

CRÓNICA



Foto: <http://www.elclaustro.edu.mx/claustronomia/images/>

Chavos
Observando

...
Innovando

Una Crónica Íntima del Mezcal

Por: **Patricio Cervera Guerra**

Edición: Mario Cuevas, Isai Gómez & Graciela Staines

“Todo buen mezcal tiene una buena historia”





Escribir y describir lo que nos construye, -todo aquello que nutre nuestras identidades y orgullos-, es un placer, pero también un deber. Esperamos estimular su gusto, respeto y estima por productos tan propios de nuestras tierras multicolores.



Elaborar esta crónica es parte de un ciclo iniciado con la red "Chavos Observando", centrada en el trabajo colaborativo, intergeneracional y más allá de las disciplinas, pero estructurado a partir de una perspectiva basada en los derechos fundamentales. Derechos orientados al desarrollo sostenible, de la persona, el ambiente la biodiversidad y las bellezas de México, del mundo.

Villahermosa, Tabasco: son las 6 am. de un 28 de diciembre, y estamos listos para salir acompañados por una mañana húmeda y ligeramente fresca. Al compás del sol, tomamos carretera hacia la histórica localidad de Oaxaca de Juárez.

La carretera va tranquila. Despejada, hasta que llegamos a Tuxtepec, donde empieza el reto: una cuesta que va subiendo el cerro, entre curvas peligrosas y neblina.

mar de nubes. Finalmente ocurre: ¡habíamos llegado al cielo!

Decidimos detenernos. La belleza nos ayuda. Dejamos que el vehículo descansa al bajar a caminar: para recuperar energía y calmar un poco el mareo de la carretera.

Experimentar un camino desconocido, -con tantos desafíos-, no fue sencillo. Los paisajes hacen que valga el esfuerzo. Los japoneses dirían que hay mucho de espiritual, de grandeza

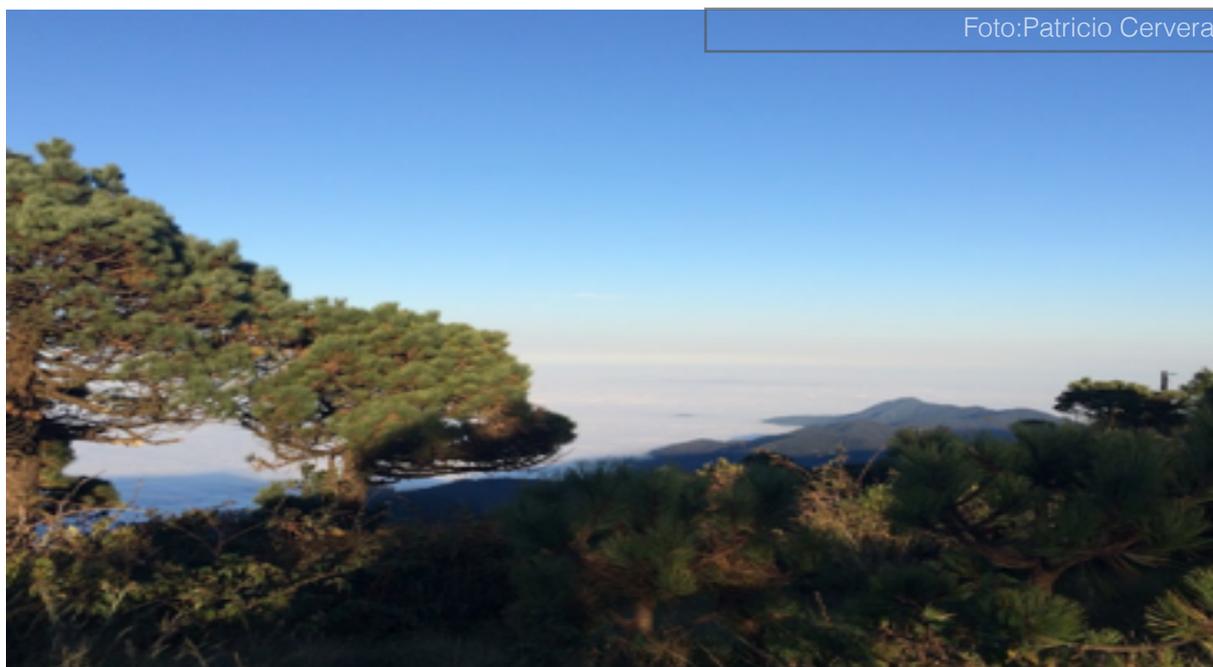


Foto:Patricio Cervera.

