

COLECCIÓN

YO  CENTRO
HISTÓRICO

MEZCALERO

El Maestro del espíritu y el tiempo



POR
RODRIGO LLANES CASTRO

ÍNDICE

- 9 De los borrachos de hace tiempo.
- 19 Cuando un guerrero herido se volvía maestro del mezcal.
- 61 El vino de mezcal y los españoles después de la conquista.
- 91 La tradición secreta de hacer y beber mezcales.
- 125 Maestros mezcaleros del siglo XXI. Una tradición antigua que se renueva.
- 127 Don Nicolás. La verdad del mezcal.
- 141 Don Vicente. El mezcal y el porvenir.
- 151 Don Manuel. La forma de beber mezcales.
- 175 Claudia la Tonantzin. Patrona del mezcal.

MEZCALERO. *El maestro del espíritu y el tiempo.*

© Jorge Rodrigo Llanes Castro

Diseño: Irla Julieta Granillo González y Ayla Llanes Granillo

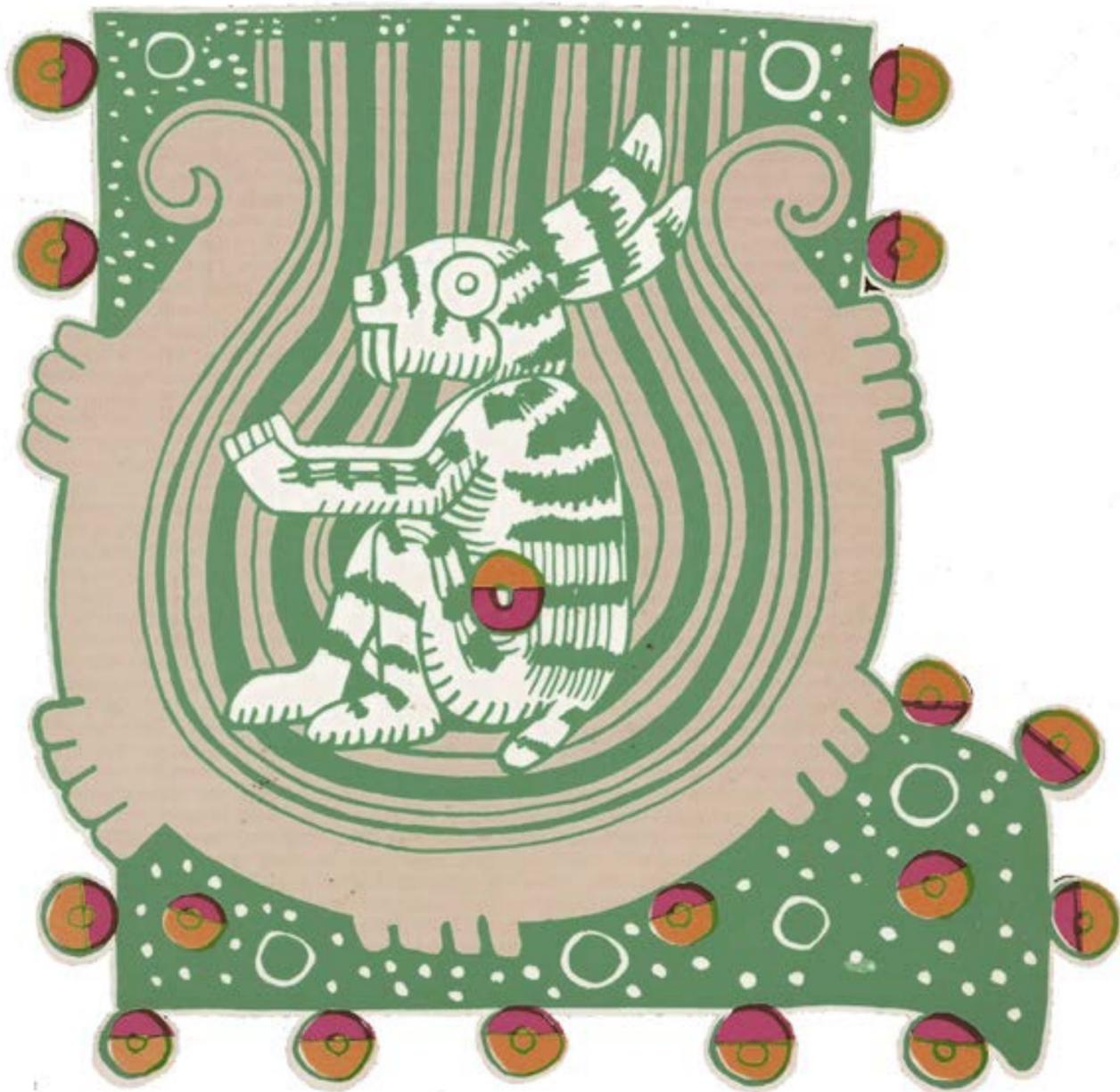
Colección: Yo Amo Centro Histórico

185 Don Marcial. La tradición mezcalera en los nuevos tiempos.

197 Don Ranulfo. El maestro de la resistencia.

211 Don Baltazar. El que hace llover a los magueyes.

223 Don José. Señor mezcal.



DE LOS BORRACHOS DE HACE TIEMPO.

Hace mucho tiempo, antes de que existiera el tiempo, los dioses se embriagaron. Fue la diosa *Mayahuel* la que dio a probar el dulce licor de sus entrañas. Los dioses bailaron, los dioses lloraron y se alegraron de probar tan rica cosa. Entonces los conejos llegaron a beberlo todo, a instigar a los dioses a que bebieran todo lo que había. Como el viejo *Quetzalcóatl*, que después de beber se sintió rejuvenecido, pero cuando siguió bebiendo se sintió mareado y débil y fue expulsado de la ciudad donde gobernaba.

Del maguey surge el aguamiel. Esta se calienta, toma calor, hierve sin fuego, burbujea y se transforma. Se vuelve blanca, se vuelve densa. Se transforma en pulque, en bebida que aturde y regocija. Y se bebe en fiestas y lo beben los viejos. Y como los dioses se embriagaron antes de que hubiera tiempo, y abrieron su corazón y bailaron para alegrar al mundo y reírse, entonces decidieron que entre los hombres

también hubiera embriaguez. Y dejaron que los conejos estuvieran entre los venados, los zopilotes y cerca de la casa y del pedernal. Y entonces había hombres que nacían con el conejo en la cabeza, y era voluntad de los dioses que esos hombres fueran borrachos por toda su vida. Y que su afición a la bebida fuera su único gozo y su desgracia, pues cuando se perdían de borrachos el dios de los beodos se posesionaba de su voluntad y entonces cometía grandes atrocidades: golpeaba personas, buscaba con lujuria a sus vecinas, andaba como loco, con los ojos rojos como los del conejo. Dejaba de asearse y su ropa siempre estaba sucia y descuidada. Y esos borrachos muchas veces morían por los caminos, desbarrancados, heridos de la cabeza y con la ruina auestas. Pues por beber lo perdían todo: su casa, su huerta, su dignidad y el amor de los suyos.

Eran 400 conejos los que andaban sueltos en el tiempo y todos eran diferentes, hacían borrachos diferentes. Y los nobles, para esconder el conejo de la cabeza de sus hijos buscaban el engaño. Y le pedían al *tonalpohual* que le cambiara el animal a su criatura. Y entonces decían que su fiesta era otro día y su nombre uno que le había dado el adivino, por ser especial. Pero los dioses lo sabían. Así que cuando el niño crecía y se convertía en hombre, algún día sucedía que



bebía pulque de más, y el conejo se le subía en la cabeza y lo aturdía y le preguntaba “¿Quién eres?” Y no podía responder, porque estaba tan aturdido que su pensamiento se nublaba y las piernas se le debilitaban y comenzaba a caminar dando vueltas y tropezaba con sus propias ropas. Y entonces ese noble caía en un sueño y en el sueño *Mayahuel* le decía “pero si eres mi hijo” y entonces despertaba asustado y nunca más su alma tenía descanso.

Y así se volvía un bebedor, pero escondido. Y se alejaba de su barrio, caminaba solo hasta encontrar a los guerreros otomíes



que se reunían para beber en los campos donde crecían los grandes magueyes más allá del *Tepeyac*, retirado de la laguna. Con ellos se embriagaba, todos bebían y quedaban en silencio, o peleaban o jugaban bromas entre ellos.

Y a los dos días regresaba con el corazón dolido y la vergüenza en el rostro. Y sacaba sangre de sus orejas y de la lengua con las puntas del maguey, y lo ofrecía a los dioses e imploraba su perdón. Y volvía a su casa y guardaba su secreto, y nunca respondía cuando le preguntaban en dónde había estado.

Y había otro tipo de borrachos que no se escondían, que se mostraban siempre borrachos pero que no peleaban y entonces los dejaban. Y acudían a todas las fiestas y se divertían y cantaban entonados. Y también estaban los que lloraban y causaban pena entre todos sus vecinos. Y otros que al beber se quedaban en silencio viendo su pecho y sus manos. Y había mujeres que también bebían, pero no estaba bien visto, hasta que envejecían y entonces eran abuelas borrachas que decían las verdades a su esposo y a sus hijos y los regañaba de forma certera porque siempre hablaban con la verdad, y esa verdad venía del pulque que bebían porque también era la bebida de la verdad.

Y eran 400 formas de borrachos que aquí no las podremos mencionar, porque seguro se nos olvidan una o dos y es volver a empezar y a contar hasta cuatrocientas formas de embriagarse. Pero lo que sí podemos decir, es que cuando nos emborrachamos los dioses juegan con nosotros, se ríen en nuestros corazones y se enfadan con nuestra cabeza y nos hacen como quieren hasta aturdirnos. Pero si resistimos su juego, borrachos veremos la claridad del viento y la profundidad de la noche. Porque veremos con los ojos de los dioses, que fueron los primeros en embriagarse cuando aún no había tiempo.

Son muchos los magueyes y siempre tienen espinas. Crecen en los campos, junto a las milpas. También en la montaña entre las rocas. Sus raíces penetran en la tierra, se reproducen y generan vástagos, salen nuevos magueyes, así que la planta es la diosa *Mayahuel*, la que alimenta con el pulque de sus cuatrocientos pechos a los borrachos que nacen con el conejo en la cabeza. Ella fue preñada por el dios del viento y la llevó a un rincón de la tierra, y después de recostarse y retozar el dios se retiró y la dejó embarazada dentro de un árbol sagrado. Y su madre no la encontraba y la empezó a buscar y halló el árbol, y se puso a deshojarlo de las ramas y del tronco y entonces el árbol quedó floreado como maguey. Y dentro estaba *Mayahuel*

quien ya tenía un hijo que le salía de las entrañas, y ya le daba de beber su leche blanca y embriagante.

Y todos los borrachos nacen de ella, pues cuando nos emborrachamos somos hijos de *Mayahuel*. Y ella enseñó a los hombres a cortar el corazón de la planta, en donde se esconde la miel que brota como un ojo de agua. Y viene el *tlachiquero*, el que sabe chupar como colibrí la miel, y mete la calabaza hueca y chupa hasta llenar la barriga de la calabaza y se lleva la miel. Y después le entra calor, y lo dejan reposar en la olla grande. Y va oliendo a pulque, y cuando huele a pulque el *tlachiquero* dice “ya está el pulque, está hecho.” Y lo bebe y lo comparte y lo lleva a las fiestas en el barrio y ahí lo beben todos cuando los sacerdotes lo permiten. Y hay quienes solo se dedican a este trabajo y ayudan a *Mayahuel* a darle el pulque de sus pechos a los borrachos.

Así lo cuentan los viejos, dicen que así lo quisieron los dioses. Que siempre habrá pulque y habrá *tlachiqueros* y borrachos. Pero que con el maguey las cosas también son diferentes. Y que no solo se usan para hacer pulque. Que de los magueyes recios se saca mecate, hilo fino que se teje para hacer morrales y ropas sencillas de gente baja. Y que cuando llueve se puede cubrir la casa con hojas de maguey.

Y que la miel cura a los débiles. Y que los jóvenes aprenden a controlar sus ansias de placer pensando en el maguey, que junta su miel por mucho tiempo y solo la entrega cuando es mayor y está listo para hacerla brotar. Si el joven espera como maguey, su simiente, su semen será fecundo y podrá tener hijos fuertes, sanos y hermosos. Y si por el contrario lo desperdicia excitando su miembro, entonces la simiente será pobre y tendrá la mancha del pecado.

De los magueyes nace el quiote, la flor grande y espigada, dan su flor antes de morir. Una vez que brota, la planta va a morir. La punta de la flor tiene aroma, es bella, atrae a las abejas y a los colibríes sedientos. Chupan, liban de ella. Es cosa asombrosa, pues cuando crecen en las paredes de la roca en las montañas, las flores parecen lanzas floreadas, mazos de guerra engranados de obsidiana y huesos de pez. Pero no hacen daño sino que atraen a los animales bellos que chupan la miel.

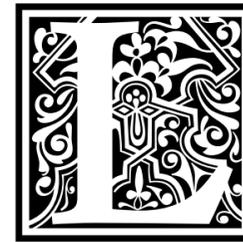
Y a esos magueyes se les dice mezcal, pues no dan miel. Pero hacen trozo dulce que se come y también un vino fuerte y secreto, pues dicen que *Quetzalcóatl* lo bebió por primera vez y entonces perdió su reino. Desde entonces se elabora el vino, es muy antiguo. Solo lo beben los guerreros y los sacerdotes,

pues es cosa muy poderosa y se tienen que aprender muchas cosas para saber hacer bien este vino. Y solo los guerreros lo pueden hacer, pues saben del agua quemada, *in tlachinollan*, la guerra sagrada. Y tienen rigor, son educados y viven con sus sentidos despiertos.

A ellos se les llaman los guerreros del universo, pues ayudan al sol a vencer al agua hasta hacer el agua cristalina que quema. Y la beben los valientes y los que ofrendan a los dioses todos los días. Pues su poder es tan grande que transforma al hombre en su *nabual* para viajar por los cielos y los infiernos, uno se vuelve tlacuache, coyote, águila, venado, víbora y así viaja como dormido, como despierto, y conoce y se asombra de todo el universo.

¿Y como se hace el agua quemada si no brota la miel del maguey? Ese es un secreto de los guerreros del universo. Y vamos a contar su historia.

CUANDO UN GUERRERO
HERIDO SE VOLVÍA MAESTRO
DEL MEZCAL.



Los hombres habían sido quemados, los dioses así lo quisieron. Y entonces *Quetzalcóatl* quería volver a escuchar el regocijo de sus cantos, oler el aroma de sus inciensos y ver la torpeza con la que una y otra vez repetían sus errores. Y mandó al tlacuache por los huesos de los hombres que se escondían en el fondo de la tierra. Eran trozos pequeños y rotos, nada podía salir de ahí. Pero el dios recordó el árbol donde había preñado a *Mayahuel* y fue hasta encontrarlo y tomó las espinas de la punta. Tomó algunas y regresó donde los huesos. Y con una punta hirió su miembro y comenzó a brotar la sangre. Y ya escurría el agua roja y caía en los huesos y los hombres crecían, se formaban, volvían a la vida por la voluntad y la gracia de *Quetzalcóatl*.

Y nuestra sangre es la misma del dios. Y nos da fuerza para dejar de ser torpes y para cuidar y ofrendar a los dioses todos los días. Y cuando queremos ofrendarlos, entonces

tomamos una punta de agave y nos punzamos en las orejas, en la lengua, en las piernas y los guerreros valerosos lo hacen también en el miembro, como lo hizo *Quetzalcóatl* para regresarnos a la vida.

