

Al paso que va, Cabal terminará poniendo en bancarrota al país entero.

¿Y la PGR? Bien, gracias.

Maniobra Cabal para cobrar 114 mil millones de pesos al IPAB

■ El ex banquero entabló 14 juicios a través de personas de su círculo cercano y empresas

■ Intenta que le entreguen recursos de créditos que nunca pagó a Banco Unión y Cremi

ROBERTO GONZALEZ AMADOR

22

Tuzos: México es “el Vaticano del fútbol”, pese a desmanes de barras

■ “Te tenemos agarrado de los güevos”, amenazó hace un año la *Monumental* a Pérez Teuffer

■ La entrega de miles de boletos de cortesía, mina de oro para los *jefes* de las porras

MIGUEL ANGEL RAMIREZ

19a

HOY

La Jornada
EN LA ECONOMÍA

DE COMPRAS

CARLOS FAZIO	21
IVÁN RESTREPO	21
HERMANN BELLINGHAUSEN	5a
JOSÉ CUELI	18a

OPINIÓN

El mezcal: una vida de resistencia

LUIS HERNANDEZ NAVARRO

La vida en un trago. Nieto de mezcalero, hijo de mezcalero, mezcalero él mismo, Moisés Calzada Rendón, nativo de Chilapa, Guerrero, no olvida las dificultades de la historia familiar para producir la bebida alcohólica. “Desde mis abuelos —dice— fuimos *fabriqueros*. Pero las suyas se consideraban fábricas clandestinas, escondidas por allá en la serranía. Varias veces a mi ‘apá le llegaron a embargar los lugares donde trabajaba. Eran de la policía. Se bebían el mezcal. Nunca supimos que lo tiraran. Ahora ya no hay que estarse escondiendo.”

Moisés Calzada es productor de mezcal. Desde muy joven aprendió el oficio. “Desde chamaco —cuenta— mi ‘apá fue mi maestro mezcalero.” Pero al hacerlo

Antes clandestina, renace, con calidad, la producción de la bebida en Guerrero

violó la ley. La fabricación de la bebida era una actividad ilícita hasta hace apenas unos años.

“En 1795 aparece una orden real para prohibir la elaboración de mezcal desde Sonora hasta Tehuantepec —apunta Catarina Illsley, técnico integrante del Grupo de Estudios Ambientales (GEA), quien ha acompañado y brindado asesoría a la organización de productores de la bebida y reforestación en Chilapa—. Diez años después se otorga el primer permiso para producir tequila. En Oaxaca se levantó la prohibición en 1800 y pico, pero en Sonora, Guerrero y los demás se mantuvo.”

Pese a ello, la tradición de elaborar mezcal en Guerrero, como en otros estados, sobrevivió. Arraigada a la cultura y gastronomía regional, viva en la fiesta y el hogar, siguió en la clandestinidad.

