

PUBLICACIONES

Módulo Academia

Como parte de las acciones de colaboración con otras redes temáticas, la AGARED contribuyó en la aportación de recursos para el diseño editorial de la publicación *“Mezcalla, para conocer los mezcales michoacanos”*, coordinado por la Red de Productores Forestales No Maderables y en colaboración con la Secretaría de Desarrollo Económico del Estado de Michoacán.





MEZCALLA



**Secretaría de
Desarrollo Económico**

Gobierno del Estado de Michoacán



**Red Temática
Productos Forestales
No Maderables**

Aportes desde la etnobiología
para su aprovechamiento sostenible

Dicha publicación se encuentra en la gestión del ISBN, para poder pasar a la fase de impresión, por lo que a fin de proteger el producto previo a este proceso, sólo se coloca en este reporte testigos del diseño editorial:

Título: MEZCALLA, para conocer los mezcales michoacanos

© América Minerva Delgado Lemus, 2018.

Registro Público del Derecho de Autor No. 03-2012-050313440900-01

ISBN:

Reservados todos los derechos. No se permite la reproducción total o parcial de esta obra, ni su incorporación a un sistema informático, ni su transmisión en cualquier forma o por cualquier medio (electrónico, mecánico, fotocopia, grabación u otros) sin autorización previa y por escrito de los titulares del copyright. La infracción de dichos derechos puede constituir un delito contra la propiedad intelectual.

Coordinadora: América Minerva Delgado Lemus

Edición de estilo: Estrella Maya Delgado Lemus y Blanca Estela Lemus Ruiz

Gestión para la publicación: Daniel Díaz Rodríguez

Diseño: Isela Patricia Mora Soto

Portada: Foto y arte: Leonardo Palafox Téllez. Diseño: Isela Patricia Mora Soto

Colaboradores:

Mapa regiones mezcaleras: Mario Antonio Guevara Santamaría

Ilustración partes de un agave: Ignacio Torres García e Isela Patricia Mora Soto

Ilustraciones de alambiques y ficha sensorial: Laura Leticia de Montanaro Valdés



III. El mezcal

América Delgado Lemus y Daniel Abdelmassih Jiménez

Mezcal es el nombre genérico que se le da en varias regiones del país a bebidas espirituosas, destiladas a partir de mostos resultantes de la fermentación de los tallos de diversas especies de agave previamente cocidos y molidos. Pueden ser de una, dos o tres destilaciones, dependiendo de la receta histórica y del tipo de destilador empleado. Generalmente con destilación discontinua, es decir, que la primera destilación ofrece un contenido no mayor a 40% de alcohol, por lo que se ha de volver a destilar para lograr una bebida espirituosa más pura, con menos cantidad de agua, y con mayor contenido alcohólico (ver Anexo: Tipos básicos de destilación). Existen destiladores tipo filipino y también alambiques tipo árabe en los que se efectúa la destilación. La diferencia entre estos destiladores es que, en el caso del filipino, la condensación ocurre dentro del destilador, mientras que en el alambique árabe la condensación es externa.

Existen sin embargo, casos como el del distrito de Ejutla y Miahuatlán, Oaxaca, que pueden considerarse destilación continua. El destilador de platillos utilizado en estas regiones es único, al enfriar en dos momentos el vapor se obtiene un producto final a más de 50% de alcohol en una sola destilación. Otro caso es, claro, el de las enormes columnas de destilación más sofisticadas empleadas en la producción del tequila y algunos mezcals industriales.



© Foto: con licencia de Pedro Rodríguez Martínez, Rio de Janeiro, Querétaro, Anápolis, Atlix, Puebla, México.
 © Página artística, control de población (Lugar particular) general, población de Juan Flores Jiménez, San Mateo Sacaltitán, Oaxaca, José Ramón Velázquez.



Aperitivo histórico

El mezcal, muchos argumentan, es resultado obligado de la combinación de técnicas indígenas ancestrales de cocción de agaves como alimento, y de las técnicas de destilación probablemente introducidas por los españoles y filipinos en la colonia. La cocción del maguay en hornos de poyo, primer paso del proceso, se ha practicado en territorio de lo que ahora es México desde hace al menos 10,000 años, de acuerdo con estudios arqueológicos en cuevas del Valle de Tehuacan, Puebla (Macninch, 1997) y en Quila Nahuatl, Oaxaca, así como con estudios realizados en el norte del país, en Ocampo, Tamaulipas. Esta práctica da como resultado un alimento dulce llamado mezcalli (en náhuatl mehtl maguay y iccalli = "que reanina" o iccoo = "que se calienta al fuego"). Se ha estimado que este maguay cocido conformaba gran porcentaje de la dieta de pobladores de épocas pre-colonias en Mesoamérica (Calkin, 1967). La técnica tradicional de hornado de tallos de diversas especies de maguay para producir mezcalli fue básica para el desarrollo de la producción de mezcal, ya que el mezcalli es sumamente rico en azúcares y su fermentación produce alcoholes en cantidad y calidad adecuadas para la destilación de bebidas para consumo humano (Gentry, 1982).

© Anonimato del autor de una foto de maguay vivo, Huehuetlán, Michoacán, Iguala Tlaxiaco, México.
 © Página artística, control de población (Lugar particular) general, población de Juan Flores Jiménez, San Mateo Sacaltitán, Oaxaca, América Delgado Lemus.