La sangre es divina y se ofrece a los dioses porque es lo más precioso que tenemos, pues es el regalo de *Quetzalcóatl*. De ella se alimenta el sol, el dador de vida. Sin el sacrificio no tendría alimento y poco a poco se debilitaría hasta perecer y dejarnos en la obscuridad. No podría haber plantas, animales ni personas al vivir en la obscuridad y la tiniebla. Al sol se le ofrenda con la sangre de los corazones. Son como las piedras preciosas que le dan deleite y fortaleza. Y los corazones provienen de los guerreros valientes que han luchado en el campo de batalla, para mantener vivo el tiempo y quienes cumplen con el deber sagrado de dar vida al sol y al agua. Solo con la guerra el tiempo transcurre y las épocas se suceden. A veces triunfa el sol, a veces el agua. Y por ello tenemos maíz y frijoles y animales para cazar y comer.

¿Cómo se puede ser guerrero si se le tiene miedo al dolor y al sufrimiento? Eso no puede suceder. Y por eso los niños aprenden a ser valientes y cuando el destino les da una cuna de riqueza o de pobreza, cada uno tendrá su propia casa de

aprendizaje, pero al final todos aprenderán el secreto del coraje y la fuerza para vencer el miedo a morir y a sufrir.

Un hijo es un regalo de los dioses. Es la mayor alegría que podemos recibir. Apenas nacen y brotan de la entraña de su madre y comienzan a mamar y a respirar. Y si es niña se le pondrá en una mano un poco de masa de tortillas para que sepa cocinar y en la otra una escoba para que cuide su hogar. Y esa ofrenda y las tripas pegadas a su cuerpo y el de la madre serán enterradas en el patio de la casa, junto al fuego donde se cocina.

Si es varón se le pondrá un arco y una flecha en sus manos, y se le pedirá a un guerrero honorable que los entierre junto con el cordón del ombligo en el campo de batalla, donde deberá de ir algún día para honrar a los dioses y a sus padres. Al crecer irá a la escuela según su condición. Los hijos de los *macehuales*, de los campesinos y gente esforzada irá al *telpochcalli*, la casa de los mancebos. Ahí aprenderá a hacer la guerra y trabajar por su gente. Al dejarlos encargados a los maestros y militares, los padres les encomendaban a sus hijos ser valientes y disciplinados y a no deshonar con sus acciones a los dioses.

Hace tiempo, antes de que llegaron los de Castilla, en la escuela se formaba a los hombres de bien, esforzados y guerreros. Se levantaban antes del amanecer, limpiaban los templos, se bañaban con agua fría para aprender a resistir la inclemencia. Despertaban en medio de la noche para punzar y sangrar sus piernas. En la casa de los mancebos no había perdón para la desidia y se castigaba con fuerza. Con esa disciplina se templaba el carácter y este se demostraba en la guerra.

Los padres amonestaban a sus hijos desde antes, los prevenían de la guerra, les decían que esa era su suerte, su oportunidad. Que ahí podían destacar aún sin nacer entre los nobles, pues en la guerra lo más importante es el arrojo y la inteligencia.

Al principio iban a la guerra detrás, cargando las armas y la comida. Pero cuando los jefes del ejército anunciaban la lucha, entonces se vestían por primera vez para la guerra. Pintaban su cuerpo, amarraban su vientre con fajas de algodón, tensaban sus arcos y afilaban la piedra de sus lanzas. Con cautela los mayores los dejaban en la retaguardia, listos para entrar al combate cuando el gran peligro terminaba. Cuando los guerreros experimentados ya vencían, entonces ellos participaban del final de la batalla y así vivían en carne propia la violencia y la furia de la lucha.

De regreso en el *Telpochcalli* celebraban el triunfo y hablaban de sus hazañas que presumían como unos guajolotes orondos. Y sus maestros los reprendían y regañaban por su soberbia y arrogancia. Así que los obligaban a realizar trabajos bajos, a reparar los puentes y las canoas de la ciudad, a limpiar los canales, a trabajar en los campos y a destripar los peces de la laguna en la cocina del palacio.

Y el castigo duraba varios días. Hasta que exhaustos, tragaban sus palabras de orgullo y volvían al entrenamiento para la guerra. Porque la siguiente ocasión acompañarían nuevamente a los guerreros nobles para hacer cautivos. Su trabajo estaría en cuidar las espaldas de los *pilli* al momento en el que estos lucharan por cautivar a los enemigos valerosos que serían sacrificados en el Templo Mayor. El peligro no era menor: se atacaba a los más sagaces y fuertes. Un golpe por detrás o la pérdida del arma podía resultar fatal. Así que los jóvenes guerreros debían cuidar con su vida y su fuerza a su jefe.

Y si la fortuna les sonreía entonces podían capturar también a un prisionero joven que luchara en el bando enemigo y comenzar así su fama y su gloria como guerreros capaces.

Cuando en el Templo de *Huitzilopochtli* el cuerpo inerte del enemigo caía por las escalinatas, el joven guerrero lo tomaba como regalo de la guerra y lo llevaba hasta su casa, donde todos los vecinos del *calpulli* lo veían con asombro y admiración, mientras las mujeres se preparaban para cocinarlo en pozole y tamales.

A su regreso al *telpochcalli* los rigores se incrementaban. Los entrenamientos se volvían más peligrosos. Debían ser capaces de desviar las piedras al viento lanzadas con los malacates, a atrapar con la mano una flecha en movimiento y a luchar estando heridos.

Y entonces partían de nuevo a la guerra. Pintaban su cuerpo con carmín de los escarabajos del nopal y de su cabeza colgaban las plumas de un águila real. Y peleaban junto a los *pilli*, y se les trataba con respeto pues se habían ganado su lugar entre los que mandan. Y al regresar a la gran Tenochtitlan con los cautivos y con el tributo, siempre eran recibidos con alegría y admiración por el pueblo y por el *tlatoni* y los sacerdotes. La grandeza mexicana del pueblo del sol se volvía amplia, llena de riqueza, entregada al deber sagrado con su dios guerrero, el venerado *Huitzilopochtli*. Ese era el deber y el destino de los guerreros; mantener el vigor del sol y el de su pueblo.

Sin embargo los dioses jugaban con todos los hombres y los hacían reír y padecer. Y en la guerra algún guerrero era herido a pesar de su bravura. Pero no moría. Incluso capturaba enemigos y regresaba a la ciudad con el corazón inflamado de orgullo por haber vencido al enemigo. Y cuando los sacerdotes lo veían algo sabían, algo entendían. Y lo llamaban a parte para dialogar con él.

Ometochtli entró a la casa de los que cuidan a los dioses. Ahí lo miraron y llamaron al brujo para que pudiera descifrar lo que había ocurrido en su cuerpo. Los sacerdotes quemaron copal frente a él, balancearon el humo, repitieron cantos, dieron vueltas en torno a él. Entonces el brujo bebió del agua quemada, la tenía en su guaje, la sacó de su morral y también le dio de beber al guerrero y a los sacerdotes. Y entonces el tiempo se detuvo. Todos quedaron en silencio, se miraron con asombro y el brujo les volvió a dar de beber el agua quemada. Uno de los sacerdotes recitó un hermoso himno que hablaba de la herida de la que brota sangre y que jamás se cierra. Y de la felicidad de los dioses por recibir así la ofrenda que no cesa, que no perece, que sustenta la vida de todos los dioses.

El brujo se acercó al guerrero y palpó su cuerpo con los ojos cerrados. Primero recorrió la cabeza y punzó con sus dedos

gordos la frente y los pómulos y luego las quijadas. Bajó suavemente por el cuello hasta los hombros, tomando cada brazo para doblarlo y estirarlo. Luego tocó el pecho y recorrió las costillas con la punta de los dedos hasta llegar al vientre en donde removi6 sus palmas alrededor del ombligo, limpiando el sudor que brotaba incesante de la piel. As6 repiti6 una y otra vez in tlachinolan y el guerrero comenz6 a estremecerse al ritmo de la recitaci6n.

Al continuar el recorrido con sus manos, estas llegaron a los muslos de las piernas. Y el brujo logr6 sentir la herida en el lado izquierdo. Con fuerza la presion6 encajando las uñas de sus dos manos hasta que hizo brotar sangre, como cuando d6as atr6s en plena guerra, un mazo con filo de obsidianas penetr6 en aquella piel desgarr6ndola y haci6ndola jirones. El guerrero se doli6 y gimi6 hasta llorar, as6 que el brujo le dio de nuevo de beber agua quemada al mismo tiempo que limpiaba la sangre que escurr6a y finalmente cubri6 la herida con una hoja de s6bila abierta.

El sacerdote dej6 suavemente de cantar el himno. Despu6s todos permanecieron en silencio. Fue entonces que el tiempo recobr6 su movimiento. As6 que pudieron hablar. El brujo se dirigi6 al guerrero y le dijo: “esta es la herida que no

desaparece. Tu pierna sanar6, ser6 fuerte. Caminar6s con paso firme de nuevo. Pero inevitablemente de ella brotar6 la sangre para los dioses. Has sido tocado por ellos y sobreviviste. Tu vida habr6 de cambiar.” Uno de los sacerdotes le expuso con severidad: “tus d6as de mando y de guerra han terminado. Ning6n guerrero puede ir herido a la guerra. Es un peligro para nuestros ej6rcitos.” Y otro intervino: “habr6as muerto de forma honrada en la lucha, aunque eso no habr6a dado gloria a nuestro pueblo. Esquivaste el destino de los que pelean. Debes entonces encontrar un nuevo destino. Dejar6s tu vida de guerrero. Abandonar6s la ciudad y a tu familia. Te despedir6s para siempre de ellos.”

Y el sacerdote principal le orden6: “ir6s al lugar del descanso, a Mitla, el lugar de los muertos.” Toc6 su cabeza con las dos manos. Arranc6 la insignia de plumas de 6guila que le colgaban de la cabellera y en su lugar le coloc6 una trenza de ixtle tejida con tramas de plumas de colibr6. Los sacerdotes se despidieron de 6l estrechando gentilmente sus manos, y a pesar de la gravedad de sus sentencias, todos le expresaron su gratitud. El brujo se acerc6 a 6l y le dijo “yo te buscar6.” Y as6 dieron aviso al jefe de los ej6rcitos que un guerrero m6s partir6a a la ciudad de Mitla para abandonar para siempre el frente de guerra.

Ometochtli se dirigió a su casa escoltado por tres guerreros águila y uno ocelote. Hermanos, primos, sobrinos, y las mujeres del hogar salieron de sus habitaciones para inundar el patio cuando la comitiva entró. Reunido con su familia se disculpó por no llevar en esa ocasión un trofeo de guerra a la casa. Pero defendió su valentía como militar explicándoles que la herida que había recibido fue cumpliendo con su deber. Y les dijo que ahora su destino estaba lejos, más allá de los valles, y que ese día se verían por última vez.

Todos permanecieron en silencio. La tristeza se apoderó de sus corazones. En sus caras se veía la aflicción pero no dijeron nada. Ahí estaban los guerreros supremos y su presencia inhibió cualquier demostración de afecto. Uno de ellos se dirigió a todos diciendo: “este guerrero nos ha dado gloria, nos ha dado riqueza. A su familia nunca le faltará alimento. Sepan que siempre tendrán maíz en este hogar. Pero ahora es tiempo de irnos, así nos vamos ya.” Y *Ometochtli* fue bañado en abrazos al despedirse de cada uno de sus familiares quienes lo acompañaron hasta la puerta para verlo partir a la tierra del descanso, el lugar donde habitan los muertos.

El guerrero herido también se despidió del *tlatoani*. El encuentro fue sencillo y protocolario. En la sala del consejo *Ometochtli* posó

su rodilla izquierda en el suelo frente al emperador y con la mirada baja pudo observar la estera tejida y los ropajes de su soberano. El jefe de su guarnición se acercó al gobernante y le explicó en voz baja que el guerrero partiría a Mitla. El *tlatoani* pidió a su mayordomo que se le entregara un morral con obsequios. Dentro pondría un hacha de piedra de obsidiana, un guaje mediano, dos piedras para hacer fuego y una bolsa llena de copal. Y con un ademán le ordenó que se retirara.

Le asignaron un guía para la travesía a Mitla. Se embarcaron en una canoa con dirección al oriente. Navegaron por el lago de *Tetzco* hasta llegar a tierra firme, más allá de *Tláhuac*. Subieron por los montes del bosque. Pasaron el río del deshielo. Continuaron por varios días entre pinos, matorrales y tierra negra. Repartidas en el camino, había pequeñas comunidades de leñadores que sembraban también su milpa de maíz negro y con el cual elaboraban tortillas cocidas en el comal de leña que ofrecían a los caminantes acompañadas de frijoles y guisados de hongos silvestres.

En una de esas comunidades *Ometochtli* pudo ver cómo derribaban un gran oyamel. Un grupo de hombres propinaban golpes a la base del árbol de la que brotaban pequeños trozos de madera todavía húmeda. Las ramas temblaban con el

golpeteo sin poder resistir a su destino fatal. Cuando el árbol se sostuvo en un pequeño trozo de arraigo, fue tirado con mecates amarrados a la copa y finalmente colapsó en el suelo. *Ometochtli* y su guía se sentaron a descansar a unos metros de los leñadores y mientras bebían un poco de agua pudieron ver cómo las ramas fueron lentamente arrancadas del tronco, y que este fue desgajado a hachazos que lo transformaron prontamente en piezas para avivar la lumbre en los meses venideros. Sin embargo, uno de los leñadores conservó un gran trozo cilíndrico con un agujero que parecía ombligo. *Ometochtli* vio que el leñador llevó esta pieza a su casa como si se tratara de una presa o de un trofeo.

Los viajeros continuaron su camino. El paisaje se fue transformando conforme dejaron atrás los volcanes y penetraron en los valles áridos. Había que subir y bajar por las peñas rocosas en donde apenas brotaban zacate y nopales. Los habitantes de la región vivían en la parte baja del valle cercana a los riachuelos que humedecían las milpas. Además de las tortillas de su maíz amarillo y los frijoles, los lugareños comían los gusanos que se criaban en los magueyes que crecían junto a la milpa. También mascaban un dulce oscuro que cogían de un gran hoja verde de maguey que la hacía de bandeja. *Ometochtli* lo probó cuando se lo ofrecieron. Su gusto era de miel cocida,

la pulpa era suave y se desprendía de un bagazo fibroso que permanecía en la boca después de mucho tiempo de masticar, y que finalmente escupió cuando quedó insípido, imitando a los otros comensales.

No se quiso quedar con la duda del nombre de aquel manjar y le dijeron : “se llama mezcal.” Después de descansar por la noche y antes del amanecer, los dos hombres retomaron su camino por varios días más, parando apenas a comer y dormir en unos cuantos pueblos.

Finalmente llegaron a Mitla, la ciudad del descanso y de los muertos. El pueblo era pequeño, sin embargo la ciudad ceremonial era impactante: tenía grandes construcciones de color rojo brillante y un par de grandes plazas. El guía se acercó a uno de los centinelas que custodiaban el lugar y le informó que *Ometochtli* había sido enviado para vivir ahí de ahora en adelante. Así que fue a avisar al consejo del templo para que le dieran la bienvenida. Antes de eso, *Ometochtli* y el guía fueron recibidos en la casa de agua donde pudieron refrescarse y bañarse después del largo viaje que los había llevado hasta ahí. Por la mañana se despidieron y el guerrero herido penetró en la ciudad sagrada para encontrarse con sus nuevos compañeros de vida.

Fue recibido por nueve hombres que lo saludaron con un sutil toque de manos. Le pidieron que dijera su antiguo rango militar, la cantidad de batallas en las que había participado y los dioses a los que había servido durante su educación en *Tenochtitlan*. Finalmente le preguntaron “¿Cuál es tu nombre?” a lo que respondió “*Ometochtli*,” Y todos se rieron. El hombre más viejo dijo: “Ha llegado nuestro conejo, así lo han querido los dioses. Así sea pues.” Y lo invitaron a recorrer las casas del templo en donde vivían.

Cada una de las habitaciones daba a un patio que a su vez conectaba con otro por estrechos pasillos. Así se sucedían varios dormitorios entramados que eran ocupados por cada uno de los hombres. Finalmente llegaron al cuarto que le sería asignado al nuevo huésped. Era una cámara oscura de techo muy alto. Estaba iluminada por una tea encendida y en la penumbra logró ver un petate y una estera tejida junto con varias mantas y algunas pieles que lo mantendrían caliente en las noches frías del fin de año. Fue conminado a entrar y apropiarse de sus nuevos enseres. Después, cada uno de ellos se retiró a su propia habitación.

