

Domingo García Garza (2022). *La revolución mezcalera: los destilados de agave y la invención del mezcal tradicional*. México: El Colegio de Michoacán/Université de Lille, 326 pp.

EDWIN G. MAYORAL SÁNCHEZ
El Colegio de Michoacán

LA REVOLUCIÓN
MEZCALERA
LOS DESTILADOS DE AGAVE
Y LA INVENCION DEL MEZCAL
TRADICIONAL

Domingo García Garza



El Colegio de Michoacán

La revolución mezcalera los dejará atónitos. Es obra del mexicano Domingo García Garza, sociólogo radicado en Francia y profesor-investigador en la Université de Lille. Doce años de trabajo teórico y empírico avalan esta investigación de gran calado. Fue presentada en mayo de 2022 por el profesor García Garza para defender su *habilitation à diriger des recherches* (HDR, lo que antes fue el *Doctorat d'État*) en Estudios Latinoamericanos. Este es el cuarto libro del autor; los tres anteriores también están relacionados con el mezcal, dos de ellos fueron publicados en francés.

El autor es un sociólogo de la alimentación nutrido: comenzó su andadura sociológica con una tesis doctoral sobre los tacos callejeros regiomontanos y es un especialista en las perspectivas bourdianas. A Bourdieu lo aplicará para explicar la valoración y la legitimidad de los mezcales en diversos circuitos culturales.

García Garza examina desde 2010 los procesos laborales y económicos de los diferentes mezcales o destilados de agave, los dispositivos legales y las disputas de poder en la larga cadena de suministro. Además, lo preocupan la estandarización, los efectos ecológicos y sociales derivados de la producción. Antes de abrir el libro, conviene cuestionarnos: ¿cómo interpretar que todavía a fines del

siglo xx los mezcales eran un alcohol vituperado y en el presente son considerados productos de alta gama en su mayoría? ¿Qué valor tiene una obra sobre mezcales para enfrentar los problemas sociales de México y América Latina? Una lección toral es que el mezcal es un tema polivalente que entusiasma —es un objeto de estudio predilecto— y que es muy relevante social, económica y políticamente.

Desde luego, sociólogos mexicanos han publicado libros sobre mezcales y sobre un mezcal en específico: el tequila. Rogelio Luna Zamora es una muestra. Pero hoy, ninguna monografía sociológica nacional devela como lo hace *La revolución mezcalera*. Este volumen contiene prólogo, introducción, cuatro capítulos que versan acerca de qué es el mezcal; cómo se modernizó la tradición mezcalera; de qué forma se originaron la revolución mezcalera y las luchas de poder en torno a los agaves y mezcales. También incorpora conclusiones y tres anexos. Aun la bibliografía es un dato: informa sobre las voluminosas referencias académicas en el campo del agave-mezcal. Cada capítulo de este libro constituye una agenda de investigación social insaciable. El prólogo fue redactado por el antropólogo social José de Jesús Hernández López, uno de los investigadores más destacados en estudios sobre tequila y mezcal.

“El mago de las montañas” es el título de la imagen de portada, del joven Félix Hernández Monterrosa: impulsor de la Gran Fiesta del Mezcal de Matatlán, Oaxaca, pionero en enaltecer las cualidades sensoriales y culturales de los mezcales. A raíz del debate contemporáneo en México (sobre todo el que propugnan algunos arqueólogos) acerca de la destilación prehispánica, sin tapujos, el autor se posiciona: la destilación es fruto de la colonización, una práctica sincrética. La hipótesis más plausible es que la destilación llegó a Nueva España debido a una transferencia de saberes provenientes de Asia (Filipinas). Sin embargo, García Garza aclara que la fase del cocimiento de agaves en hornos de piedra es el único método precolombino en la elaboración de mezcales artesanales, proceso que es el que más deslumbra a los extranjeros. Se nos insiste en que el mezcal no encierra un origen indígena, aunque para autentificarlo se le atribuyan características étnicas. Más bien, a lo largo de su enrevesada historia, los mezcales han sido elaborados por sociedades rancheras hispanohablantes (mestizos), en zonas rurales o marginadas.