Viajan mis padres, mi hermana, mi cuñado y yo. Cuatro horas de probar la destreza al volante y la calidad de los frenos de nuestro vehículo.

Pasamos las curvas, se termina la neblina, y cuando se nos ocurre voltear al horizonte, observamos un extenso

sensible, pero incomprensible, porque se hunde en la persona y la ensancha. Subiendo entre la neblina y el bosque, apenas dejándose ver un sol deshilado, se llegar al Mirador. Las desventuras del camino dejaron de importar, ahora el sol se encuentra enorme, abrazando la montaña.

Una hora y media después, aproximadamente, decidimos continuar con nuestra ruta hacia la bella Oaxaca.

La carretera en este tramo, es muy cooperativa y para nuestra buena suerte, llegamos alrededor de las 7 pm.



Foto: Patricio Cervara

Llegamos al anochecer a nuestro paradero en el 405 de la calle Murguía. Justo en el corazón de Oaxaca.

A pocos metros, estaba montado un bazar de artesanías regionales, oaxaqueñas. Las mesas de productores, comerciantes, compradores y, hasta fanáticos, ofrecían muestras de prueba de distintos mezcales.

A pesar de nuestro deseo por degustar el elixir oaxaqueño, el

recorrido y la hora del día ya ameritaban algo de comer y una ducha.

Con mirada larga, pasamos oliendo la tentadora cata de mezcal. Y así, dimos con un puesto de quesadillas y con las famosas *ciabatas* oaxaqueñas; donde además de la comida, ofrecían unas aguas frescas exquisitas.

Ordenando un par de quesadillas, -la especialidad de la mesa-, fue como comenzamos una plática con Norma, la mujer que nos preparaba los alimentos.

Se hicieron y respondieron preguntas ordinarias para quien desea

-¿Qué ruta recomendarían para conocer la producción de un buen mezcal?

aprovechar su estancia, tales como:

-¿Cuántos días dura el bazar?,
¿A qué hora levantan todo?,
¿Seguirán aquí mañana?

Y después surgió la pregunta que despertaba en nosotros una emoción e ilusión sólo equiparable a la experimentada por las niñas y niños cuando esperan su cumpleaños o Navidad, preguntamos:

A lo que Norma y Mario, nuestros nuevos amigos en Oaxaca, de Juárez, nos dieron la mejor orientación que jamás hayamos tenido: –

“Pueden hacer lo que todos los turistas: el recorrido de la *Ruta del Mezcal*”.

Su nombre oficial es Región del Mezcal, pero para vivir toda la experiencia desde el agave hasta la botella, debemos ir a Santa Catarina Minas.

Nos indicaron buscar a Don Lorenzo Ángeles, que produce el mezcal *Real de Minas*. “–Nosotros sólo tomamos ese mezcal y lo conseguimos ahí mismo”.

Observar la seguridad y confianza de sus palabras, nos condujeron a una decisión clara.

A la mañana siguiente no había duda alguna, Santa Catarina Minas era nuestro destino. A tan sólo 40 minutos de la ciudad de Oaxaca de Juárez y con apenas 1,800 habitantes, encontraríamos lo que es un paraíso escondido.

Querer conservar limpio y cuidado un sitio de tal belleza no es un intento superficial.

“Para el Mezcal no existen horarios”



Foto: Patricio Cervara

Al llegar a la mezcalería *Real de Minas* preguntamos a los locales por Don Lorenzo, y fue así como dimos con lugares y personas inesperadas.



Foto: Patricio Cervara

Estábamos en el lugar indicado, pero no fuimos recibidos por Don Eduardo, sino con un grupo de personas muy atentas.

El grupo escuchaba a un joven de no más de 22 años que explicaba el proceso de elaboración de mezcal.