Ometochtli se incorporó poco a poco a las actividades religiosas. Al igual que durante su estancia en el *Telpochcalli*

años atrás, la rutina diaria incluía ofrendas, rezos, bailes y el adiestramiento en el juego de pelota. Las comidas eran frugales, por la mañana se bebía atole con cacao. A mediodía se servían los guisos y las tortillas en los patios de las habitaciones. Cada quién tomaba su ración solo y en silencio. Al atardecer la colación era muy austera, apenas algo de semillas de calabaza tostadas y agua fresca.

Además de los deberes religiosos, cada uno de los hombres del lugar de los muertos tenía una tarea asignada. Varios de ellos se encargaban de las pinturas: con tenaz delicadeza iluminaban la piel de venado. Mientras que otros se entrenaban en narrar las historias ilustradas. También los que estudiaban la cuenta del destino de los hombres. Y había algunos solitarios que abandonaban la ciudad por varios días y regresaban con frutos, hongos, copal y otros productos que recolectaban en las montañas del rededor. Uno de ellos llamado *Chicomecóatl* se acercó a *Ometochtli* y le dijo que debía acompañarlo en su siguiente salida. Así que una mañana partieron juntos al monte.

Chicomecóatl tenía el semblante de guerrero. *Ometochtli* distinguía sus movimientos firmes, su andar sostenido y su hablar imperativo. Sin embargo tenía rasgos diferentes al

de un *tenochca*. No le gustaba cubrir su cuerpo con la tilma, llevaba un taparrabos hecho de pieles de bestias. Era muy esbelto y con la nariz marcada como el pico de un águila. Su mirada acusaba una severidad inusual, incluso entre los guerreros más despiadados que había conocido.

Era de muy difícil conversación. Pero ello no impidió a *Ometochtli* de conocer que la familia de su compañero venía del norte, de cerca de las tierras de *Aztlán* y que eran cazadores. Y que siendo muy joven fue reclutado por los guerreros mexicas al ver su destreza para atrapar presas en las fiestas de *Izcalli*, en donde se sacrificaban animales en honor a *Xihutecutli*.

Ometochtli seguía los pasos de su nuevo mentor y le auxiliaba cuando se lo requería. Exploraban las peñas en busca de magueyes. En ocasiones *Chicomecóatl* sacaba su hacha y cortaba el quiote que brotaba de los magueyes. Pasaban varios días buscando nuevas plantas. Algunas de ellas eran frondosas, otras crecían como un árbol, otras eran pequeñas y brotaban entre las rocas.

Las expediciones en busca de maguey se sucedían a lo largo de las estaciones, pasaban las lluvias, venían las secas y una y otra vez capaban a las plantas con el hacha de obsidiana.

Ometochtli entendió así que el *tlatoani* le había hecho un regalo que utilizaría siempre de ahora en adelante.

Los cargadores del tiempo se sucedieron cuatro veces el peso de la cuenta de las veintenetas. *Ometochtli* ya se había acostumbrado a vivir en la ciudad de los muertos y a recorrer los montes en busca de maguey. Hasta que en una ocasión ocurrió algo notable. Subiendo por un risco encontraron un maguey con una gran flor. Esta era larga como un morrillo y en la punta tenía brotes abiertos de color amarillo que eran libados por cientos de abejas y unos colibríes. *Ometochtli* nunca había visto algo así. Su corazón se regocijó, pues de pronto comprendió que en eso que contemplaba había un signo de su vida. De su cabeza seguía colgando la insignia hecha de ixtle de maguey con plumas de *huitzilin*.

Chicomecóatl entendió que su discípulo había recibido la señal de los dioses para recibir el conocimiento de su nueva condición. Así que le dijo: “el colibrí y la abeja chupan el dulce de la flor. Es su placer. La flor está llena de miel, por eso la buscan. Observa todo a tu alrededor. Todo está seco. El sol quema la tierra. Solo los colibríes y las abejas gozan en esta quemazón. En esa flor de maguey hay secreto, hay misterio. Crece grande, se dirige al cielo con toda la fuerza de la planta.

Ese maguey va a morir, ese es su destino como el de todas las cosas. Pero así como el corazón se arranca del guerrero para ofrendar a los dioses, la flor del maguey la cortamos para alimentar a la diosa que vive dentro del maguey. La miel se quedará adentro, la nutrirá y ella hará gorda y sabrosa a la piña.”

Continuaron su recorrido hasta llegar a los magueyes capados. Efectivamente se veían anchos, fuertes, poderosos. *Chicomecóatl* comenzó a cortar las hojas. A cada tajo quedaba una escama blanca que contrastaba con el verde de la planta. Le pidió a *Ometochtli* que hiciera lo mismo con los otros magueyes cercanos. Al paso de las horas ya tenían 5 plantas jimadas. Y entonces le enseñó a cortar la piña de la raíz. Comenzó invocando con una letanía a la diosa *Mayahuel* y pidió la misericordia de *Tezcatlipoca*. Con cuidado fue cortando con su hacha la base de la planta hasta desgajarla de la tierra. Así hicieron con todas las plantas.

Esa noche durmieron en el monte y antes del alba emprendieron el camino. Pero no regresaron a la ciudad, sino que fueron por un sendero hasta llegar a una sencilla choza cubierta de zacate. *Chicomecóatl* entró en ella con gran familiaridad. Se puso a limpiarla con una escobilla que había ahí y le dio instrucciones a su aprendiz para que escombrara

la parte de afuera. Apenas amanecía. Junto a la choza había un gran hato de leña seca cubierta con un gran petate. Juntos la acarrearón hasta una cavidad redonda y profunda que se hallaba cerca. Primero la llenaron con piedras de tepalcate. Luego pusieron la leña y encendieron una gran pira.

Desayunaron algunas de las provisiones que llevaban en el morral. Hicieron atole de maíz tostado y comieron pepitas. El día transcurría mientras ellos se dedicaban a trocear con sus hachas las piñas de maguey. Al pasar el mediodía fueron hasta las piedras. Toda la leña estaba reducida a brasas. Entre los carbones incandescentes fueron retirando algunas rocas ayudados de unas mantas húmedas. *Chicomecóatl* arrojó al hoyo los magueyes desmembrados. Y luego junto con *Ometochtli* los cubrieron con las piedras calientes. Pronto se comenzaron a quemar soltando un aroma intenso y delicioso. Tomaron el petate de la leña y lo mojaron por completo. Taparon la fosa y le arrojaron tierra hasta cubrirla por completo.

Más tarde se bañaron en el arroyuelo que pasaba por ahí y fueron a comer a un pequeño pueblo que se encontraba cercano. Todos conocían a *Chicomecóatl* así que lo acogieron con su compañero y le dieron de comer carne de tlacuache

y de ardilla acompañada de chiles y tortillas. Satisfecha su hambre, los dos regresaron a la choza para pasar la noche.

Se sucedieron los días. Hasta que una mañana *Chicomecóatl* le pidió a *Ometochtli* que le ayudara a descubrir la fosa y sacar el maguey cocido. “Este es el mezcal”, le dijo. “Cómelo.” Y el guerrero herido recordó cuando lo había probado durante su camino a Mitla y que era dulce y sabroso.

Estando aún calientes, molieron los trozos de mezcal a palos y luego en unos metates gruesos. La pasta fibrosa la recogían con sus manos y la vertían a una gran tinaja que estaba cavada en el suelo junto a la choza. *Chicimecóatl* le pidió a su ayudante que acarreará agua del arroyo en cántaros y fue llenando el tinacal hasta colmarlo. Lo cubrieron con las mantas y esperaron por varios días. Cada tanto el maestro destapaba la cisterna y la olía, luego realizaba unas plegarias. Y así se repetía varias veces.

Para *Ometochtli* todo aquello era nuevo. No entendía y ni se imaginaba en qué acabaría todo. El olor que despedía aquella agua fermentada lo inquietaba y le llamaba la atención.

Uno de esos días amaneció muy despejado. Como era la temporada seca el calor del sol comenzó a quemar con toda

su fuerza desde el amanecer. Y *Chicomecóatl* se puso feliz, le ordenó a su camarada que lo acompañara. Con paso firme caminaron a la zona del bosque. *Ometochtli* reconoció el lugar, pues años atrás había pasado por ahí en su camino a Mitla. Llegaron a la pequeña comunidad de leñadores y ellos los recibieron con alegría. Después de ofrecerles un almuerzo sencillo, un leñador fue a su casa para regresar con el tronco agujereado que tiempo atrás había rescatado del árbol caído. A lo largo de ese tiempo lo había horadado dejando apenas las paredes recias del cuerpo y una tapa. *Chicomecóatl* lo tomó entre sus manos, fue palpando toda la pieza deteniendo sus dedos en cada recoveco. Lo hizo sonar como si fuera un tambor *teponaztle*. Miró al leñador satisfecho y con altivez se despidió de todos, emprendiendo el camino de regreso con su compañero.

Pasaba del mediodía y el calor se hizo insoportable. Al llegar junto a la choza el aroma del fermentado estaba más intenso que nunca. Por el suelo del tinacal se rebosaba un poco del líquido de color café. *Chicomecóatl* se mostró confiado y satisfecho. Cantó una letanía y destapó la fosa. Con ayuda de unas jícaras los dos hombres fueron trasegando el agua fermentada. El bagazo se fue quedando

en la base del gran recipiente y luego lo esparcieron en la tierra caliente para que se secara.

Comieron carne seca de venado y *Chicomecoatl* comentó “será una noche larga. No dormiremos. El agua quemada habrá de brotar.” Así que comenzó a preparar un fuego con leña y trozos de ocote. Puso una gran olla sobre las tres piedras y la comenzó a llenar con el agua divina. En la boca de la misma embonó el tronco hueco. Hizo un poco de lodo y selló perfectamente la junta de los dos objetos. Cortó algunas hojas de un maguey cercano y las puso cerca de la gran olla.

La luz del sol comenzó a declinar, poco a poco la obscuridad se apoderó de todo. La luna estaba creciente y su tímida luz con el fulgor de las estrellas permitían reconocer los cuerpos de los dos hombres, de la choza y de los árboles. Las brasas del fuego se consumían lentamente. Ocasionalmente había que alimentarlas con más leña que se encendía brevemente de amarillo para luego fundirse entre el rojo y negro del humo. El tiempo pasó. A la media noche la olla comenzó a hacer ruidos y comenzó a salir vapor por el orificio del tronco. Entonces *Chicomecoatl* introdujo con cuidado una de las hojas de maguey que había colectado. Y en la punta de la espina colocó un guaje abierto en donde se fue recolectando

un líquido que comenzó a escurrir poco a poco. La noche fue alucinante: el olor del agua quemada, la leña, las sombras, las brasas, el humo y los rezos a *Tezcatlipoca* de los dos antiguos guerreros lograron un cuadro perfecto. Se llenaron cuatro guajes del destilado. Al amanecer, *Chicomecoatl* desbarató su artefacto y en la olla todavía caliente volvió a verter el líquido y lo tapó con el tambor que selló nuevamente.

Al poco tiempo volvía a brotar el agua quemada y la hoja de maguey la fue llevando de nuevo al guaje. Quedaba poca leña, así que utilizaron el bagazo seco para alimentar al fuego. Después de un rato todo el líquido estaba de nuevo en los guajes aunque en esta ocasión solo se llenaron dos.

Entonces aprovecharon el fuego para calentar agua y hacer atole con maíz tostado. Lo bebieron y se metieron a la choza a descansar. Durmieron profundo hasta la mañana siguiente, en la que se levantaron para limpiar todo: el agujero de la tierra del que sacaron las piedras, la choza, los cántaros y la fosa que lavaron con agua, hasta que todo quedó como lo habían encontrado días atrás.

Chicomecoatl cerró con cuidado los guajes llenos. Tomó un poco del agua quemada para llenar otro pequeño. Y le pidió a

Ometochtli que regresaran al bosque con los leñadores. Estos les entregaron dos hatos grandes de leña y varios guajes vacíos, a cambio de la cual fueron recompensados con la pequeña cantimplora llena del líquido precioso.

Los recios guerreros cargaron la leña recordando quizás sus tiempos mozos en los que acompañaban a los sus jefes cargando el fardaje de la guerra. Pronto llegaron a la choza, acomodaron los troncos a un lado y los cubrieron con un petate que ataron con mecate. Dejaron los guajes vacíos ahí y regresaron a la ciudad de Mitla.

Chicomecóatl se refugió en su habitación por varios días sin hablar con nadie. Solo salía para tomar algo de comida y para los cantos nocturnos a *Tezcatlipoca*. Después de veinte amaneceres se dejó ver nuevamente. En una reunión con todos presentes sirvió el agua quemada en un bule grande y lo comenzó a circular entre todos ellos. Cada uno le dio un pequeño sorbo. *Ometochtli* reconoció el agua quemada pues era muy similar a la que el brujo le había dado años atrás en ese inolvidable momento que cambiaría su vida para siempre.

Y al igual que en aquella ocasión, todos guardaron silencio y el transcurrir del tiempo se detuvo. Pero ahora no hubo

cantos sino una quietud total que los mantuvo absortos. Poco a poco salieron del trance y se retiraron a descansar.

Chicomecóatl llamó a *Ometochtli* a su habitación y le dijo “debemos dividir el agua quemada. Este guaje es para el *telpochcalli* de *Tenochtitlan*. Así lo beberán los sacerdotes y el *tlatoani*. El resto se quedará aquí para nosotros. Ya te he enseñado, ahora puedes comenzar con tu trabajo. Deberás salir al campo y a los montes en busca de maguey de mezcal para hacer agua quemada.” Y tomó un pequeño guaje lleno de licor que le dio para que lo bebiera y conociera bien sus bondades. “Bébelo poco a poco. Así conocerás a tu propio conejo que te visitará cada vez.”

Ometochtli siguió con su rutina diaria: rezos, bailes y ceremonias en ese lugar de los muertos que ya había hecho su hogar. Cada tanto salía al monte a buscar magueyes. Consultando su libro de los días estableció aquellos en que probaría el agua quemada, pues sería en el cambio de los cargadores del mes del calendario corto, en cada día del conejo.

La primera vez fue en tiempo de lluvias, el día de la fiesta de comer los frijoles frescos. El campo estaba muy verde y las

milpas crecían. Había salido a buscar maguey y se llevó su cantimplora. En esa ocasión el agua quemada le supo a hierba fresca recién cortada. Con el primer sorbo se sintió un poco mareado pero después se sintió alegre. Caminó por entre las matas verdes pisando la tierra húmeda, esta desprendía un olor muy agradable. Al atardecer comenzó a llover. Fue entonces que bebió más. A lo lejos pudo ver que entre las nubes los *tlaloques* divinos descendían entre las gotas que bañaban la milpa y penetraban por la tierra. El sustento de los hombres estaba garantizado con esas bondadosas lluvias. Eso le conmovió y lo llenó de agradecimiento hacia *Tlaloc* por el agua que caía del cielo, pero también por los campesinos *macehuales* que con amor y entrega trabajaban la tierra que les daba de comer.

La siguiente ocasión que bebió el agua quemada fue en los días en que las lluvias perdieron poco a poco su fuerza. Se decía que llegaban los dioses, no solo algunos sino todos ellos. Así que en la ciudad sagrada los sacerdotes dejaron un montón de maíz seco para que los dioses dejaran ahí su huella al pasar. En los montes se les dejaban tamales y otras comidas. De los árboles colmados caían sus frutas. En el suelo se agusanaban, se llenaban de moscos, olían a fermento. Este aroma le recordó a *Ometochtli* al pozo del agua antes de quemarse. Como cuando

la sacaban para meterla en la olla grande del fuego. Era también el olor del pulque que bebían en esas fiestas y que embriagaba a todos de contento. Pero él se emborrachó con el agua quemada. Cinco sorbos le bastaron para perderse y entrar con alegría en la fiesta con el baile en el que participaban los sacerdotes y los habitantes de Mitla. Sentía que la euforia y la alegría se posesionaban de su alma y su cuerpo que se movía con la cadencia ritual de la música que acompañaba la danza. Después de un tiempo se fatigó y se sentó a descansar. Entonces su nariz se llenó de los perfumes inquietantes de las cosas muertas y descompuestas de su alrededor, como las codornices sacrificadas, el copal que se quemaba en el carbón ardiendo y las jícaras con restos de chocolate que se habían bebido durante la fiesta.