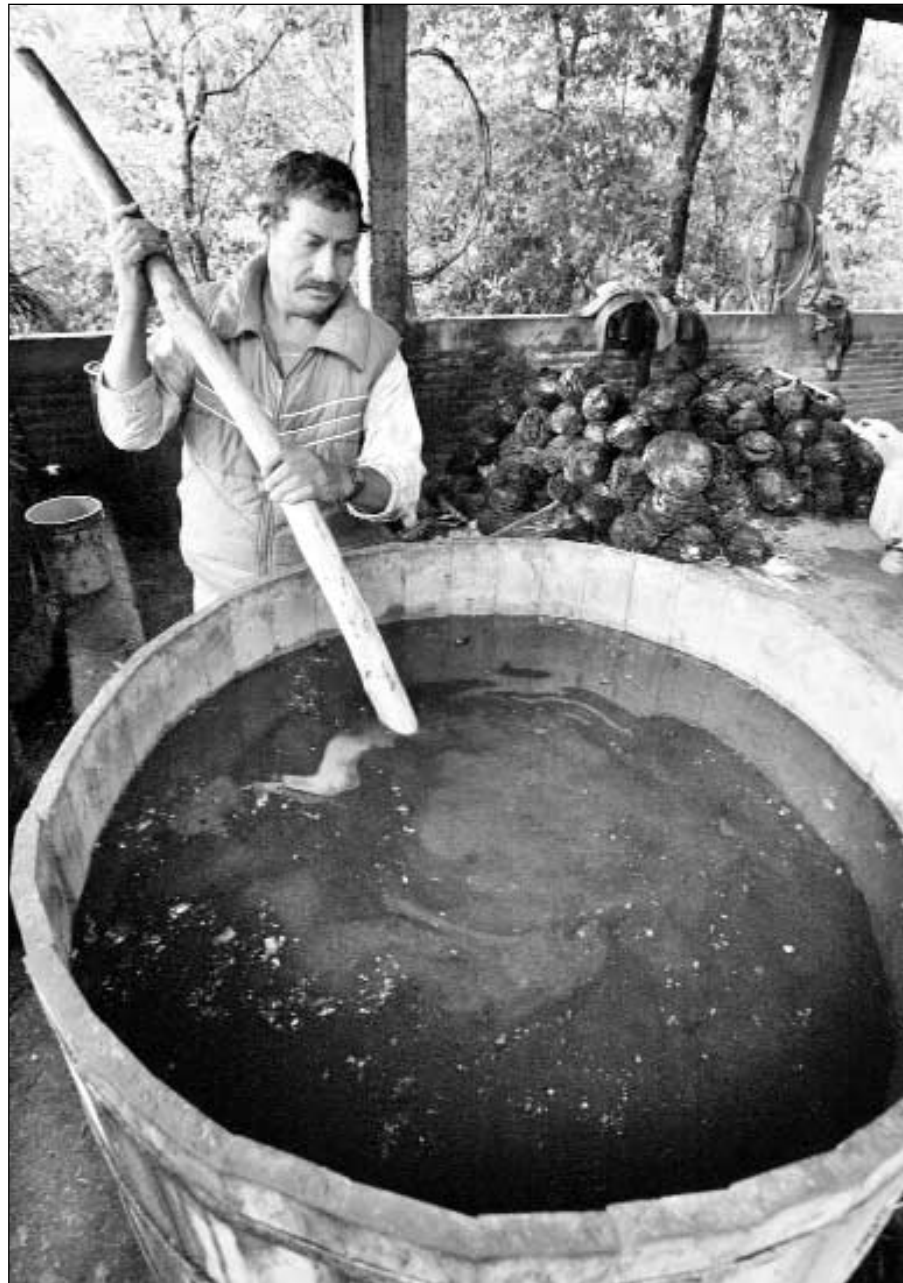
En Guerrero se legaliza entre 1987 y 1989, afirma Albino Tlacotempa Zapoteco, coordinador general del área de reforestación de los recursos naturales de Sanzekan Tinemi, la organización campesina de Guerrero que ha sido clave en el renacimiento de la producción artesanal de mezcal en la región. “Estaba prohibida, era ilícita y perseguida. Se exigían permisos que no se sabía ni dónde tramitarlos. Había que *torear* a las autoridades, sobre todo a la policía judicial, que era la que reprimía a los productores. No les permitía la libertad de tener una buena producción de mezcal.” Hoy la situación cambió.

El renacimiento

La palabra mezcal se deriva de los vocablos náhuatl *metl* e *ixcalli*, que significan “agave cocido al horno”. De acuerdo con la Norma Oficial Mexicana (NOM), el mezcal es una bebida que se obtiene por la destilación y rectificación de los mostos preparados directamente con los azúcares extraídos de las cabezas maduras de los agaves, mismas que son previamente cocidas y sometidas a fermentación alcohólica.

El mezcal es un producto netamente indígena y campesino, asociado a fiestas, ritos y curaciones. Diversos estudios señalan que su elaboración se remonta hasta el 400 antes de Cristo. De acuerdo con GEA, en muchas regiones indígenas y campesinas existen registros de producción de mezcal que datan de hace 200 años o más.

En principio, el gusto por el mezcal proviene de las regiones donde se produce. “La mayoría de la gente conoce el mezcal —dice el maestro Calzada—. Está en su terrenito, lo corta para poder hacer su fiesta. Como le tienen mucha fe, mucho aprecio, lo toman en las fiestas del 3 de mayo (Santa Cruz), 24 de junio del barrio San Juan, 15 de agosto (Asunción de María) y 16 de noviembre (Santa Gertrudis). Es bueno para un pozole. Para un bautizo el mezcal es el que está por delante. La gente en la región conoce al productor de mezcal y le tiene confianza. ‘Oye’, le dice, ‘voy a tal parte y voy a ser padrino de bebida’ y se lleva el mezcal pa’há. La gente



CARLOS CISNEROS

Proceso de fermentación de mezcal en una fábrica de Santa Cruz, en Chilapa, Guerrero. En esa región los productores se han unido para proteger el recurso