Nos anexamos al grupo y escuchamos atentamente. El proceso iniciaba con los hornos donde se cocía el agave, al calor de piedras volcánicas previamente calentadas en una fogata inmensa negra, donde tarda aproximadamente tres días en cocerse por completo.

Posteriormente el agave debe *trozarse* y dejarse fermentar en grandes barricas, donde serían semanas y hasta meses para estar listos y pasar al proceso de destilación.

Esta etapa se realiza empleando hornos tradicionales, de piedra, con grandes ollas de barro, al interior de éstas se coloca una cuchara de copal y son cubiertas con una olla de



Foto: Patricio Cervara



La mezcla se vierte en las barricas y se hace un proceso de tres destilados:

El primero será el más puro de los mezcales, conocido por los mezcaleros experimentados como "punta"

Un alcohol de casi 70 grados, que por la normativa reguladora no les permiten comercializar, pero es el más consumido por los productores. Tradicionalmente se bebe en una jícara grande que nunca se reparte, pero se comparte.

El secreto es estar acompañado para disfrutarse como debe ser.



“El mezcal tienes que tomarlo a besitos.”



Del segundo destilado se obtiene un mezcal que posee un sabor fuerte, pero no tiene un grado de alcohol tan alto como la "punta".

Finalmente, el tercer destilado se denomina "cola", un mezcal más suave muy buen sabor. La cata de los destilados se hace cuando están "frescos", es decir, se permite probarlo en el momento exacto de la destilación, en generosas porciones.

El mezcal recién destilado es caliente, entre el alcohol y la temperatura es común pensar que *quema*, sin embargo, el efecto es placentero, pues relaja, el cuerpo

“Para todo mal...mezcal,
para todo bien...
también.”

Concluido el proceso de producción, nos invitan a conocer los agaves de donde se obtiene el mezcal, es así como conocemos a Eduardo Ángeles quien decidió hace apenas dos años iniciar su propia línea de mezcal, y durante el proceso optó por mantenerlo puro, buscando que no fuese tan comercial, evitando producciones industriales. Con una producción de apenas 600 litros de mezcal al año logró salvar un agave en peligro de extinción: el *arroqueño*. El proceso de maduración del agave, tarda, (dependiendo de la especie), entre 8 y 25 años madurar y que esté listo para ser destilado

El siguiente punto en la ruta fue la casa del propio Eduardo Ángeles, el maestro mezcalero productor del Mezcal *Lalocura* así como del Mezcal *Sacapalabras*.

Tuvimos la oportunidad de conocer a Don Eduardo y a su esposa, quienes nos atendieron en una sala abarrotada de garrafones de cristal con etiquetas que diferenciaban los distintos agaves.

Posteriormente realizamos una cata completa de cada uno, acompañando el manjar con rebanadas de mandarina, naranja y sal de gusano.

No hay palabras para describir la experiencia de conocer el proceso de producción de una de las bebidas más representativas de nuestro país, la cual preserva una tradición familiar.

La Universidad Nacional Autónoma de México ha desempeñado una tarea muy importante de carácter científico orientada a investigar los lugares y procesos específicos donde se produce el mezcal tradicional.

Los resultados de tal investigación fueron empleados por la Asociación Civil Horizontes de Arquitectura y la

Subsecretaría de Turismo y Desarrollo Económico del Estado de Oaxaca en un proyecto que involucro a estudiantes de la escuela de arquitectura de la Universidad Regional del Sureste, con el objetivo de implementar un proyecto de divulgación que trascienda a las futuras generaciones.

Igualmente, hay factores naturales que permiten esta producción, donde principalmente hablamos de la tierra con condiciones para cultivar los distintos agaves en nuestro país.

Patricio Cervera Guerra



Elaborar esta crónica es parte de un ciclo iniciado con la red "Chavos Observando", centrada en el trabajo colaborativo, intergeneracional y más allá de las disciplinas, pero estructurado a partir de una perspectiva basada en los derechos fundamentales. Derechos orientados al desarrollo sostenible, de la persona, el ambiente la biodiversidad y las bellezas de México, del mundo.