Para cuando volvió a probar el agua quemada sus sentidos estaban muy despiertos, pues a lo largo de esos meses su curiosidad por oler y probar distintas cosas lo habían vuelto experto. Con facilidad reconocía los olores de lo sabroso y de lo decadente: las tortillas cociéndose en el comal, la olla de los tamales y la de los frijoles soltando su hervor, los chiles de las salsas de la comida que le servían, el pulque de las fiestas, la vaina seca de vainilla, en fin... todo el mundo de aromas que manaban en la ciudad de Mitla y el campo que visitaba.

Decidió abrir nuevamente el guaje y beber durante una de las fiestas a *Quetzalcóatl* que se celebraba por el calendario corto. En ese año el *Ce Técpatl* ocurrió en uno de los días fríos, cuando el sol se ponía temprano y el atardecer pintaba del color rosa como del coral las nubes en el firmamento azul profundo del cielo. La tradición de la celebración consistía en ofrecer perfumes y comida al dios del viento. Así que además de los tamales y guisados en los altares, la figura del dios se untaba con ungüentos perfumados que se elaboraban frotando las semillas de algunas flores en una especie de metate hecho de maderas preciosas que provenían de la selva. Se bañaban con unas pocas gotas de agua y luego se tallaban entre la base y el *metlapilli* dejando una pasta que conjugaba los olores de la madera y la semilla. La frente y las manos de la deidad se teñían con este bálsamo que embriagaba el templo de caracol del dios.

Con el olfato impregnado de esos olores, *Ometochtli* bebió el agua quemada a sorbos discretos. Se demoró bastante tiempo en poder acabar la pequeña cantidad que se había servido. Estaba aturdido así que decidió salir a caminar antes de que oscureciera para despejar su mente. A pesar de que el cielo estaba despejado, apenas se puso el sol comenzó a hacer mucho frío. Los vapores de los arbustos secados por el sol y de las

flores se fueron condensando. Su fragancia fue percibida con asombro por *Ometochtli* quien descubría de esa manera una nueva gama de olores que le fueron recordando los bálsamos de *Quetzalcóatl* y las exhalaciones del agua quemada. Su corazón estaba alegre. Sentado en una piedra del sendero del monte pudo ver caer la noche y aparecer en el firmamento la primera estrella fulgurante que representaba a su dios.

Pasaron muchas veintenas antes de que volviera a probar el agua quemada. Espero que llegara la fiesta de *Toxcatl*, que era en honor de *Tezcatlipoca*. A lo largo de varios meses un joven fuerte y apuesto seleccionado por los sacerdotes había sido colmado de los deleites de la vida mundana: le sirvieron buena comida, lo vistieron con ropajes finos, le agasajaron con bebidas embriagantes y le ofrecieron cuatro mujeres hermosas para que tuviera placer con ellas. Cada una le mostró distintas formas de gozar. La primera lo deleitó acariciando su cuerpo con sus manos, luego de verter sobre de él un agua viscosa elaborada con hojas de sábila. Gracias al líquido, sus manos se deslizaban con facilidad por cada uno de los recovecos, para finalmente llegar hasta el miembro que era excitado con un vigor que lo enloquecía. La segunda hizo un recorrido similar pero utilizando sus labios y su lengua para posarse en los puntos más sensibles del vientre, el cuello, la espalda y sus

genitales. Mientras que la tercera frotó el pene de él contra sus dos nalgas para luego dejarse penetrar en el ano. La cuarta de las amantes era una joven virgen que mostraba todo su pudor ante él, excitándolo a despojarla de sus ropas y mostrarle todas las lecciones que había aprendido con sus antecesoras. Después de esta culminación el mancebo fue vestido para ser sacrificado. Su recorrido erótico lo había encarnado en el dios Tezcatlipoca que pecaba y daba pena y gozo a los hombres.

El altar se preparaba llenándolo de flores fragantes que habían sido cortadas de distintos árboles y plantas. Tenían distintas formas y tamaños pero todas eran bellas y su perfume embriagador. Así que imbuido de los aromas bellos, Ometochtli volvió a probar el agua quemada. Pronto reconoció en su aroma y sabor las fragancias de las flores. La tensión en su corazón como en el de todos sus compañeros era muy fuerte. A todos los afectaba la imagen del muchacho vestido del dios, sonriendo por el deleite que lo había embriagado durante los últimos días de su vida y que se entregaba con fuerza al sacrificio en la piedra. Su sangre salpicó las grandes flores de yolloxóchitl apenas el pedernal penetró entre sus costillas y luego, cuando el corazón fue extraído entre las manos del sacerdote, se escurrió por las escalinatas arrastrando las pequeñas tonacaxóchitl que adornaban el piso del altar.

Vida y muerte estaban entrelazadas irremediablemente, placer y dolor, sacrificio y fuerza marcaban la relación de los dioses con los hombres.

Pasaron los años y Ometochtli se volvió un experto en hacer agua quemada. Sus elíxires eran solicitados por los grandes sacerdotes y por el mismo tlatoani. Un día llegó otro guerrero herido a vivir entre ellos. Era joven y había peleado contra los guerreros rubios que llegaron por la mar del oriente, se llamaba Ce Acatl. A Ometochtli le tocó recibirlo y enseñarle el oficio de hacer agua quemada. Durante sus excursiones al monte conversaron sobre los invasores que habían llegado hasta Tenochtitlan y habían aprisionado al emperador, para después matarlo en la fiesta de los dioses, en medio de la intriga y la traición. El huey Cuitlahuac lo había sucedido y preparaba a los ejércitos de toda la Anahuac para combatir a los tlaxcaltecas que habían refugiado a los extraños. Ce Acatl se lamentaba por la herida que una bala de arcabuz le había infringido en el costado y que nunca cerraría, para beneplácito de los dioses.

Los días y las semanas transcurrían en Mitla pero de la ciudad llegaban noticias alarmantes. El *tlatoani* había muerto después de que su cuerpo se poblara de granos que

lo debilitaron fatalmente. La ciudad había sido sitiada y muchos aliados se habían vuelto contra el mexica.

El revuelo en los valles no fue menor. Muy pronto los mixtecas y zapotecas se rebelaron contra el *tlatoani Cuauhtémoc* y llegaron los hombres barbados a controlar la zona. Para los habitantes de Mitla fue una sorpresa. La ciudad de los muertos se vio de pronto sitiada por los extranjeros y los caciques rebeldes. Cada uno de los guerreros heridos que habitaba la ciudad sagrada tuvo que huir a los montes para sobrevivir pues fueron perseguidos por los nuevos señores.

Ometochtli y *Ce Acatl* se refugiaron en un valle donde los habitantes tejían trampas de hoja de palma para cazar animales. En los montes se daban muy bien los magueyes, así que pudieron seguir trabajando en hacer el agua quemada. Cada vez que obtenían el líquido lo intercambiaban con sus vecinos por comida y otros bienes necesarios para su vida diaria.

Ometochtli fue envejeciendo al paso de los años. Las caminatas por los montes para recolectar magueyes se le fueron haciendo pesadas, así que intentó cultivar las plantas en los valles.

En sus últimas salidas se trepaba a los riscos para alcanzar la punta de los quiotes floreados de donde sacaba las semillas. También recolectaba los hijuelos de las plantas y los llevaba al valle para sembrarlos cerca de las milpas de los lugareños. Pero las lluvias arrasaban con los pequeños magueyes. Sus raíces poco profundas, acostumbradas a crecer por entre la piedra y el suelo pobre de los montes, no penetraban en la tierra negra donde crecía el maíz. Así que intentó sembrarlos en las laderas, pero el resultado tampoco fue bueno.

Hasta que un día fue llamado por su vecino para que lo acompañara al traspatio de su casa en donde él tenía magueyes. Estos eran grandes y de sus hojas se hacían hilos para tejer. *Ometochtli* nunca había trabajado con esa planta. Su maestro solo le había enseñado a recoger los magueyes del monte. Pero viendo que esa era su única opción decidió probar suerte. Viendo que el quiote crecía en algunos de ellos se decidió a caparlos. Logró sacar las semillas de la flor y las fue sembrando junto a otros magueyitos que sacó debajo de las piñas frondosas.

Sucedieron las lluvias y las secas y los magueyes fueron creciendo en las tierras del valle. Llegó el tiempo de jimar las plantas capadas y hacer agua quemada con ellas. *Ometochtli*

y *Ce Acatl* acopiaron los insumos y comenzaron a trabajar. Se sorprendieron al ver que esos magueyes eran mucho más grandes que los que solían recolectar. Así que tuvieron que perforar otros tinacales más en el suelo para fermentar el tepache. Durante cuatro noches estuvieron hirviendo el agua quemada y finalmente obtuvieron una gran cantidad del líquido, pues llenaron hasta 8 guajes.

Lo compartieron generosamente con sus vecinos a quienes estaban agradecidos por haberles ofrecido sus propios magueyes para trabajar. A ellos les encantó y lo bebieron con gusto. Y los fueron aconsejando para obtener mejores resultados con su siembra y les mostraron los cuidados necesarios para que las plantas se dieran mejor. Para el siguiente año muchos vecinos se acercaron a los dos maestros para que tomaran los magueyes de sus casas, pues también querían del agua quemada. El trabajo fue muy intenso y requirieron de la ayuda de varios muchachos.

Los resultados no fueron del todo buenos. Una gran cantidad de magueyes que les habían obsequiado no pudo ser aprovechada, pues los sencillos instrumentos con que contaban apenas les permitían hacer agua quemada con la mitad de todos ellos. Por lo que los ayudantes decidieron copiar el trabajo y hacerlo por

su cuenta para aprovechar las plantas ¡Aquello fue desastroso! A las pocas semanas abundaba entre los pobladores un agua quemada turbia que hervía en el guaje donde se guardaba.

Así que todos los vecinos sedientos del agua quemada hablaron con Ometochtli y Ce Acatl para aclarar la situación. Ellos respondieron que el agua quemada era un regalo de los dioses y que no todos eran aptos para hacerla y para beberla. Que los muchachos que habían copiado su trabajo no sabían nada de la verdad sobre ella y que el castigo era esa agua turbia que a nadie gustaba. Y así comenzó una larga discusión, pues los muchachos a su vez les recriminaban que ellos querían guardar el secreto del agua quemada en vez de compartirlo, y que los dioses ya no eran sus dioses pues los de Castillian decían que solo había uno y que ya estaban construyendo su templo en la nueva ciudad de cerca de los guajes. Así que ellos también tenían derecho a saber del agua quemada y no solo los dos mexicas.

La confrontación entre las dos posiciones obligó a los vecinos a tomar partido. Unos defendían a los maestros y otros a los jóvenes. Al encono se le fueron sumando calamidades. Los extraños barbados habían traído consigo enfermedades mortales que fueron afectando a los pueblos. Muchas personas

morían carcomidas por los granos de viruela en todo el cuerpo. Las fiebres no cedían. Además impusieron nuevos tributos que debían pagar al nuevo cacique, el Marqués del Valle, el que había vencido al tenochca.

Ometochtli vio que con el paso de los días, de los meses y de los años su historia se derrumbaba. Ya no quedaba nada de la gloria guerrera de su juventud. El respeto a la tradición del agua quemada que celosamente había guardado todos esos años en la ciudad de Mitla había sido destruido por la sed de ella de todos sus vecinos. Y sus dioses poderosos habían sido derrotados por los invasores y su nueva divinidad. Además estaba viejo y muy cansado.

Así que una mañana se fue al monte con su morral lleno, aquel que le había regalado años atrás el *huey tlatoani*. Se atavió como si fuera a la guerra. Se colgó un plumón de águila de su cabellera, se fajó el vientre y pintó su cuerpo con tiza y carmín. Cerca de una peña se detuvo y realizó algunas plegarias a los dioses. Con su pedernal de guerrero abrió la vieja herida que lo había sacado del combate para siempre. Lentamente se fue vaciando de sangre, la muerte lo abrazó desde la entraña de la tierra para llevarlo a la región del sol. Pero su sacrificio no pudo evitar la derrota de *Huitzilopochtli*, el dios guerrero del pueblo mexicana,

que perecería ante sin remedio. *Ce Acatl* encontró su cuerpo después de buscarlo por varios días. Lo cubrió con piedras y se despidió para siempre de él.

No quiso regresar al pueblo. Decidió caminar hacia el sur, rumbo a la mar. Llegó a donde el conquistador construía barcos. No le fue difícil encontrar trabajo pues era joven y fuerte. Lo ponían a lijar la madera, a ensamblar perchas, a untar brea y también a cargar las mercancías que llenaban los barcos con destino al sur, cerca de la tierra del Inca. Se cargaban arrobas de maíz, trigo y arroz. También panelas de azúcar, que era un dulce delicioso y granulado que se parecía a la sal, pero más obscuro. También se embarcaban toneles de madera llenos de vino, una bebida embriagante como el pulque que traían de Cuernavaca. En una ocasión pudo ver que también llevaban un líquido transparente que llenaba varios guajes. Su aroma le recordó al agua quemada, así que se atrevió a robar un poco y probarlo. Era dulce pero fuerte, también ardía en la garganta. Y se puso a investigar de dónde venía. Encontró que lo hacía el mayordomo del Marqués, en un lugar donde fabricaban la azúcar.

Pronto abandonó su trabajo en el aserradero y se dirigió al trapiche que estaba al norte. Cuando llegó lo pusieron a

trabajar tumbando caña. Era un trabajo desgastante que se hacía a pleno sol, cortando esas plantas verdes y largas que habían traído los extranjeros. Había también que cargar con el fardo y llevarlo a la casa de molienda. Ahí se molía para sacar su jugo y este se hervía en unas grandes cazuelas de metal. Luego se secaba y se granulaba hasta quedar hecho un polvo blanquecino. Era más dulce que la miel de la caña del maíz y de las abejas. Atraía a las hormigas que cargaban los granitos para llevarlos a su hormiguero.

El trabajo en el ingenio era muy desgastante. Los capataces le daban a los trabajadores trozos de panela de azúcar para que tuvieran fuerza, pero después de una larga faena el agotamiento era total. Los dientes se les comenzaron a picar. La gente se enfermaba con frecuencia y desfallecía. *Ce Acatl* no tardó en sentir los estragos del trabajo en su cuerpo. Y fue entonces que probó por primera vez el agua quemada de los extraños al que llamaban tafia. Pues por las noches el mayordomo de la finca les daba de beber a todos los hombres fatigados. Su efecto era muy intenso, sobrepasaba con creces la embriaguez del agua de maguey. Pero aliviaba las penas, por la noche se olvidaban los dolores y el cansancio.

Ce Acatl trataba de penetrar en una embriaguez mística como la que había aprendido a sentir años atrás cuando bebía su propia agua quemada o la de su maestro *Ometochtli*. Pero era imposible, el poder de la tafia era muy grande y además todos sus compañeros de trabajo entraban en un estado de sopor y desgaste y era muy difícil desligarse del mismo.

Así pudo ver cómo el estado mágico que la diosa Mayahuel y los cuatrocientos conejos le propinaban a los bebedores del agua del maguey, se transformaba de pronto en una sensación sin matices, uniforme y evasiva de la realidad entre todos sus compañeros. Poco podía hacer para remediarlo. Su propio vigor había desaparecido, la poca energía que tenía se iba perdiendo con cada faena en el cañaveral. Hasta que un día supo que moriría muy pronto. Así que en su última noche decidió huir para recibir una muerte digna de su condición guerrera.

