

# *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*

Patricia Colunga-García Marín, Alfonso Larqué Saavedra,  
Luis E. Eguiarte y Daniel Zizumbo-Villarreal  
EDITORES

Luis Alfonso Ramírez Carrillo

Una cita tomada del libro *Testimonios de la antigua palabra o huehuetlatolli*, donde don Miguel León Portilla recoge enseñanzas nahuas a los jóvenes es la elección de los editores para llamar nuestra atención sobre la importancia de los agaves para los mexicanos:

*Ten cuidado de las cosas de la tierra  
haz algo, corta leña, labra la tierra, planta nopales, planta magueyes.  
Tendrás que beber, que comer, que vestir.  
Con eso estarás de pie, serás verdadero y con eso andarás.  
Con eso se hablará de ti,  
se te alabará,  
con eso te darás a conocer.*

La sabiduría mexicana es inmensa, los editores de esta obra lo han comprendido y se ocuparon de los agaves y por eso se dan a conocer, hablamos de ellos y, sobre todo, los alabamos.

Pero más que halago, que se merecen con amplitud no sólo los editores, sino todos los autores, asombro es lo que provoca esta obra. Asombro, porque si bien en nuestro mundo académico es común la edición de memorias producto de congresos, no lo es tanto una obra de características enciclopédicas que abarque con tanta profundidad aspectos tan numerosos como lo hace ésta en torno a los agaves.



Códice Florentino. Siembra de agaves.

El presente libro cubre uno de los objetivos del IV Simposio Internacional sobre agavaceae y nolinaceae llamado "Los agaves de importancia económica en México" cuyo objetivo fue fortalecer las relaciones entre las diferentes organizaciones y los individuos del sector gubernamental, productivo, académico y social interesados en el conocimiento, el aprovechamiento y la conservación de estos recursos. Al simposio acudieron 250 autores que presentaron 108 trabajos abarcando el estado actual del conocimiento en una amplia gama de temas, desde la etnoarqueología hasta el germoplasma y desde las perspectivas de los investigadores hasta la de los grandes y pequeños empresarios.

Este libro agrupa lo mejor de ese congreso: se trata de 21 capítulos elaborados por 64 autores pertenecientes a 23 agrupaciones académicas, gubernamentales y productivas. Las contribuciones tratan múltiples aspectos de la biología, ecología, historia, etnobotánica, economía, legislación, agronomía, agroecología, biotecnología y agroindustria de los agaves de México.

Esta inmensidad temática se agrupa en cinco secciones distribuidas a lo largo de más de 400 páginas. Por si esto fuera poco, nos regalan tres amplios anexos y un mapa que por sí solo es un bello tratado de los mezcales y su diversidad en México.



No intentaré la extensa tarea de resumir o comentar cada capítulo. Ni siquiera la de las otras secciones in extenso. Me centraré en un breve comentario de cada uno de ellos. En la primera titulada "La naturaleza del agave" se comienza con la historia natural del agave y de sus parientes, abuelos, hijos, nietos, primos y demás parentela biológica recurriendo a su evolución. De allí, a la clasificación taxonómica mediante métodos moleculares, a las variaciones inter e intraespecies mediante el análisis cromosómico. Y finalmente, a la ecofisiología del rey, del agave azul o agave tequilana weber y de esta revisión se sacan provechosas lecciones. La familia se remonta a algo así como entre 25 y 12 millones de años y el género a sólo 10 millones de años, es decir, es muy reciente y tiene una espectacular radiación adaptativa de más de 200 especies.

La segunda sección se titula: "Lo ancestral, base del futuro: domesticación y diversidad" se abordan las primeras relaciones entre curiosas, necesitadas y amistosas del género agavacea con un género más joven sobre la tierra: el humano. Se habla del origen de la diversidad genética bajo domesticación y de los inventarios y distribución geográfica de los recursos fitogenéticos disponibles. Aquí viajamos de las evidencias botánicas, toponímicas, arqueológicas y etnohistóricas al origen de la destilación del agave hacia fines del siglo XVI, allí por las inmediaciones de Jalisco y Colima, mediante la adaptación de la técnica para la destilación del coco. Al parecer en las estribaciones de los volcanes de Colima podemos ubicar uno de los primeros clandestinos (destilería) en México, que preparaba licores escapando a las prohibiciones (y monopolios) coloniales. Hay que aclarar, sin embargo, que los pulques y mezcales con tecnología indígena son anteriores a estas tecnologías de destilado.

