física e Inteligencia Artificial de la Universidad Veracruzana, Xalapa, Veracruz, México. Curso la Maestría en Ciencias en el Instituto de Física de la Universidad Autónoma de San Luis Potosí. San Luis Potosí, México y el Doctorado en Ciencias en el Instituto Potosino de Investigación Científica y Tecnológica (IPICyT), San Luis Potosí México. Además, el Postdoctorado en Hitachi Research Laboratory en Hitachi, Japón. Actualmente es Profesor Investigador Tiempo Completo en el Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingenierías de la Universidad de Guadalajara, cuenta con 14 Publicaciones Internacionales y con 498 citas. Su especialidad es la síntesis y caracterización de nanotubos de carbono.

**FLORENTINA ZURITA MARTÍNEZ**

Es Profesora-Investigadora de tiempo completo en el Departamento de Ciencias Tecnológicas en el Centro Universitario de la Ciénega (Universidad de Guadalajara) en Jalisco, México. Estudió Ingeniería Química en el Instituto Tecnológico

de Oaxaca; la maestría en Ingeniería Ambiental en la Universidad Nacional Autónoma de México y un doctorado en Ingeniería Ambiental en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco.

#### **MARÍA ALEJANDRA CARREÓN ALVAREZ**

Es Dra. Ciencias en Ingeniería Química, está especializada en Electroquímica y Corrosión. Dentro de las investigaciones que ha realizado son: estrategias de remoción de cobre en tequila por métodos electroquímicos y fisicoquímicos, estudio de la corrosión de cobre, acero inoxidable, latón y hierro en tequila por métodos electroquímicos, en la búsqueda de alternativas económicas que permitieran a las pequeñas industrias del tequila cuantificar el cobre presente en esta bebida. Actualmente es profesor Investigador de tiempo completo en el Departamento de Ciencias Naturales y Exactas del Centro Universitario de los Valles (CUVALLES) de la Universidad de Guadalajara (UdeG).

#### **ARACELI OROZCO TRUJILLO**

Estudio Maestra en Ciencias en Química de la Universidad de Guadalajara, el tema de su tesis fue Detección de Cu, Pb, Cd y Zn en bebidas espirituosas nacionales empleando polarografía de corriente directa y pulso diferencial. Actualmente es Técnico Académico Asistente "C" en el Centro Universitario de Ciencias Exactas e Ingeniería (CUCEI) de la Universidad de Guadalajara (UdeG). Tiene una amplia experiencia en la parte analítica y desarrollo de fórmulas para crear nuevos productos.



***La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco***  
se terminó de editar en noviembre de 2015  
en las oficinas de Hipertexto – Netizen Digital Solutions  
proyectos.mexico@hipertexto.com.co  
+52 (55) 7827 7068

En la formación de este libro se utilizaron las familias  
tipográficas Minion Pro, diseñada por Robert Slimbach y  
Ronnia, diseñada por Veronika Burian y José Scaglione.