Con las pocas fuerzas que le quedaban se alejó del trapiche caminando hacia el sur. Anduvo hasta el amanecer, cuando la luz del sol naciente alumbró los campos. Vio a lo lejos un monte así que decidió llegar a él. Le llevó toda la mañana pues estaba fatigado. A la mitad del cerro, por entre las piedras de un peñasco, encontró un maguey en flor. El quiote era largo

como de tres brazas, arriba florecían las *xúchiles* y los colibríes se acercaban a ellas. Se sentó frente a él para observarlo. Podía distinguir cómo las hojas habían perdido su color verde de jade y ahora eran grises como la piedra de los ríos y ligeramente rojizas en los bordes de las pequeñas espinas. Muchas de ellas estaban secas y muertas, habían sido consumidas por el morrillo que crecía desde la base de la planta. El tallo era grueso como el espacio que se abría entre sus dos manos juntas ¡era un prodigio! De tanto cortar los quiotes nunca había tenido la oportunidad de ver con detenimiento esa fantástica flor larga y vigorosa por la que zumbaban las abejas y los chupamirtos.

El sol estaba a punto de ponerse y decidió morir al atardecer. Se empinó un guaje lleno de aguardiente que había robado y se postró al pie del maguey entre los hijuelos que crecían. Pudo sentir cómo su tonalli salía lentamente de su cuerpo para acompañar al sol en su declive. Y poco antes que este se perdiera entre las montañas tuvo la visita de la diosa Mayahuel. Esta brotó entre las ramas que coronaban al quiote como si se desenroscara de él. Ahí estaba con sus senos cargados de aguamiel, acompañada de una serpiente de coralillo y una gran tortuga que le prestaba su caparazón como asiento. De su halo se desprendían destellos de colores, así que podía ver iluminado todo el agave y su flor. De la

punta caían pequeñas joyas que llenaban el suelo como un precioso tapete de brasas encendidas.

“¡Oh madrecita!” Le dijo. “Es ahora que me visitas, cuando estoy por partir a la región de los muertos ¿Iré a la oscuridad? ¿Iré al lugar del sol? ¿moriré con dignidad? Te veo y te adoro. Mas te pregunto ¿qué será del agua quemada? ¿Se perderá? ¿Será cambiada por esta tafia que embriaga pero no da gusto? ¿Se quedarán los magueyes muertos después de florear sin que haya alguien que los aproveche? ¿Habrá alguien que con los años recuerde tu don? ¿Sabrán beber el agua quemada de nuestra estirpe? ¡Oh madrecita! Temo que solo la embriaguez que embrutece se apodere de nuestro pueblo y lo condene. Los barbados producen el agua quemada de caña como arroyos de sueño. No paran nunca. Y nos la dan a beber para que olvidemos nuestro valor. Ya me voy madrecita, dame de beber de ti, de tu agua quemada, saca mi corazón para que acompañe al sol en la batalla con la noche.” Y así, en su último soplo de aliento *Ce Acatl* pudo ver cómo la diosa le acercaba una jícara con agua quemada que él bebió con gusto y reverencia. Y entonces la diosa tomó una punta del maguey que se transformó en pedernal y se lo encajó en el pecho y entonces su *tonalli* se integró por completo al calor del sol decadente que comenzó en ese momento su lucha con las

estrellas y la luna, soportado por todos los guerreros caídos de todos los tiempos cuya sangre lo habían alimentado desde el su origen.

EL VINO DE MEZCAL Y LOS ESPAÑOLES DESPUÉS DE LA CONQUISTA.



El capitán Hernán Cortés desembarcó en 1519 en las costas que Juan de Grijalva había alcanzado meses antes en una expedición de reconocimiento del territorio continental y rescate de oro. La llamaron la Villa Rica de la Vera Cruz. Muy pronto recibió la visita de los emisarios que el *huey tlatoani*, el emperador Moctezuma, había enviado. Estos subieron a los navíos que estaban a punto de ser barrenados y en donde los españoles aún guardaban su fardaje, en lo que construían el incipiente fuerte donde habrían de guarecerse. Procuraron encontrar los alimentos que los extraños llevaban, pues necesitaban saber si eran alimentos de humanos. Y sí, eran ligeros como caña de maíz, de sabor dulce como la caña, eran alimentos humanos.

Pero luego el capitán les dio a beber vino y los asustó con los disparos de sus cañones que derribaron los árboles de la playa dejando el rastro del aroma del azufre. Y eso les causó

gran espanto, pues nunca se habían emborrachado con vino de uva, del que los españoles llevaban grandes toneles y que bebían todos los días hasta que un día se les terminó.

El *tlatoani* escuchó el relato de sus enviados con pesar, pues presentía que esos hombres cambiarían para siempre el destino de su pueblo.

A pesar de intentar sobornarlo con regalos y de tenderle emboscadas fallidas, el *tlatoani* no pudo evitar que el Malinche, quien ya había entrado en tratos con el tlaxcalteca, llegara a su ciudad de *Mexico Tenochtitlan*. Cuando eso sucedió lo invitó a aposentarse en el palacio de su abuelo Axayácatl con todos sus hombres.

El capitán siempre se hacía acompañar por su lengua Marina, la mujer que le traducía y que en pocos meses ya conocía el hablar de los españoles. Así que a través de ella el *tlatoani* escuchaba los requerimientos del conquistador, quien estaba ávido de tener todas las noticias posibles sobre la gran Anahuac. El *tlatoani* no comprendía cómo un guerrero de alta dignidad, que había enfrentado a los tlaxcaltecas y que ahora lo admiraban junto con muchos otros pueblos de su tributo,

estaba más interesado en conocer los frutos de la tierra en vez de adentrarse en el misterio del sol y su poderío en la guerra.

En pocos días ya había visitado el mercado en la ciudad de Tlatelolco, recorrido la laguna en canoa para visitar todas los pueblos de la ribera de los lagos, incluso mandó a dos expedicionarios al volcán grande y con sus hombres juntaba todas las joyas de *teocuitlatl* (oro) que encontraban e intercambiaban por cuentas transparentes y que guardaban en una gran caja de madera en el palacio donde se aposentaban.

Así que en una ocasión que el capitán dormía, Moctezuma hizo venir a Marina para tratar de comprender por qué Cortés era como era. Ella entró a los aposentos del gobernante y con todo cuidado se acercó para poder escucharlo, sin levantar su mirada del suelo. “Mujer, tu que eres como la sombra de Malinche dime, ¿me puedes explicar porqué dedica su tiempo a tanta cosa inútil? ¿Porqué se rebaja a ir mirando y buscando en nuestra tierra como tlacuache que huele las frutas caídas de los árboles? ¿Acaso no es un guerrero de las águilas que combate con ferocidad a los enemigos? ¿Por qué entonces quiere ser como un comerciante interesado que busca las mercancías para vender?”

Ella se quedó pensativa y respondió: “*huey tlatoani* a pesar de que lo vemos aquí entre nosotros su corazón está lejos, más allá de las grandes aguas. Pues habla de su casa y de su familia y dice que todo el teocuitlatl es para el rey, para que sepa que nuestras tierras están llenas de él. No se quien es ese rey ni porqué es más que el mismo capitán. Pero él deja su corazón en todo aquello y se olvida de estar aquí. No se cuánto pueda durar esto, pues tus guerreros se están cansando de tener a los extraños en la ciudad.”

Moctezuma se quedó pensativo y después de un tiempo le pidió a la mujer que se retirara y le dijera cuando el capitán terminara de descansar. Cuando ella le avisó, el *tlatoani* buscó a Cortés y le pidió que lo acompañara. Era una tarde muy calurosa puesto que estaban en la temporada seca del año. El sonar del tambor comenzó a retumbar por toda la plaza del centro sagrado de *Tenochtitlan*. Varios sacerdotes subían por las escalinatas del templo de *Huitzilopochtli* mientras que los jefes guerreros formaban las escuadras de los jóvenes aprendices para llevarlos al recinto de las águilas. Fue ahí a donde Moctezuma se dirigió con Hernán Cortés.

Entraron en el lugar y todos los soldados hincaron su rodilla en el suelo al ver aparecer al *tlatoani*. Caminó entre los cuerpos

arrodillados seguido por el conquistador y luego habló en voz baja con su primer jefe militar que lo esperaba frente al altar de *Huitzilopochtli*. Hicieron sentar a Cortés en un extremo del lugar, desde donde podía observar al emperador llevar a cabo una serie de rituales ofreciendo incienso y cantando plegarias. Luego, con cuidado, se quitó la diadema de turquesas y su tilma de gobernante. Su cuerpo lucía fuerte, estaba esculpido al rigor de los entrenamientos militares de toda su vida. Los jóvenes comenzaron a emitir un zumbido con sus bocas en donde aprisionaban un pequeño trozo de papel. Era como si una parvada de colibríes o un enjambre de abejas volando y zumbando hubieran entrado en el *Cuicacalli*. Entonces Moctezuma se puso en guardia y comenzó a ejecutar unos movimientos con su cuerpo, sus brazos parecían cortar el viento blandiendo enérgicamente las palmas de sus manos. Y de pronto, por sorpresa, le fueron lanzando flechas que él desviaba con sus brazos antes de que le pudieran hacer daño.

Luego entabló combate con un gran contingente de guerreros jóvenes a los que fue sometiendo con una lanza de madera de filos de obsidiana. Súbitamente apareció una mujer con el cuerpo desnudo y pintado de blanco con cenizas y se abalanzó contra el *tlatoani* gritando febrilmente. Moctezuma la golpeó con su mazo y la derribó mortalmente. Con el

cuerpo todavía caliente los guerreros que estaban apostados al lado del gobernante se apresuraron a descoyuntarlo y a cortar sus piernas, sus brazos y su cabeza. Aquello fue violento y deslumbrante, el conquistador, que observaba aquello, estaba atónito.

Los guerreros que habían luchado contra el tlatoani se retiraron despavoridos mientras Moctezuma les gritaba quién sabe qué cosas. Y entró un grupo de sacerdotes. Unos de ellos se llevaron los restos de la mujer, mientras que otros se acercaron al guerrero triunfante para limpiar su cuerpo y ataviarlo con un tocado de plumas y una tilma ricamente labrada de bordados y piedras preciosas. Todos en el recinto comenzaron a cantar una especie de plegaria al tiempo que el humo de copal de los sahumerios de los sacerdotes llenaba de aroma sagrado el espacio.

Los guerreros se fueron retirando poco a poco, quedando el *tlatoani* rodeado únicamente de sacerdotes. Uno de ellos llevó unas pequeñas jícaras que llenaron con el agua quemada que manaba de un guaje y que se repartió entre los presentes. Todos bebieron y convidaron al conquistador. En la embriaguez de todos el tiempo se detuvo.

Moctezuma hizo acercar a Cortés y le comenzó a hablar:

Vitzilopuchi, yaquetlaya, yyaconay,

ynohvihvihvia: anenicuic, toçiquemitla,

yya, ayya, yya yyo via,

queyanoca, oyatonaqui yyaya, yya yyo.

Inivitzilopochtli ayac novivi, i.e.

ayac nechnevenilia, ayac iuhqui, in

iuhqui anenicuic. i.e. amoçanenonicuic. yn quetzalli in chalchivitl in

ixquich ynotlatqui,

tociquemitl,

queyanoca oyatonaqui. id est. onocatonac onocatlatvic.

(Huitzilopochtli, el guerrero.

*Nadie es igual a mí. No en vano me he
puesto la vestimenta de plumas
amarillas, porque a través de mí se
levantó el sol, ha llegado el tiempo
del sacrificio.*

*Yo Huitzilopochtli
ayac novivi, esto es:
nadie me iguala, nadie es
como yo.*

*Anenicuic, esto es:
no en vano me he investido las plumas de quetzal,
las preciosas piedras verdes,*

mi atavío completo, la vestimenta de plumas amarillas.

*Queya noca oyatonaqui, esto es:
por mí el sol ha surgido,
por mí se ha hecho la luz.)*

Y repitió varias veces el poema al tiempo que bebía junto con el conquistador del agua quemada.

Pero como el conquistador no estaba acompañado por Marina no logró entender nada. Se sentía embriagado y con una extraña cercanía hacia todos los presentes. Ellos lo desvistieron y luego le pusieron una tilma y un tocado de plumas. Y comenzaron a cantar algunos himnos al tiempo de que soplaban por sus bocas y bailaban a su alrededor. Todos continuaron bebiendo hasta muy entrada la noche. Cuando comenzó a enfriar, los sacerdotes se levantaron y recitaron unas plegarias frente al tlatoani y su invitado. Los dos lucían los atavíos de la divinidad. Con gran delicadeza dos ayos comenzaron a despojarlos de ellos al tiempo de vestirlos

con sus ropas ordinarias. Cuando el emperador se colocó la diadema de turquesas miró profundamente a Cortés y le dijo en un incipiente español “¿Tú *teul*, tú *tlacuatzin*?” El conquistador comprendió la pregunta pero no respondió. Luego los dos se retiraron a descansar.

A la mañana siguiente Cortés despertó tarde. Pidió a Marina que lo acompañara en la cama al tiempo que desayunaba un poco de fruta y un atole. Retozaron un poco, le hizo el amor y después de un tiempo comenzaron a platicar. Le contó la extraña noche que había pasado con el *tlatoani* y todo lo que había presenciado en la casa de las águilas. Y le preguntó por aquella bebida que quemaba. Marina le dijo que provenía del mezcal, del maguey cocido de los montes. Y que lo preparaban en la tierra de los muertos, cerca de donde crecen los guajes. Él se sorprendió con ello y le preguntó si era el mismo arropo con el que tejían hilos para hacer redes y ropa. O el maguey grande del que sacaban el agua miel para hacer el vino de la tierra. Marina le explicaba las diferencias de uno y otro al tiempo que le trataba de decir que había muchos otros magueyes en los montes.

Por su parte Moctezuma despertó al alba cuando los tambores sonaron anunciando el amanecer. Después de cumplir con sus

deberes religiosos recibió la noticia de que su primo *Cuitlahuac* lo esperaba en la sala del consejo pues tenía noticias que darle.

El *tlatoani* llegó al salón y pudo ver que lo esperaban varios de sus capitanes y los ancianos. No había ningún sacerdote y eso le llamó la atención. Así que preguntó “¿Y dónde están nuestros *teopixque*?” Entonces Cuitlahuac se levantó y caminó hacia el emperador y con un tono desafiante respondió “están en el templo, cuidando a los dioses, por ello no los queremos interrumpir.” Y acentuando su posición retadora miró a los ojos a Moctezuma y le dijo “llegaron nuevos extraños por la mar del sol. Son enemigos de los que ahora hospedas en el palacio de nuestro abuelo Axayacatl. Quieren prender al Malinche.” Y pidió a los vigías narrar todo lo que habían visto y averiguado en las costas del fuerte de la Vera Cruz.

Después de escucharlos y de realizar preguntas se hizo un gran silencio en el consejo. Cuitlahuac provocó a Moctezuma diciéndole “¿ahora sí vas a correr a los extraños? ¿Qué otra cosa buscan que no sea nuestra riqueza? ¡Te tienen prisionero en tu propia ciudad! Es tiempo de actuar.” El *tlatoani* se sintió arrinconado y eso no le gustó. Así que ordenó que los *teopixque* se incorporaran a la discusión. Los sacerdotes entraron desconcertados, pues ignoraban que se

estaban tratando asuntos de estado y que ellos habían sido deliberadamente excluidos por Cuitlahuac. Así que fueron puestos al tanto de las circunstancias y comenzó el debate entre dos bandos claramente marcados: los partidarios de Cuitlahuac y los sacerdotes.

El primero de ellos sostenía que el momento de eliminar a los extranjeros había llegado. Pues sabían que Cortés era perseguido por otro capitán que había llegado a la costa. Y que los tlaxcaltecas que estaban en la ribera de la laguna se habían regresado a su tierra, dejando solos a los extraños en la ciudad.

Por su parte los sacerdotes argumentaban que actuar así acarrearía desgracias, puesto que la fuerza de los extranjeros era muy poderosa y necesitaban apropiárselas para restablecer el poderío del pueblo frente a los enemigos, que ya se estaban organizando en contra de ellos.