La tercera sección "Los cimientos para el mañana: cultura y legislación" provee información y un marco conceptual básico para el futuro de los destilados de agave, en términos de su problemática económica, cultural y legal. Partiendo de las diversas trayectorias populares del pulque, el mezcal y el tequila, se puede ver con claridad cómo las condicionantes sociales, el ascenso y descenso de la estética y del sentido del gusto de las clases sociales, derivaron en intereses económicos y de allí el impacto, el futuro, el auge y la pérdida de muchos recursos naturales como los agaves. Por ejemplo, el pulque descansó en el mantenimiento secular del México indígena durante más de cuatro siglos y participó también del desprecio generalizado de la estética de consumo de las clases medias y altas; el mezcal se mantuvo igual, protegido en la cultura del México indígena, pero se propagó de mano de la expansión mercantil de la minería y de otras actividades productivas de la colonia. El tequila apenas superaba el valor estético de las otras dos bebidas, hasta que el incremento

de las clases medias urbanas a partir de 1950 lo hizo subir de clase social y su aprecio en el extranjero lo volvió también un consumo de elite para el mundo mexicano, lo que en términos biológicos ha significado, por supuesto, el predominio de la agavacea tequilana weber y la puesta en riesgo de la conservación y conocimiento de otras variedades.

Los estudios de esta sección reportan 74 especies y 28 taxas infraespecíficas que reciben 570 nombres comunes. De éstas, las dos terceras partes (58: 42 especies, 7 subespecies y 7 variedades) pueden producir mezcal y 10 pueden producir tequila, además del agave azul. Pero la visión general nos ofrece un escenario de pérdida devastadora: exclusión de pueblos y tecnologías nativas, eliminación del germoplasma y de los procesos de elaboración tradicionales en las denominaciones de origen. Todo esto pone en riesgo la sustentabilidad de la industria de los agaves.

La cuarta sección titulada: "Cruce de caminos: diversidad de estrategias productivas" se centra sobre las especies más comunes, fuertes y exitosas: el tequila, el mezcal, el henequén, la bacanara y la lechugilla del tequila; queda claro que ha hecho mucha falta planeación estratégica, investigación y desarrollo tecnológico a tiempo y que el tequila está en desventaja respecto de otras bebidas en el mercado, tanto nacional como internacional. Resalta aquí que aún sin mayores tecnologías, la simple planificación estratégica del manejo ya conocido de los cultivos, hubiera permitido un mejor posicionamiento en el mercado y la ruptura de los ciclos de sobreproducción y de escasez.

Por otro lado, el caso del maguey mezcalero y la agroindustria del mezcal en Tamaulipas son por demás interesantes. No sólo por su origen en el que se puede rastrear cómo las formaciones sociales y las prácticas culturales son determinantes en la expansión y mantenimiento de los cultivos sino por su potencial que hasta ahora resulta increíble que haya sido tan poco explotado comercialmente. Hay prestigio regional y estatal de este mezcal, una tradición cultural fuertemente conservada, especies poco conocidas y un mercado abierto que aún no se ha podido aprovechar. Lo mismo puede decirse del maguey papalote de Guerrero, cuya lógica a futuro parece desprenderse fundamentalmente del conocimiento que alcancemos del manejo de los campesinos.

En cuanto al henequén, se nos presenta el caso de la agroindustria productora de sisal, el licor de henequén cuya planta se instaló en Izamal. El caso es muy interesante por muchas razones. Se trata de una alternativa por revitalizar una agroindustria en declive, que no tiene muchas posibilidades de expansión, manteniendo sólo la lógica ya existente para producir y vender fibra, es una actividad que aún mantiene una impronta cultural y una extensa gama



de saberes y prácticas en un campesinado urgido por actividades rurales y por fuentes de empleo, que se vería beneficiado por cualquier mejora en la producción henequenera. Se trata también de un desarrollo tecnológico logrado en un centro de investigación regional y de un proyecto de vinculación hacia el sector productivo que tuvo éxito. Las causas por las que este proyecto se ha detenido son también, en sí mismas, una gran lección para repensar los problemas de vincular la investigación a la empresa y cómo los problemas de la política no son los mismos que los de la investigación y pueden ser más fuertes incluso que la viabilidad económica de un proyecto. Esta sección termina con la presentación de un espléndido trabajo sobre las posibilidades de mejorar genéticamente las plantaciones de agaves también comerciales y de agavaceas no domesticadas como el henequén y el datilillo. Las biotecnologías celulares y moleculares disponibles nos ofrecen toda un área de oportunidad.

