Revista Etnobiología. Vol 19, Num. 2. Agosto 2021. pp: 170 - 171 ISSNe 2448-8151; ISSN 1665-2703

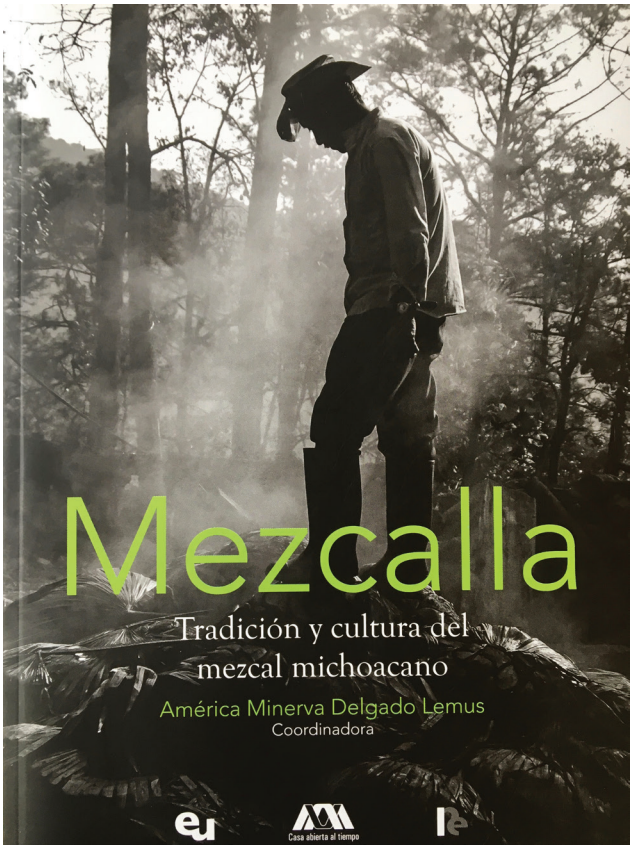
RESEÑA DEL LIBRO

MEZCALLA
TRADICIÓN Y CULTURA DEL MEZCAL MICHOACANO

Selene Rangel-Landa

Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, UNAM campus Morelia. Antigua Carretera a Pátzcuaro 8701, Col. San José de La Huerta, C.P. 58190, Morelia, Michoacán, México

Correo: srangel@cieco.unam.mx



Delgado-Lemus A.M. (Coord.) 2020. *Mezcalla. Tradición y cultura del mezcal michoacano*. Universidad Autónoma Metropolitana, Ciudad de México, ISBN 978-607-28-1906-1.

Muchos hombres y mujeres que producen la bebida espirituosa conocida como mezcal, al preguntarles qué es y qué significa para ellos, suelen responder que el mezcal es lo que ellos y ellas hacen, que es una bebida que tiene un poquito de su tierra, de ellos y su historia, que la hacen con gusto como algo que les enseñaron sus padres, que es su medio de vida, y que es algo que los identifica a ellos, sus familias, sus pueblos. "*Mezcalla tradición y cultura del mezcal michoacano*" a través de las letras y poco más de 200 páginas capturan parte de lo que en pocas palabras los productores nos comparten sobre la riqueza y profundidad biocultural de la producción de mezcales en el estado de Michoacán, México.

Esta obra producto de investigaciones etnobiológicas y ecológicas, así como la caracterización organoléptica de varios mezcales realizadas desde el 2010 por los autores, en colaboración con 32 productores que compartieron su hacer, pensar y sentir, busca como menciona en la introducción América Minerva Delgado Lemus, coordinadora de este libro, "saciar la sed por conocer la riqueza de magueyes, los rostros de los maestros vinateros (como se reconoce en Michoacán a los productores de mezcal), los paisajes que habitan, la identidad de sus creaciones, sus actividades y productos y su relación íntima con su día a día, las celebraciones, rituales, su papel en las relaciones sociales, entender lo que es el mezcal para ellos y sus territorios".