Pero las dos posturas no cedían y el consenso se hacía cada vez más difícil. Hubo Moctezuma de interrumpir la sesión para continuarla al día siguiente.

Hacia el atardecer, el capitán Cortés fue molestado de los momentos de gozo con su amante y traductora para informarle que habían llegado a la Vera Cruz trescientos españoles al mando de Pánfilo de Narváez con la encomienda dictada por el gobernador de Cuba, Diego Velázquez, de prenderlo y ordenar el regreso de todos sus soldados a la isla para ser juzgados por desacato. Así que dejó a Marina y se reunió con todos sus capitanes para discutir el asunto. El capitán tomó la decisión personal de ir a prender a Narváez y actuar como la justicia mayor que le había conferido el cabildo de la Vera Cruz.

Encomendó a Diego de Ordaz que armara un pequeño ejército y que se prepararan para salir en unos días. Y nombró a Pedro de Alvarado como lugarteniente de la ciudad de *Mexico Tenochtitlan* en su ausencia. El aprovechó para comentarle que algunos espías le habían dicho que se preparaba una emboscada contra ellos. Cortés le pidió que siguiera con las indagatorias y presionara a Moctezuma para evitar la confrontación hasta que él regresara, pero que si se encontraba en peligro extremo actuara con las armas.

Cuando los preparativos fueron terminados Cortés se aprestó a partir. Se despidió del *tlatoani* justificando su viaje debido a

ciertos intereses en el fuerte de la costa que debía atender, pero sin mencionar la llegada de Narváez, sin saber que el *tlatoni* ya lo sabía. Al despedirse Moctezuma le volvió a preguntar “¿Tú *teul*, tú *tlacuatzin*?” A lo que el capitán respondió con una sonrisa socarrona al tiempo que subía en su caballo y se alejaba de la ciudad.

Después de una larga jornada Cortés llegó a Tlaxcala. Ahí descansó. Antes de dormir Marina le preguntó por qué el *tlatoni* le había dicho eso durante la despedida, a lo que no supo responder. Pero le contó que la misma pregunta se la había hecho días atrás cuando lo invitó al *cuihcacalli*. Entonces ella le comentó de la conversación que había tenido con Moctezuma. “¿Él me preguntó si eras un tlacuache! Pues andas husmeando en todas partes.” “¿Y vos que contestaste?” “Que tu problema es que tu corazón está lejos, en *Castillan*. Y por eso solo andas buscando cosas porque no te puedes encontrar a ti mismo. ¿Por qué dejamos la ciudad de *Mexico Tenochtitlan*, acaso temes tanto al tal Pánfilo? ¿No puedes traer tu corazón a esta tierra para estar en paz con tu destino?” Pero el capitán no respondió y se limitó a voltearla en la estera mientras la penetraba con su pene por entre sus nalgas. Al poco tiempo se quedaron dormidos sin hablar más.

A la mañana siguiente Cortés se entrevistó con Xicoténcatl para solicitarle un contingente que lo acompañara hasta la Vera Cruz para cumplir con su cometido. Este le fue proporcionado a la brevedad así que partieron casi de inmediato. En una semana el capitán estaba de regreso y con un ejercito mayor de españoles. Había triunfado sobre Narváez. Pero en Tlaxcala le esperaban malas noticias, había ocurrido una gran matanza en el Templo Mayor de *Mexico Tenochtitlan* y el pueblo estaba enardecido. Sin demora se dirigió a la ciudad.

Llegó de noche y en silencio hasta aposentarse de nuevo en el palacio donde lo esperaban ansiosos todos los españoles. Muy temprano estaba reunido con todo su Estado Mayor. Escuchó las noticias y le increpó a Alvarado su decisión asesina, a lo que este le respondió que no había encontrado mejor manera de acabar con la conspiración que se llevaba a cabo en contra de ellos. “Pues si, tu Moctezuma ha mandado pactar a unos emisarios a la costa para entrevistarse con Narváez pidiéndole que te matara, y que ya aquí ellos se apañarían de nosotros. Y que le darían grandes cantidades de oro.” Y entonces la conversación se vio interrumpida por la cantidad de gritos y pedradas que el pueblo les lanzaba a las afueras del palacio donde se resguardaban. “Y así llevamos varios días capitán,”

le dijeron varios soldados a Cortés. Así que este decidió ir con Moctezuma para obligarlo a calmar a su gente.

Entró con violencia a su recinto y le comenzó a exigir explicaciones. A duras penas Marina lograba traducir los improperios que el español le lanzaba al *tlatoani* “¡Me has traicionado, le ibas a dar oro a Narváez para que me matara! Sois de lo más bajo y ruin. Y ahora tenemos a la gente alzada. ¡Has de hacer algo!” Después de los jaloneos el emperador trató de calmar a Cortés y le dijo: “debo salir a hablar con ellos, dame tiempo, necesito vestirme con dignidad. Así que se retiró a su cámara donde sus ayos lo comenzaron a aderezar con sus insignias de *teul* y gobernante.

Pidió que le trajeran una pechera especial en la que se podía ver una gran calavera redonda dibujada con plumas blancas de garza en medio de un círculo con pequeños destellos de fuego iluminados con plumas de petirrojo. El resto del peto estaba cubierto de plumas de cuervo, negras como la noche. Cuando se lo puso, su cuerpo entero quedó cubierto como por una gran sombra. Para su mayordomo y acompañantes el asunto se tornó grave. Todos se miraron desconcertados por la elección de los ropajes del *tlatoani*. Se hincaron frente a él y permanecieron postrados por un buen tiempo. Después mandó

llamar a Cortés y le dijo a Marina “dile que estoy listo para hablarle al pueblo,” así que ella lo tradujo simultáneamente. El emperador vio por última vez a los ojos del conquistador y le volvió a preguntar en su incipiente castellano “¿Tú *teul*, tú *tlacuatzin*?” A lo que el español respondió “¡Anda ya, que la cosa apremia joder!”

El *tlatoani* cubrió su pecho con la tilma y salió a la terraza del palacio para que el pueblo lo viera. Apenas apareció, la gente guardó silencio. Y entonces dejó ver su pechera. Una gran nube cubrió el sol en el firmamento y toda la ciudad se obscureció. “¡El sol muere!” dijo una persona que logró ver la calavera de la pechera del gobernante y así cundió el rumor. La gente comenzó a gritar y llorar sin consuelo, cuando de pronto apareció un escuadrón de guerreros comandado por Cuitláhuac que comenzaron a gritar: *¡Vitzilopuchi, yaquetlaya, yyaconay, ynobvihvihvia: anenicuic, toçiquemitla, yya, ayya, yya yyo via, queyanoca, oyatonaqui yyaya, yyayyo!* Y la gente le abrió paso y se sumó al contingente que comenzó entonces a lanzar dardos y piedras contra el palacio donde estaban los españoles. Alvarado pensó que Moctezuma había salido a alebrestar aún más a la gente, así que lo tomó de un brazo y lo jaló adentro. Lo comenzó a golpear al tiempo que le gritaba “¿Qué les has dicho? ¿Qué les has dicho?” Cuando llegó Cortés y le comenzó

a preguntar lo mismo completamente desesperado. Moctezuma alcanzó a decir entre golpes “Ahí viene un nuevo *tlatoni* ahí nace de nuevo el sol.” Cuando Pedro de Alvarado se abalanzó contra él y le encajó una daga gritándole “¡la puta que te parió!” De la pechera desgajada por el puñal comenzó a brotar la sangre del emperador, las plumas blancas se tiñeron de su rojo y el cuerpo se desplomó en el suelo. Cortés lo tomó con sus manos tratando de retenerlo con vida y el *tlatoni*, ya con los ojos cerrados, logró decirle “¿Tú *teul*, tú *tlacuatzin*?” Y así murió.

Los españoles tuvieron que improvisar una defensa en el palacio. Varios de ellos murieron. Decidieron huir dos días después llenos de pavor. Regresarían a Tlaxcala para preparar la guerra contra el mexica. Un año más tarde la ciudad de *Mexico Tenochtitlan* se rendiría ante los extranjeros. Una nueva historia se anunciaba para toda la *Anahuac*.

Se sucedieron nuevas guerras de conquista que sometieron a todas las poblaciones tributarias del mexica al poderío español. Se prepararon embarcaciones para surcar la mar del sur. Llegaron los franciscanos a comenzar la evangelización de los indígenas. Se destruyeron los antiguos templos y la cruz se irguió en todo el territorio. La rivalidad entre conquistadores cundió y sus pleitos fueron atroces. En muy pocos años,

la Nueva España era un lugar inhóspito en el que la gente sobrevivía a la violencia y a las enfermedades que habían traído los extranjeros.

En medio de ese caos, el capitán Hernán Cortés fue llamado por el rey Carlos V para que rindiera cuentas de su conquista. Regresaría dos años más tarde con el título de Marqués del Valle de Oaxaca. Su poder militar había sido acotado por el mismo soberano que sin embargo lo había premiado con su marquesado. A su llegada fue recibido por los caciques y soldados que le guardaban estima. Pero con gran pena vieron que el gran guerrero vestía ahora lujosas prendas de terciopelo negro y cubría su cabeza con una boina ladeada. Ya no quedaba mucho de su *tonalli* guerrero con el que había derrotado a los mexicas. Estaba más curioso que nunca y daba órdenes para que se construyeran una infinidad de cosas. Ahora se hacía llamar El Marqués. Y más que nunca se parecía a un tlacuache.

En el lugar donde florecen los guajes se fundó una ciudad de españoles a la que llamaron Antequera. El Marqués reclamaba para sí esta ciudad pero le fue imposible ganarle la partida a la Corona. Así que se tuvo que conformar con varios pueblos cercanos a la nueva ciudad y que llamaron pomposamente las Villas Marquesanas. Los indios de la

tierra cultivaban maíz, tenían huertas de frutas y en las sierras boscosas había un aserradero para madera y leña. Los españoles comenzaron a traer sus animales y a trabajar. Convivían con recelo con los naturales del lugar, pues unos y otros competían por las riquezas de la zona. El Marqués les dejaba poco a ambos grupos, pues negociaba con los funcionarios de la Corona las rentas que quería cobrar por los beneficios de su marquesado. Ellos atestiguaban “cómo el dicho marqués se ensaya en ser señor.” De los españoles recibía beneficios de trigo, madera y carbón. De los indígenas cal, leña, mantas, ropa y loza de barro. Por su parte él tenía haciendas para criar ganado y caballos.

Pero este nuevo “señor” se mostraba con el paso de los días y de los años incapaz de lograr simiente en sus territorios. Vivía obsesionado con el trabajo de su astillero del Carbón en la costa que tenía desde hace tiempo y con las expediciones que mandaba por toda la mar del sur. Durante un año se pasó viviendo en una choza de Tehuantepec en compañía del maestro carpintero Pascualín Veneciano, trabajando en armar los galeones que zarpaban del istmo hacia el norte y hacia el sur.

Todas las mañanas supervisaba el trabajo de los peones que ensamblaban las maderas para construir los navíos. A pesar

de lo modesto de su vivienda, la alacena del Marqués siempre estaba bien surtida, pues al pequeño puerto llegaban las mercancías que se enviaban a Panamá y el bastimento para los barcos que exploraban la California. Así que le llegaba azúcar y aguardiente de caña de sus propios ingenios de Tuxtepec, un poco de trigo del que empezaban a cosechar los españoles vecinos de Antequera, quienes también preparaban tocinos, chorizos y quesos y las frutas secas que llegaban de la Villa de Guadalcazar junto con el cacao, maíz y frijoles que tributaban los indios del istmo. Junto al aserradero el Marqués tenía un molino para el trigo, una tahona y un horno de pan donde horneaban bizcochos.

De vez en cuando recibía algo del agua quemada que producían en las Villas Marquesanas. Le llegaba en unos guajes medianos. Esta le recordaba la que había bebido años atrás en esa extraña ceremonia en el *Cuaucalli* de *Mexico Tenochtitlan*. Lo enviaban los indios que vivían en la villa donde se tejían redes. Ellos habían inventado una olla para hacer el agua quemada. Era grande y panzona y tenía un agujero del que salía un carrizo por el que escurría el líquido cuando hervía al fuego. Estaba tapada con una cazuela llena de agua fría que se llenaba constantemente. Aquello salpicaba y reducía el fuego ardiente, además

soltaba vapores y de vez en cuando el carrizo se caía y debían volver a colocarlo y sellarlo con lodo. Cada vez que hacían agua quemada, se podía ver a varias personas cuidando la olla mientras se obtenía el líquido.

A pesar de la dificultad el esfuerzo valía la pena, pues varios españoles de la villa de Antequera lo compraban para beberlo. Lo preferían a la tafia de caña que se vendía en la ciudad y que venía del ingenio del Marqués, pues su sabor era rico, ahumado y no emborrachaba tanto como el otro aguardiente. Así que lo consideraban como medicina y lo bebían todos los días. Entre los vecinos de Antequera, en los altos, se volvió una costumbre tomar una jicarita antes de la comida de la tarde. Decían que mejoraba la digestión y que era tonificante. En los bajos de la ciudad, donde vivían los indígenas, lo bebían en los días de fiesta.

Los años pasaron. La rústica villa de ochenta familias se transformó en una pequeña ciudad donde los dominicos se dedicaban a evangelizar a la población nativa. Ya se veían algunos templos en los barrios y se construía la Iglesia principal y el convento. Las minas de oro de la zona habían generado una riqueza suficiente para consolidar a la ciudad como la más importante para el comercio de la región y mucha gente

trabajaba en ellas. Los españoles también se beneficiaban de los gusanos de seda que criaban y de los nopales de sus tierras extraían unas pequeñas cochinillas que secas y molidas generaban un tinte rojo para las telas. La convivencia entre los indígenas y los españoles se volvió cotidiana, los dos grupos se necesitaban recíprocamente para sobrevivir y prosperar. Ambos pasaron del recelo a la curiosidad. Cada vez que se organizaba una fiesta los vecinos de los altos y los bajos asistían para ver y reconocer a los del otro barrio. En el Carmen las fiestas duraban varios días. Los frailes habían tenido que acoplar las procesiones y ritos cristianos a la forma festiva de los indígenas, pues a las celebraciones llegaban cientos de indios de todos los pueblos aledaños, y cada contingente venía armado con canastos repletos de comida: frutas, tamales, maíz que molían para preparar tortillas grandes y sabrosas que rellenaban con las flores de calabaza, además de preparar atoles espesos y otras bebidas frescas de maíz a las que añadían cacao molido y chiles secos.

Cada fiesta se montaba una gran parafernalia en el atrio de la Iglesia. Se construía un arco de enramada en la puerta que se decoraba con cientos de flores y algunos bordados de hilo. Los santos también se adornaban con flores y candelas y se sacaban en procesión para recorrer las calles principales.

Junto al templo siempre se improvisaba un tianguis donde se regalaban los alimentos que la gente llevaba de sus pueblos. Muchos aprovechaban esas verbenas para *cambiar*, pues además de cumplir con la fiesta, llevaban un poco de más para comerciar con los otros.

A las fiestas acudían con las ropas nuevas de algodón impecable y bordado. Las mujeres lucían sus prendas en las que trabajaban por varios meses y que presumían con mucho orgullo. Dependiendo de la región de donde vinieran las ropas estas eran distintas. Eso llamaba mucho la atención de las criollas de los altos. Las mujeres de la costa vestían huipiles blancos con bordados discretos de color marrón, mientras que los vestidos de las señoras de la villa de Guadalcazar eran de algodón teñido negro como carbón y el entramado de hilos era de color amarillo hasta el dorado y de rojo granate. Muchas veces llevaban un tocado blanco que cubría sus cabezas y el contorno de sus hombros y espalda como si fuera el plumaje hirsuto de un guajolote en celo. Pero este solo lo abrían al momento de bailar en el atrio de la Iglesia como parte de la procesión. El resto del día se les veía en sus puestos del tianguis frente a las arpillas de cacao y las iguanas amarradas que vendían, y que muchas veces colocaban en la coronilla de sus cabezas como si fuera un tocado y que sin duda llamaban

la atención de todos los que concurrían. La sangre fría del animal hacía que su cuerpo templado aliviara del calor del mediodía cuando el sol calaba. Las indias de la sierra preferían los colores de las flores para sus huipiles: el rosa, el violeta y el carmín engalanaban sus vestiduras típicas. Ellas eran discretas, hablaban en voz baja con las demás y entre ellas lo hacían al oído rehuyendo de la atención de los otros. Su comida era muy sabrosa y atraía a todos los criollos de los altos que se acercaban a comer de sus salsas picantes a las que agregaban cacahuates tostados, cacao, chiles secos, plátanos fritos y distintas hierbas de olor que bañaban trozos de carne de cerdo y de guajolote. Además vendían chapulines tostados y sal molida con gusano rojo.