Por último, en la sección quinta tenemos una mirada al horizonte y se nos ofrecen varias prospectivas, en especial la de la biología reproductiva y la de la sustentabilidad ecológica y social. Podemos ver aquí que los agaves tienen un enorme futuro no sólo en el campo de las bebidas destiladas, sino también en el de los textiles, las mieles y los biocombustibles.

De este largo recorrido podemos desprender varias lecciones. Quisiera resaltar sólo algunas vinculadas al campo de lo social y lo político.

Si hacemos una lectura transversal de los trabajos del libro desde el punto de vista social resaltan modelos organizativos extremos y totalmente opuestos—con una gran gama de alternativas intermedias— bajo los que se ha organizado la explotación de los agaves en México: estos dos modelos extremos son el tequila por un lado y el henequén por el otro. El henequén, todos lo sabemos, generó una agricultura extensiva sobre la que se armó todo un modelo integral



## MEZCALES TRADICIONALES DE LOS PUEBLOS DE MÉXICO

Logo de certificación del proceso tradicional de elaboración de los mezcales tradicionales de los pueblos de México.

de sociedad, cultura y política de plantación, que motivó un constante proceso de modernización tecnológica y cuya expansión fue posible gracias a la agroindustria. Del monopolio privado el henequén pasó a ser un monopolio ejidal y, a fin de cuentas, un monopolio estatal. El fracaso del henequén deja también en claro los límites para la explotación de estos agaves. Por un lado, la corrupción crónica y la poca eficiencia administrativa del Estado, por el otro, la incapacidad de conocer, investigar y producir localmente nuevas tecnologías que le dieran usos variados al henequén, pues este conocimiento se fue generando a lo largo del último siglo. Del henequén se sabía ya que se podían obtener alcoholes, combustibles, forrajes, pero no hubo capacidad de vincular e incorporar este conocimiento a las estructuras productivas y cadenas de valor existentes, la ganancia económica inmediata mantuvo atado el monocultivo a la fibra y al cordel, hasta que el mercado internacional que lo hizo crecer lo redujo a su estado actual.

El tequila es también un ejemplo exitoso de explotación de un agave impulsado bajo un modelo empresarial organizativo totalmente opuesto. Basado en la pequeña producción privada, la plantación tequilera no deja de ser reducida en comparación con otros cultivos de plantación, al igual que el henequén, su éxito ha dependido de la incorporación de tecnologías adecuadas y cada vez más novedosas. Su mercado, sin embargo, es otro y desarrollar estrategias modernas para acceder a un mercado en auge y defender su denominación de origen parecen ser las estrategias para mantener su éxito en el futuro.

El éxito del tequila es ante todo resultado del esfuerzo de los productores privados. Sin embargo, comparte con el henequén dos problemas comunes: la dificultad de incorporar investigación tecnológica rompiendo la inercia de los procesos productivos existentes, manteniendo una renuente vinculación entre los conocimientos de la investigación y el interés de los productores privados de no modificar estructuras productivas y de mercado ya establecidas y en operación. El otro elemento común de estos dos agaves es aún más grave: La dependencia a los mercados y las demandas externas que hacen que su futuro dependa de los vaivenes del mercado internacional, que acabó con el henequén y que si bien sigue siendo promisorio para el tequila, nada le asegura el futuro. La incapacidad para incorporar tecnología en las cadenas productivas y en las lógicas productivas internas y su lenta transformación para competir en los mercados internacionales de punta han sido los límites a la explotación de estos agaves. Es obvio que aún nos queda mucho por conocer en los aspectos científicos de los agaves, pero falta aún mucho más en los aspectos políticos y comerciales, para alcanzar una cultura competitiva. Los trabajos de este libro son un gran paso en esa dirección.