Cantidad de pensamiento relacional, de disciplinas, autores, conceptos y bebidas (champán, whisky o vino tinto) aparentemente disímbolos al mezcal, deambulan por el libro. Parte de la inspiración se basa en campos de estudio como la historia de la alimentación, la antropología de la alimentación, la historia social, la sociología de la cultura, la sociología económica y la sociología reflexiva. De modo tácito, García Garza nos insta a pensar sociológicamente sobre el mezcal desde múltiples aristas. Asimismo, en la obra queda patente que son inevitables conocimientos básicos de química para comprender la adecuada fermentación (proceso fundamental que determina el perfil aromático de los mezcales) y las destilaciones. La botánica y la taxonomía también son importantes para entender las variedades de agaves. Al final, químicamente hablando, el mezcal artesanal es una mezcla muy compleja, integrada por más de 200 compuestos.

El trabajo de campo más importante se condensó en Oaxaca, la “Meca del mezcal”. Este libro, no obstante, da cuenta de la panorámica de los tipos de mezcales (tequila, mezcal, bacanora y raicilla) que se elaboran en México. Sobresalen los estados distinguidos con una denominación de origen (DO): Durango, Guanajuato, Guerrero, Jalisco, Michoacán, Puebla, San Luis Potosí, Sonora, Tamaulipas y Zacatecas. En este sentido, el asunto de las DO es transversal a todos los capítulos, acentuando la Denominación de Origen Tequila (la primera DO de las Américas) y la Denominación de Origen Mezcal (DOM). La DOM abraza 500 000 kilómetros cuadrados y es la más extensa del planeta. Desde que se decretó la DOM (1994), suscitó la comodificación del mezcal, devino en etnomercancía y perturbó la dinámica económica y ambiental, así como los vínculos comunitarios de los pueblos productores. La mercantilización del mezcal entraña nuevas maneras de colonización económica. Hoy es más claro apreciar que las DO de mezcales son dispositivos de extracción de riquezas —sobre todo por las transnacionales— de las zonas rurales mexicanas más abatidas.

Son contados los estudios que exaltan el turismo en la revaloración del mezcal. *La revolución mezcalera* aporta de manera peculiar a este tema. Además de la pesquisa en México, esta extensa investigación condujo a un trabajo de campo multilocal, que vinculó las esferas productivas con las de consumo, para vislumbrar al mezcal como una mercancía global. Derivado de ello, el autor propone los puntos álgidos del *boom* del mezcal. El periplo para entrever el auge mezcalero es por diferentes ciudades globales:

Nueva York, Londres, París y Madrid, y la manera en que los arreglos en esas urbes definen y seguramente sellarán los destinos de los destilados de agave en el futuro.

Asimismo, García Garza desarrolla el sugerente concepto de turismo mezcalero, cuya génesis ocurre con los primeros recorridos guiados a los palenques mezcaleros de Santa Catarina Minas (Oaxaca), al entrar el milenio. Del mismo modo, elabora la noción de paisajes de los espirituosos de agave, que subrayan el aprendizaje sobre los agaves y los mezcales, fomentada por el turismo mezcalero. Al calor de las interacciones, la emotividad y también el grado de embriaguez, las experiencias mezcaleras se tornan más auténticas. *La revolución mezcalera* nos convida a cuestionar un objeto de estudio como el mezcal, muy romantizado, esencializado y des-historizado. De esta suerte, el autor pone el dedo en la llaga cuando discute las esencializaciones de todo tipo en torno a nociones como autenticidad, tradición, etnia, clase social, agave, maestros mezcaleros, artesanidad. Para ir a contracorriente de las visiones dominantes, echa mano de bases epistemológicas, metodológicas y reflexivas del oficio sociológico para deconstruir la narrativa esencializante del mezcal.

Uno de los mayores aciertos del libro es señalar una misiva latente, soslayada: las formas de elaboración de los mezcales varían en el tiempo y el espacio. Los mezcales son testigos de los inicios de la historia colonial hasta el presente y su mutabilidad contempla las reconsideraciones de la identidad mexicana que se mece, según la historia, entre nacionalismo, indigenismo y cosmopolitismo. El autor construye una cronología de cuatro generaciones que van del siglo XVII hasta el siglo XXI. Los indicios históricos de los primeros mezcales se ubican alrededor de las faldas de los volcanes de Colima. De acuerdo con la historiadora Paulina Machuca, contrariamente a lo que se cree, la producción de mezcales en Oaxaca es tardía, comenzó a inicios del siglo XVIII.