Entre todas las mujeres de la región que concurrían y que formaban un paisaje humano de belleza desmesurada, con sus rostros iluminados por sus sonrisas que dejaban entrever sus dientes blancos y algunos dorados con oro y su piel morena que se asomaba por entre los pliegues de sus coloridas prendas. Además de la coquetería que impregnaba todo su ser y que se manifestaba en ademanes, miradas y en su forma de hablar. Sobresalían algunas que habían sufrido un embrujo al nacer y que habían quedado atrapadas en un cuerpo que parecía de hombre, pues ahí donde debía abrirse la flor de su secreto

había un débil quiote de varón. Su voz era como el zumbido de una colmena de abejas y sus pechos muy discretos en el tamaño. Estas mujeres tenían una dignidad especial entre todas. Guardaban secretos que compartían con las criollas curiosas que querían saber más sobre los hombres. Las indias también acudían a ellas para atender algunos de sus malestares. Había hombres de los altos y de los bajos que se fascinaban de ellas y que las cortejaban durante las fiestas en que llegaban a Antequera. Así que durante el tiempo en que estaban en la ciudad permanecían muy ocupadas atendiendo a todos los que se les acercaban.

En la Semana Mayor y en las fiestas de la Santa cruz siempre hacía mucho calor. Así que entre los puestos de comida también habían muchos de bebidas refrescantes. Los cántaros siempre estaban colmados de aguas con cacao molido, pinole y frutas, y también había algunas tinajas con fermentados de aguamiel y otras con piña. Se servían en jícaras grandes y la gente bebía con parsimonia y deleite. En algunos hacía efecto la embriaguez y su sed se exacerbaba demandando más bebida. Muchos de ellos gustaban de las mortificaciones penitentes que los religiosos les habían enseñado, como caminar de rodillas la procesión, flagelarse la espalda con un chicote y pedir

perdón por los pecados y las ofensas. Pero a estas prácticas se le sumaban las punciones con puntas de maguey que hacían brotar la sangre y también cargar nopales espinosos en las espaldas sangrantes. Los frailes veían en esas penitencias ciertos resabios de idolatría pero no podían evitarlas, como tampoco podían evitar que muchos fieles se emborracharan con los pulques y tepaches del *tequio* durante las celebraciones.

En un intento por separar lo que consideraban el sentimiento religioso puro de los indios de su tendencia natural a la algarabía y el huateque, los religiosos ampliaron los tiempos de las fiestas para tratar de desfogar el impulso pagano antes de las fechas de guardar. Por ello, las celebraciones se extendían por dos o tres semanas en una mezcla de euforia y devoción cada vez más intensa. Los bajos de Antequera tenían un apretado calendario de fiestas a lo largo de todo el año que apenas dejaban espacio para que las cofradías de españoles de los altos celebraran en sus propias parroquias sin competir entre ellas.

Estas fiestas eran diferentes. Las organizaban los distintos gremios que habían en la ciudad y que se dedicaban a sus oficios prácticos. Entre todas las agrupaciones se repartían las responsabilidades. Los carniceros se encargaban de llevar las

flores para adornar la parroquia, los comerciantes las velas, los pintores dibujaban los arcos triunfales, los sastres vestían a la Virgen y a los santos y los zapateros reparaban y lustraban la madera de las bancas. Las señoras españolas a su vez se reunían por vecindarios para elaborar dulces que repartían por las tardes cuando la última misa se llevaba a cabo.

A la Iglesia acudían todos engalanados y presumidos. Los vestidos eran de paño de Flandes, satín de Nápoles y terciopelo de Borgoña. Las mujeres llevaban faldas de color azul, verde o bermejo. Mientras que los hombres preferían el negro, pues el rey lo había puesto de moda entre todos los caballeros de su corte, así que era signo de distinción entre todos los españoles de la villa.

Las cofradías competían en sus ofrecimientos, todos querían sobresalir por la magnanimidad de sus miembros. Los arreglos florales abarcaban guirnaldas engarzadas y festones colmados con una gran variedad de capullos y pétalos abiertos que engalanaban las paredes del templo. El cual era iluminado por grandes cirios de cera orlados con listones y medallas de oro y plata. Y cuando la feligresía se hincaba al sonar de la pequeña campana del sacristán y la hostia era elevada por el oficiante para convertirse en el cuerpo de Cristo, se podía

sentir en las rodillas el suave colchón del reclinatorio cubierto con terciopelo flamenco.

Durante la fila para comulgar, los parroquianos se saludaban y aprovechaban para felicitarse por sus contribuciones a la celebración, esperando recibir el piropo de regreso. Así los zapateros adulaban a los carniceros esperando oír de ellos el asombro por la tela de la banca, a la vez que los comerciantes recibían elogios por las candelas y los sastres por los vestidos de la corte celestial. Y al salir, nadie podía evitar el aplauso a los pintores por sus magníficos arcos decorados con columnas de fantasía que evocaban la plaza Mayor de la villa de Madrid.

Uno de los momentos más esperados era el fin de fiesta, pues se repartían las golosinas elaboradas por las criollas. Algunas pasaban la víspera extendiendo la masa de buñuelos sobre sus rodillas y friéndolos en unas grandes cazuelas de cobre repujado hasta acumular grandes torres de pasta crocante que la gente esperaba degustar con ansias. Afuera de la Iglesia se veían los grandes canastos con los buñuelos y al lado las ollas de barro sobre brasa ardiente donde se recocía la miel de panela de azúcar con ramas de canela y trozos de guayaba. Las señoras mandaban hacer con los indios de los bajos una

especie de jícara de barro que blanqueaban con cal antes de hornearla y que parecía loza de Toledo. Ahí servían el jarabe dulce y todos remojaban los buñuelos que engullían mojando de empalago sus dedos que chupaban con deleite. Conforme los buñuelos y la miel se acababan, la gente lanzaba al aire el plato, que irremediablemente se quebraba cuando daba contra el suelo de la calle. Para los púberes era una oportunidad ideal para probar su valentía al correr bajo la lluvia de platos, pero no todos se salvaban de los descalabros y las narices rotas, pero lo asumían como parte del festejo.

Como las fiestas de las dos zonas de la ciudad se sucedían unas de otras, ocurría que los tianguis de los indios se montaban cuando apenas terminaban las fiestas del Carmen y los españoles aprovechaban para comprar las mercancías que llegaban de todos los pueblos y villas. Así que poco a poco esos productos se hicieron frecuentes en sus fiestas. Y los indios a su vez le agarraron

LA TRADICIÓN SECRETA DE HACER Y BEBER MEZCALES.



En esos tianguis se podía comprar el agua quemada a los indios de la comarca del valle de Oaxaca en las fiestas de la Santa Cruz. Durante la semana que duraba la celebración se veía a algunos beber de ella en pequeños grupos por las tardes. Hablaban, departían y se embriagaban. Conforme los pequeños cántaros se vaciaban, los rellenaban con un poco de agua que diluía el licor y algunos se enervaban con los vendedores. Mucha gente esperaba esa fecha para beber del agua quemada. Y sucedió que la bebida ya no rindió ni alcanzó para todos, pues la compraban también los españoles.

En el pueblo de Santiago donde se tejen las redes se preocuparon porque su trabajo ya no era suficiente. Por más que se esforzaran por traer magueyes de todos los montes, cuando hervían el agua por noches y días enteros les quedaba un licor que apenas alcanzaba para tres días de fiesta. Así

que buscaron cómo resolver el problema. Las ollas hirviendo desgastaban a los maestros quienes a pesar de contar con la ayuda de sus mozos terminaban muy fatigados cada vez.

Tenían noticia de que en el ingenio de azúcar del Marqués usaban una gran olla de metal con la que se hacía la tafia de caña y que la trajeron de *Castillan*, de lejos, hace muchos años. Así que decidieron conseguir una para probar hacer su agua quemada. Pero no sabían cómo lograrlo. Uno de ellos llamado Gonzalo tuvo un plan: pidió a todos los maestros de la comunidad que para la siguiente fiesta llevaran el licor rebajado con mucha agua. Y que cuando la gente les reclamara, ellos explicaran que la olla donde hervían el agua quemada estaba rota y que ya no podían hacer el licor de calidad.

Así lo hicieron y los resultados no se hicieron esperar. Todos estaban inconformes: los indios del tianguis, los españoles que lo bebían antes de la comida y sus señoras que decían que ya no les remediaba sus males. Llegaban con los indios del agua quemada y reclamaban: “ya no es bueno, ya no está bien. ¿Qué pasa? ¿Por qué no me das del bueno?” Y ellos respondían: “está rota la olla. Se escapa el agua quemada, se rompe el barro, se quiebra. Ya no resiste,

se va, se escapa la buena agua quemada.” En las cofradías de los altos hablaban de ello:

-Estos indios ya no hacen buen licor. Está diluido, no coge buen sabor.-

Y otro replicaba -mi señora la pasa muy mal. Se queja de sus jaquecas cada vez y por mas que intento que pruebe otros remedios no se resigna. Y toma el licor de indios y no le sienta nada bien. Está insoportable, habrá que verla quejándose toda la mañana y lo peor es cuando regreso del taller. Que yo me acostumbré a llegar a casa y beber algo antes de comer. Y ahora me reciben con una mala leche que el puchero sabe a demonios.-

Y a pesar que iban a todos los puestos buscando encontrar alguno con buen licor, el resultado era el mismo. Hasta que el asunto llegó a los oídos el Alcalde Mayor. Las quejas de los españoles lo obligaron a actuar. Y mandó llamar al cacique de los valles para hablar con él. A los pocos días este estaba en Antequera en la sala del Cabildo. La conversación fue breve:

-¿Sabe vuestra señoría que los indios que destilan el licor del maguey están vendiendo uno que causa el malestar de

sus clientes? Y no solo son españoles de los altos los que se quejan. El Alguacil de los indios ha escuchado también el reproche de las gentes desta tierra. Y por más que se les reprocha, esos indios no hacen mas que decir que no pueden hacer otra cosa.-

A lo que el cacique respondió -se que se ha causado disgusto entre la gente, ya no hay contento con el agua quemada. Voy a indagar qué sucede. Ya le traeré la razón.-

Y sin más se retiró para visitar el pueblo cerca de las redes. Comenzaba la temporada de lluvias y ya se veían las milpas verdes y los cultivos de maguey. No parecía que hubiera escasez de nada por lo que aumentó su curiosidad. Cuando lo vieron en las afueras del pueblo, todos los vecinos corrieron la voz y se presentaron en la capilla de Santiago a donde él llegó. Y comenzó a hablar:

-Vengo de Antequera, de la ciudad. Y la gente anda preguntando qué es lo que sucede aquí que ya no hacen buena agua quemada. Y yo dije: voy a averiguar. Y veo que si hay maguey y que crece. Así que no hace falta planta. Y se que por muchos años ustedes tienen ingenio y saben cómo hacer esto. Y así quiero saber porqué ya no dan buen licor. Si hay enojo, si hay pleito.-

Y todos quedaron en silencio hasta que apareció Gonzalo y respondió:

-Las ollas están débiles. Ya no aguantan el fuego y el agua. Los que cuidamos las noches y los días el agua quemada pasamos mucha fatiga. Ya nos cansamos, necesitamos ayuda.-

-¿Ayuda para qué?- preguntó el cacique.

-Para hacer más agua quemada. La que hacemos no alcanza, todos quieren agua quemada en las fiestas y se nos acaba. Y algunos se quedan sin beberla y nos reclaman,- dijo Gonzalo.

-Tienen maguey, no veo porqué no pueden hacer más.-

-No es falta de planta. Es que se quiebra la olla, no puede hacer más. Y todo es volver a empezar y se nos pierde el agua con mucha facilidad. Necesitamos una olla grande de metal, como la que hay en donde hacen la panela dulce y con la que los españoles sacan el aguardiente que llaman tafia. Es grande y tiene buen sombrero, y no se va el licor porque al metal no se le hacen hoyos. Ve y pide que nos den una los españoles.-

El cacique se quedó callado pensando y terminó diciendo -voy a ver de nuevo al Alcalde Mayor, a ver que responde.-

Se despidió de todos y fue agasajado con comida que le dieron en un morral.

A los pocos días estaba de regreso en Antequera con la delicada tarea de conseguir una alquitara para el pueblo de Santiago. Solicitó audiencia con el Alcalde y le expuso: “vengo de Santiago donde viven la mayoría de los que hacen agua quemada. Dicen que ya no pueden hacer su trabajo, pues les causa fatiga cuando se quiebran las ollas donde la hierven pues son de barro. Y que quieren una de las ollas grandes como la que tienen en donde cuecen la caña para hacer licor los españoles, allá en el norte donde hacen las panelas dulces.” El Alcalde prometió consultar con el Cabildo la petición y le dijo que lo llamaría cuando tuvieran una decisión.

Esa misma semana se reunieron para desahogar muchos temas, entre ellos la petición de una alquitara para que los indios pudieran sacar más provecho del agua quemada. Fue una discusión larga que demoró no solo horas sino días y semanas enteras. Traer el alambique desde España representaba una operación mayor, la Corona tenía cada vez

más restricciones para el tráfico de herramientas y enseres desde España. Preferían que los habitantes de la Nueva España compraran las mercancías españolas a facilitar cualquier intento por fabricarlas ellos mismos. Ya había pasado con los viñedos de los encomenderos que fueron destruidos paulatinamente por los virreyes a lo largo de los años. La alquitara del ingenio de Tuxtepec la había traído Cortés muchos años atrás. Así que la respuesta parecía ser un rotundo no. Pero en todos cundió el ánimo por conseguir una forma de obtenerla a cualquier costo. Así que hicieron una oferta por el viejo alambique del ingenio de Tuxtepec esperando una respuesta favorable, pero no fue así. La tafía era un buen negocio para las rentas del Marquesado.

Entre los miembros del Cabildo estaba un religioso llamado Juan de Albuquerque que había pertenecido a la Orden de los Franciscanos. Y aunque él era de la idea de que lo mejor sería que ya no se vendiera agua quemada, pues le parecía que ya borrachos los indios eran poseídos por el diablo, vio que para los españoles el asunto era grave y ya le había tocado presenciar los malestares de las señoras aquejadas por los humores biliosos y notaba además que el temperamento iracundo se apoderaba de los peninsulares, siendo más difícil traerlos a la paz y a la concordia. Así que propuso que se

trajeran indios de la provincia de Mechoacán donde el fraile Vasco de Quiroga había fundado años atrás una escuela de oficios para indios en donde se les enseñaba, entre otras cosas, a cincelar las hojas de cobre que extraían de las minas de la misma provincia. Quizás ellos podrían copiar el prodigio de la alquitara de Tuxtepec. Y así el Cabildo le encomendó la tarea de traer a esos artesanos y solicitarles el trabajo.

Al cabo de tres meses ya estaba de regreso con tres forjadores de metal. El Cabildo escribió una petición al capataz del Marquesado para que permitiera el trabajo de los indios en el ingenio. Ellos examinaron con cuidado el objeto. Parecía una olla panzona de alfarería con una gran capucha doblada, como los gorros con los que fray Andrés dormía en el mes de enero y que acababa en una punta con bonete, en donde iba pegado un tubo que se hacía más delgado hasta llegar a otra punta pequeña que se doblaba súbitamente y que desembocaba en una cuba donde escurría el destilado.

