

# El ABC del mezcal

Por **Conexión Migrante** - 08/07/2017



*El ABC del mezcal*

Entre alambiques, armones y jimadores, surge la primera edición del **'Breviario mezcadero. Regionalismos y términos comunes, antiguos y contemporáneos del proceso de la elaboración de mezcal'**, obra del investigador Juan Gallardo Valdez, adscrito al área de Tecnología Ambiental del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (Ciatej).

Este libro pretende ser una guía para amantes, productores y curiosos del mezcal, bebida emblemática de México.

En entrevista para la Agencia Informativa Conacyt, el maestro Juan Gallardo, quien también se desempeña como catedrático en la Universidad de Guadalajara, compartió que las investigaciones para lograr esta obra iniciaron hace más de 10 años, a través de diversos viajes y proyectos en los que ha participado.

"Este proyecto surgió a partir de todas esas visitas a diferentes regiones y comunidades mezcaderas, de haber visto los diferentes y el aprovechamiento y uso de diferentes especies y variedades de agaves", dijo.

Como coordinador y responsable técnico de la elaboración de estudios técnicos justificativos para establecer la Denominación de Origen (DOM) de la charanda y para ampliar la DOM del mezcal, Gallardo Valdez ha visitado más de un centenar de comunidades de varios estados de la república donde se produce mezcal y ha conocido la jerga del lugar para referirse a utensilios, técnicas, actividades y otros términos relacionados con su proceso de elaboración.

## **Tal vez te interese: Arzobispo de Los Ángeles pide aprobar Dream Act**

"Por ejemplo, en la región del Altiplano —Zacatecas, San Luis Potosí y norte de Guanajuato—, el mezcal se elabora en haciendas mezcaderas construidas en el siglo XVIII y XIX, son prácticamente fábricas; en Oaxaca y Guerrero se les llaman palenques y son pequeñas unidades que producen de forma artesanal con base en técnicas ancestrales transmitidas de generación en generación, fortaleciendo la identidad, cultura y tradición de sus comunidades", comentó el investigador.

Sin embargo, el autor afirmó que las técnicas de cocimiento, tinas de fermentación, sistemas de destilación y magueyes o agaves utilizados varían de región en región, lo cual conlleva un cambio en las características de la bebida, particularmente el sabor y olor del mezcal, las cuales son diferencias valoradas por productores y consumidores.

Gallardo Valdez trabaja actualmente en la elaboración de un libro técnico sobre producción de mezcal, así como en un proyecto recién aprobado para incluir 11 municipios del norte de Guanajuato a la DOM del mezcal, con financiamiento del Fondo Mixto (Fomix) entre el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología (Conacyt) y el gobierno de Guanajuato.

**Tal vez te interese:** [Las deportaciones masivas de EU a México son fenómenos cíclicos, explican académicos](#)

#### Mtro. Juan Gallardo Valdez

Licenciado en geografía por la Universidad de Guadalajara, donde también recibió el grado de maestro en ciencias de la salud ambiental. Se desempeña como investigador del área de Tecnología Ambiental del Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco (Ciatej) y catedrático en el Departamento de Geografía y Ordenación Territorial de su *alma mater*.

Sus líneas de investigación se refieren al ordenamiento territorial, impacto ambiental, aprovechamiento de residuos agroindustriales e indicaciones geográficas.



#### Sabías que...

El tequila se elabora únicamente con agave azul (*Agave tequilana*), mientras que el mezcal puede ser de 14 a 20 especies distintas de agave y cerca de 50 variedades.

El tequila era considerado un mezcal más hasta la última década del siglo XIX, cuando se hizo por primera vez la distinción entre una bebida y otra.

## Un poco del Breviario

- **Bieldo:** herramienta manual que se utiliza para el trasiego y manejo del agave triturado, también llamado trinche.
- **Borrachos:** nombre coloquial que se da en Oaxaca a los mosquitos que se aglomeran en la superficie de la tina durante la fermentación, atraídos por el azúcar del bagazo. En el estado de Morelos se les llama mosquitos del mezcal.
- **Cucaracha:** conexión entre la montera y el condensador que consiste en un tronco delgado y hueco en el estado de Puebla. Llamado de esta manera por ser obtenido de un árbol llamado cucaracho.
- **Mezculier:** el que nunca te ofrece mezcal y solo lo quiere para él. El codo, tacaño.

- **Rizoma:** lazo subterráneo que se desprende del tallo de la planta de agave, madre del que brota el hijuelo.
- **Colas:** también conocidas como “pulques”. Es el destilado que sale del alambique después de las puntas y el mezcal (corazón), de muy baja graduación alcohólica. Cuando salen las colas, los productores se dan cuenta de que es el momento de hacer otra parada.

### Tal vez te interese: [Crecen protestas contra la ley SB4 en Texas](#)

- **Melga:** espacio de terreno que se deja entre surco y surco donde está sembrado el agave, cuya anchura varía en función de la especie. Por lo general, este espacio es utilizado para cultivos de ciclo corto y de autoconsumo por la mayoría de los productores.
- **Farolazo:** porción de mezcal que se sirve en vaso de veladora y se ingiere de un solo trago.
- **Mayahuel:** diosa del maguey, según la mitología azteca y, por extensión, de la embriaguez. Mayahuel era una joven hermosa que vivía en el cielo con su terrible abuela, una *tzintzimitl* (estrella que diariamente trata de impedir que el sol nazca). La bella joven huye con Quetzalcóatl para amarse en un frondoso árbol convertidos en ramas; la abuela descubre y envía a sus compañeros *tzitzimime* a matarlos, y tras enterrarlos, de ellos nace la primera planta de maguey, con la cual se produce pulque, bebida ritual y ofrenda ceremonial de los dioses.

## Comentarios

0 comentarios

### Conexión Migrante

<http://www.conexionmigrante.com>

Sitio para migrantes mexicanos en Estados Unidos y sus familias. Información y servicios para paisanos de Zacatecas, Michoacán, Guanajuato y todo México.