La revolución mezcalera sucedió, en buena medida, por proyectos modernizadores de fines del siglo XX. Por ejemplo, asistencias técnicas, la mayoría de las veces brindadas por investigadores y estudiantes universitarios (taxónomos, biólogos, químicos, ingenieros forestales, etcétera). Su objetivo: recomendar cómo lograr adecuadas fermentaciones y dobles destilaciones. Al respecto, el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (CIATEJ) es un exponente desta-

cable. Numerosos maestros mezcaleros renovaron sus prácticas artesanales considerando la evidencia científica. Esa “artesanía líquida”, el mezcal, transformó sus cualidades organolépticas (asegurando la inocuidad), simbólicas y estéticas (el embotellado, por ejemplo). El punto de inflexión de la revolución mezcalera es la correcta ejecución de la doble destilación.

Hogaño, el mezcal tradicional es una reinvencción de la tradición; es un producto de la modernidad. Si bien se modernizó, persistieron la mayoría de las instalaciones rústicas donde se confecciona la bebida. Con ello, la sensación de arcaico y auténtico prevalece y disfraza los trascendentes cambios del mezcal. Los ímpetus económicos son el motivo capital de la reinvencción del mezcal: es el destilado con la mayor tasa de crecimiento mundial. Autenticidad-tradición es el binomio que esencializa a los mezcales, otorgándoles plusvalía en el mercado. Desde luego, los actores fueron una punta de lanza en la invención del mezcal tradicional: científicos, maestros mezcaleros, funcionarios públicos y entusiastas. Pero son los intermediarios culturales (cuyos alias son “coyotes”, acopiadores, caciques, etcétera) los causantes superiores de la venta masiva y la autenticación de los mezcales. Los intermediarios son también la fuente de todas las dolencias y los gozos de los productores.

Gracias a la revolución mezcalera, la producción de destilados de agave mutó de un oficio del vicio a un arte asociado a la mexicanidad. Los más vulnerables de la cadena productiva son, irónicamente, los maestros mezcaleros. Hay una multiplicidad de pormenores que explican la revolución del mezcal, los cuales se superponen. Entre ellos se localiza la demanda de destilados artesanales por parte de las culturas mixológicas de ciudades globales: Nueva York (la primera megaciudad que avivó esta tendencia), Los Ángeles, San Francisco, Londres, París, Berlín, Madrid, Lisboa y Shanghái. La coctelería a base de mezcal ingenió un nuevo gusto cultural y salpicó la cultura mixológica mundial. Asimismo, se consagró al mezcal como un espirituoso *premium*. Cito: “Si la doble destilación representó una revolución en la producción, la mixología representa una revolución en el consumo” (p. 151).

La relación binacional México-Estados Unidos es mayúscula: Estados Unidos bebe más mezcal que México y es el mayor importador y consumidor del mundo. *Mexican Spirits* es una categoría que se ha popularizado en la frontera entre ambos países. La modernización de las prácticas de

producción y la transnacionalización están cambiando la vida de muchos campesinos y sus paisajes. Es el caso de los mezcaleros oaxaqueños, o de los raicilleros de Jalisco. Sólo Diageo y Pernod Ricard —los dos conglomerados de licores más voluminosos del orbe— compraron destilerías en Oaxaca. El grupo Entre Compas, con sede en Madrid, es un caso atípico: pionero en introducir la cultura de los destilados mexicanos en España y defensor de los patrimonios alrededor de ella. En México, no obstante, uno encuentra expresiones destinadas a las clases populares que son una secuela de la efervescencia mezcalera. En abril de 2023, en Aguascalientes, un heladero me presumió su reciente nieve de garrafa de mezcal (traído de Oaxaca) con orgullo.

Provoca un contrasentido saber que el mezcal más moderno no es el industrializado sino el tradicional. Pero la argumentación impecable de García Garza nos encauza hacia la verosimilitud y la originalidad de sus tesis. Quisiera haber leído *La revolución mezcalera* en 2020, cuando me inicié en la investigación social sobre agaves-mezcales. Los curiosos que vienen delante serán afortunados de leerlo en medio de la trifulca, de los cañonazos entre destilados de agave. O en el sosiego, después de profundas revueltas. Esta obra se recomienda a todos los interesados en la autenticidad, la tradición, el patrimonio, la herencia cultural, la sociología del turismo y la sociología de la alimentación. Este libro también es un suministro para los estudios de ciencia, tecnología y sociedad. *La revolución mezcalera* nos apremia a pensar que los alimentos y las bebidas artesanales del siglo XXI precisan hermanar tradición y modernidad.