América Minerva Delgado Lemus relata en la introducción la historia de esta obra, la cual surge ante la necesidad de documentar aspectos culturales, económicos y ecológicos de la producción de los mezcales michoacanos. *Mezcalla* muestra que la cultura del mezcal va más allá de la bebida misma, como lo resaltan David Barkin y Alejandro Casas Fernández en la presentación y prólogo. En los capítulos uno y dos Ignacio Torres García y América Minerva Delgado Lemus nos llevan a conocer su historia natural y admirarnos de belleza de las 16 especies de *Agave* que se han registrado en Michoacán. Rememoran cómo trabajos arqueológicos han demostrado la importancia de los agaves para los grupos humanos de la región y para Mesoamérica, hace más 10,000 años eran un importante alimento, y actualmente estas plantas siguen satisfaciendo una gran variedad de necesidades, como lo atestiguan las recetas para preparar platillos tradicionales de la gastronomía local y para el cuidado de la salud que las familias productoras de mezcal michoacanas comparten a los lectores de esta obra.

En el tercer capítulo escrito por América Minerva Delgado Lemus y Daniel Abdelmassih Jiménez, se describe qué es lo que en un sentido amplio se conoce como mezcal. Describen las principales características físicas y químicas, olores, sabores y sensaciones que evoca y lo hacen distinguirse de otras bebidas espirituosas. Traen a colación la compleja situación que se suscita entre los pueblos mezcaleros con la Denominación de Origen Mezcal y las Normas Oficiales Mexicanas, instrumentos de regulación del Estado Mexicano que tienen su razón de ser en la industria que ha surgido del legado de estos pueblos, pero de la cual pocas veces las familias productoras herederas y recreadoras de la tradición mezcalera se ven beneficiadas. Hacen una interesante síntesis de los trabajos que han estudiado y propuesto hipótesis sobre las distintas formas y orígenes del proceso de destilación asociado a la producción de mezcal (filipino, árabe y prehispánico), acompañando los argumentos de los tipos de destilación filipino y árabe con evidencia de lo que hoy día se puede encontrar en Michoacán, Guerreo, Oaxaca y Puebla. En la tercera parte de este capítulo se describen los criterios que se utilizaron para seleccionar los mezcales, cuyos productores y regiones se presentan en el capítulo cuarto, así como la ficha de descripción sensorial que desarrollaron en colaboración con analistas sensoriales que describen los mezcales. Éstos instrumentos serán una valiosa herramienta para quienes tengan interés en el conocimiento de éstas bebidas.

Las formas en que se elabora tradicionalmente el mezcal en Michoacán, las regiones mezcaleras, su historia, las familias productoras, sus formas de vida y organización, el manejo que hacen del agave, el cómo producen el mezcal, los sabores, olores y sensaciones que distinguen el mezcal de cada región es presentado en el cuarto capítulo escrito por América Minerva Delgado Lemus e Ignacio Torres García.

A manera de síntesis y perspectivas, esta obra cierra con el escrito de Catarina Illsley† y Jorge Larson donde recalcan las particularidades que hacen singulares a los mezcales michoacanos. Como en la presentación y prólogo, en este último capítulo se pone sobre la mesa los retos que enfrentan los productores de mezcales tradicionales de Michoacán y el país, conflictos socioambientales asociados a la organización económica y social, el aprovechamiento extractivo, modelos industriales de cultivo del maguey y producción de la bebida. Pero también nos recuerda que la respuesta a estos retos en gran medida está el conocimiento tradicional, el manejo campesino, los procesos organizativos de los productores, y en la consolidación de una nueva cultura de consumo en la que como criterios de calidad además de las características de la bebida, las técnicas y materiales con que se elaboran, se consideren aspectos de justicia socio-ambiental que permitan reconocer y que a la vez contribuyan al mantenimiento de la cultura y tradición del mezcal en su sentido amplio.

Sin lugar a duda, "*Mezcalla* tradición y cultura del mezcal michoacano" será una fuente invaluable para quienes quieran adentrarse en el conocimiento y disfrute de los mezcales, así como quienes desde distintas disciplinas científicas quieran estudiar el complejo biocultural de los mezcales de Michoacán.