Durante varias semanas estuvieron martillando el cobre hasta tener la pieza. Luego hubo de probarla y calibrarla, pues el embone de la capucha y la olla daba problemas y la pendiente del tubo era muy exagerada, lo que impedía que el destilado se enfriara correctamente, por lo que pasaba mucha agua. Pero

finalmente quedó lista. El padre Juan les agradeció y les pagó su trabajo con seiscientos maravedís que le había entregado el tesorero del Cabildo.

Luego hubo de llevar el armatoste hasta Santiago. Este fue separado en sus partes y cargado en tres mulas que fueron arriando desde el norte tropical hasta llegar a los valles secos.

En el Cabildo se deliberó la forma en la que los habitantes de Santiago pagarían por la alquitara. Según sus cálculos el costo superaba los mil cien maravedís, pues al pago de los artesanos había que sumar las diligencias de fray Juan, el arreo a lomo de mula y los honorarios de la misma junta por un mes. El cacique fue convocado para notificarle el adeudo del pueblo y acordar la forma en el que este sería cubierto por sus habitantes.

Para darle formalidad a la entrega de la alquitara se organizó una visita de los miembros del Cabildo en compañía de los caciques de la región. El prior de Santo Domingo, acompañado por varios de sus hermanos, ofreció una misa por la mañana en la pequeña capilla de Santiago. Todo el pueblo estaba presente y llenaron la Iglesia y su atrio. Al frente junto al altar estaban los funcionarios y los caciques. La alquitara estaba en la entrada de la Iglesia y era inspeccionada por

todos los que llegaban a la misa. Se la había vestido con unas estolas de manta blanca bordada con hilos negros y rojos que pendían del capuchón. Al término del oficio fray José de Montesinos se acercó al artefacto y usando un hisopo lo roció con agua bendita al tiempo que recitó bendiciones en la lengua de los sacerdotes.

Todos estaban satisfechos con la adquisición. Solo había un problema: ni aun juntando todos sus ahorros en metal los habitantes de Santiago lograron cubrir el adeudo que les requería el Cabildo. A duras penas llegaban a cuatrocientos maravedís. Así que tuvieron que negociar. A partir de ese momento, toda la venta del licor de maguey sería gravado con una alcabala de dos maravedís por medida de aguardiente que se vendiera. Y esta sería recaudada por el Tesorero cada fiesta, acorde a los cálculos que él mismo realizaría. Sería la primera vez que los indios pagarían un tributo al Cabildo de la ciudad de Antequera. La cosa no convenció a todos pero ya tenían la alquitara y no había forma de dar marcha atrás.

Para el mes de marzo ya tenían maguey y estaban listos para usar la olla de metal. Habían acordado en que cada maestro la usaría por una semana para sacar toda el agua que arrojara su maguey cocido. Los primeros intentos fueron angustiosos, había que

encontrarle el modo. Ninguno había trabajado en Tuxtepec haciendo tafia, así que aprendieron y se las ingeniaron poco a poco. Cada uno se fue reservando sus secretos, pues querían hacer el mejor mezcal de todos ellos. Al terminar el mes de abril tenían su aguardiente listo. Celebraron la gran cantidad que habían logrado hacer con su nueva olla ¡Era casi el doble con las mismas piñas de siempre! Y se fueron a Antequera para la fiesta de la Santa Cruz.

Cuando llegaron y se pusieron en su tianguis acostumbrado, fueron visitados por el Tesorero y sus cobradores. Revisaron la cantidad de licor que llevaban y les dejaron una orden por cincuenta maravedís que cada uno debía pagar al terminar las fiestas. Preocupados, comenzaron a vender el agua quemada. Los viejos clientes se acercaron, indios y españoles querían saber si ahora traían aguardiente de calidad. No faltó el que recordó con enojo y amargura los caldos del año pasado. Pero todos los maestros respondieron con seguridad dando a probar sus nuevos destilados en pequeños vasos improvisados hechos de trozos de carrizo. “Ven, prueba. Es del bueno,” decían guiñando el ojo a los que pasaban con desconfianza.

Los días se sucedieron y todos fueron juntando el dinero para la Tesorería. Así que llamaron a los cobradores y entregaron

lo acordado. El resto sería su ganancia. Así que volvieron a su tradición de beber con los conocidos y a intercambiar su agua quemada con otros vendedores que llevaban diferentes mercancías. Al término de la fiesta regresaron a su pueblo con la misma ganancia de otros años. Estaban contrariados, pues habían llevado mucha más bebida que nunca. Entendieron que la Tesorería se había aprovechado de lo más.

Así que para la siguiente ocasión en que fueron a Antequera llevaron menos mezcal, esperando que la alcabala se disminuyera. Pero el Tesorero fue implacable y volvió a pedir la misma cantidad de impuestos. Eso les causó un gran perjuicio, pues se vieron obligados a entregar la mayoría de su venta a los recaudadores. No sabían qué hacer, la alquitara se había vuelto como una maldición que los condenaba a trabajar para pagar los impuestos al Cabildo. Al cabo de todas las fiestas, Santa Cruz, Santiago, los San Migueles y Todos los Santos, la Tesorería había recabado mil doscientos maravedís. Pero como se trataba de un ingreso nuevo y generoso decidieron mantener la tasa por el licor de maguey. En el pueblo de Santiago todos estaban preocupados, veían que los maestros trabajaban con mucho afán sin poder prosperar. En vano se desvelaban por producir más y más mezcal, pues la voracidad de la

Hacienda Real se alimentaba de su esfuerzo, con ello habían perdido su libertad. Así que la señora Herminia decidió hacer algo. Llamó a las mujeres de su familia y les dijo: -Ya todos sufren. En el pueblo tenemos la olla de metal que llova buena agua quemada. Pero nuestros hombres lloran más, pues viven ahogados por la alcabala que tienen que pagar cada vez que van a Antequera a vender y cambiar mezcal. Tenemos que ayudarlos, si no nos quedaremos con hombres tristes de ceniza.-

-¿Qué propones?- le inquirieron.

-Pues que nosotras les ayudemos a vender el agua quemada. Que los acompañemos y llevemos nuestros bordados y nuestras frutas a vender y que pongamos el licor en las vasijas de nuestras primas de san Mateo como si las lleváramos vacías para vender. Y que a nuestra gente, la que habla nuestra lengua, les digamos que ahora deben comprar su bebida con nosotras.- A todas les pareció razonable lo dicho por Herminia y la secundaron en su plan. Para la Candelaria se organizaron y prepararon el viaje. Habían mandado traer los cántaros de san Mateo y los habían rellenado del mezcal con mucho cuidado, esperando a que el barro chupara todo el líquido que se le antojara. Después de dos semanas

envolvieron las vasijas en rebozos sencillos de ixtle que ellas mismas tejieron y se adelantaron a la ciudad de Antequera para llegar antes que los hombres del pueblo. Acomodaron su mercancía en sus puestos y corrieron la voz entre otras mujeres: “tenemos bebida para vender.”

Cuando sus parientes hombres llegaron con las botijas de agua quemada el Tesorero volvió a tasar las ventas. Y ellos se esforzaron en vender su mezcal entre los españoles que siempre pagaban en metal. Al cabo de varios días ya tenían listos los impuestos y un modesto excedente. Pero los indios no les compraban de su bebida. En vano les convidaban carrizos llenos de mezcal. “¿Qué pasa, por qué no compras?” Les reclamaban a sus clientes habituales que se reían de ellos. “Cuando llegues a casa verás” les respondían. Las fiestas terminaron, todos llevaban sus candelas benditas para el año completo. Los maestros mezcaleros se sorprendieron cuando sus mujeres, sus hermanas y sus primas los obligaron a cargar la gran cantidad de cosas que habían cambiado por sus cántaros rellenos secretamente de mezcal: petates, vestidos, cacao, jícaras y hasta un metate que había conseguido Herminia pues el suyo ya estaba quebrado de en medio.

A lo largo del camino de regreso les confesaron que además llevaban algo de dinero y les contaron todo el plan que habían llevado a cabo. Así los hombres se dieron cuenta que con el engaño podían salir adelante. Y se las ingeniaron para hallar nuevas formas de vender su mezcal sin tener que pagarle al Tesorero. En las semanas que no tenían que trabajar en la milpa o hacer el agua quemada, cargaban sus mulas con botijas de mezcal y las dejaban entre sus vecinos de la comarca del valle para que las vendieran a granel. Días después regresaban a cobrar por su aguardiente. Al paso del tiempo en todos los pueblos del Marquesado y en las villas de Realengo se vendía mezcal en secreto entre los indios.

El espíritu de la embriaguez apareció. Los cuatrocientos conejos, esos viejos representantes de la borrachera, se metieron a todos los hogares donde se bebía el agua quemada. A unos los hacía olvidar su trabajo cuando bebían de noche, pues a la mañana siguiente no iban a la milpa sino que se quedaban durmiendo en un sueño profundo del que despertaban pasado el mediodía. Otros olvidaban su tristeza, así que bebían una jicarita todos los días para estar contentos. Había a los que les daba por fornicar y fornicar con sus mujeres. Y los que solo podían pensar en comer y beber y estaban gordos. Aquellos más que por comprar el licor se

olvidaban de pagar sus compromisos. Otros que comenzaron a codiciar la riqueza de sus vecinos y a desearles el mal. Además de los que ya borrachos se ponían insoportables y querían mandar. Y finalmente estaban los que comenzaron a hacer pleito y armar los golpes.

Los frailes comenzaron a notar que en los pueblos sucedían cosas raras y que la concordia entre vecinos se había perdido. Cuando recibían a los indios en confesión estos les contaban hechos insólitos que nunca antes habían pasado. Todos estaban ligados a los pecados capitales. El diablo se había ensañado con su Provincia Evangélica y les imponía la difícil tarea de remontar el mal. Lo primero que hicieron fue investigar las formas que el diablo usaba para tentar a los indios. Cuando alguna señora se quejaba de la pereza de su marido por salir a trabajar, lo visitaban la mañana siguiente para ver las razones de que se quedara en casa flojoneando. Lo mismo hicieron con todos los casos en los que el alma de sus feligreses peligraba por la gravedad del pecado. En todos ellos vieron que había una rara intoxicación que no podían explicar, pues los indios solo acostumbraban a beber en las fiestas de Antequera. Siguieron indagando con mayor ahínco hasta encontrar que todos los pecadores bebían licor de forma regular antes de caer en la tentación.

Entre los golpes, las fornicaciones y los atracones siempre aparecían los restos de una borrachera: las jícaras, el hedor alcohólico y la descompostura, entre otras manifestaciones. Pero ¿cómo llegaba el licor a ellos? Tuvieron que encomendar a los niños, que asistían regularmente a la casa de visita para estudiar, que espieran a sus familiares y vecinos. A los pocos días de recibir información, supieron dónde estaban los expendios clandestinos de mezcal y cómo eran abastecidos desde Santiago.

Como los hechos implicaban la evasión de los impuestos del Cabildo, dieron aviso a las autoridades civiles. El Alcalde Mayor enfureció con las denuncias y decidió que confiscaría la alquitara a los vecinos de Santiago y que les prohibiría hacer su agua quemada. Sin embargo el Tesorero le pidió que se calmara y que pensara mejor las cosas. Le expuso que la venta de licor en los tianguis de las fiestas reportaba buenos ingresos a las finanzas del Cabildo y que sería muy difícil sustituirlos con otros impuestos. Además de que volverían los reclamos de los vecinos españoles por quedarse sin el aguardiente al que ya estaban acostumbrados y por el que pagaban buen dinero. Y le señaló la oportunidad que representaba de cobrar más alcabalas si vigilaban y fiscalizaban las ventas de la bebida en los pueblos de indios. Respecto a los males que la bebida

ocasionaba entre los vecinos, dijo que esa era una prueba más de Dios a los frailes para que se esforzaran en alejar a las almas de los indios del demonio. El Alcalde se serenó y tuvo que reconocer que su Tesorero tenía razón. Así que lo encomendó para que con la información que ya tenían tomara por sorpresa a los indios del mezcal cuando fueran a venderlo en los pueblos.

Los recaudadores cayeron como una maldita plaga cuando los maestros mezcaleros salieron a vender su agua quemada. Les contaron las botijas de licor y les pidieron su cuota por venta. Y como se hicieron acompañar por los alguaciles, pues los indios no tuvieron más remedio que pagar para evitar los castigos. A partir de ese entonces una cuadra de zafios cobradores se adueñó de los caminos de los pueblos, vigilando e inspeccionando el paso de las mulas y sus mercancías. El Cabildo vio que esta medida aumentó las arcas y quedaron satisfechos con el resultado. Los frailes les recriminaban que no hicieran otra cosa más para evitar el desorden de los pueblos por el licor, pero solo obtuvieron la respuesta cínica del Alcalde Mayor: “hermanos, eso es asunto de Dios y para eso están vosotros.”

Así que intentaron usar todas las armas que Dios les había dado para salvar las almas de los indios borrachos. Intensificaron el catecismo y enseñaron a los niños a identificar el peligro del pecado en las conductas de sus padres, pidiéndoles además que evitaran la embriaguez tirando el licor de sus familiares. Claro que a la segunda tanda de botijas perdidas, los niños tuvieron que sufrir el castigo a golpes de sus mayores. También dedicaron sendos sermones a explicar el peligro del alma cuando se encuentra cautiva en un cuerpo pecaminoso que carece de pureza y voluntad frente al pecado. Y aunque hicieron procesiones en medio de la noche por todos los pueblos y pregonaban en las calles los riesgos del pecado para todos los vecinos y amenazaban con el juicio final y los castigos eternos del infierno, nunca lograron convencer a la mayoría de los males que les acarrea la bebida.

En Santiago las cosas se pusieron muy tensas. Por una parte recibieron las recriminaciones de los frailes por elaborar el agua de los demonios. A su vez los recaudadores los tenían ahogados con los impuestos y eso los obligaba a trabajar más para poder pagar las contribuciones y poder sobrevivir. Así que un día por hartazgo, los mezcaleros dejaron de vender. Ya no visitaron los pueblos para surtir los expendios. Y a las

pocas semanas recibieron las quejas de la gente de todos los pueblos porque los habían dejado sin licor. No estaban bien ni con Dios ni con el diablo. Al poco tiempo los reclamos se tornaron en amenazas, pues hubo vecinos que advirtieron que si los dejaban sin licor les envenenarían los pozos de agua con animales muertos. Los frailes por su parte excomulgaron a los maestros que hacían el mezcal y no les permitieron ir a misa los domingos en que visitaban la capilla para el oficio. Estaban en un dilema y ya no sabían qué hacer. Buscaron el consejo de los ancianos del lugar. Estos se reunieron para dialogar entre sí y poder recomendar alguna solución para su pueblo. Eran viejos con una larga historia en su haber, pues les había tocado de niños la conquista de los españoles y los inicios de la evangelización. Pero también habían recibido la educación de los viejos maestros del orden antiguo. Así que su sabiduría surgía del poder que tenían para descifrar los designios no solo de Dios y sus frailes, sino también el de los antiguos dioses que escondían su rostro bajo los santos patronos de todos los pueblos.

Después de dialogar llamaron a los maestros mezcaleros y les dijeron:

“señores ustedes han sido necios, han creído que lo podrían todo. Desde hace tiempo cultivaron el maguey, ya no lo fueron a buscar al monte. En el valle, junto a la milpa lo sembraron. Obtuvieron el secreto para hacer el agua quemada, lo desearon, lo revelaron. Y así trabajaron en hacer una y otra vez el mezcal. Y aunque san Miguelón les trozaba el carrizo de la olla para beber de él, ustedes lo remendaban porque se volvieron codiciosos del agua quemada. Y luego fueron a buscar por la olla de metal con los españoles. ¡Ah que desatino! Los invitaron a entrometerse en lo nuestro, los invitaron a pasar a nuestras casas y a cobrarnos con tal de que san Miguelón no bebiera nada de su agua quemada. ¿Por qué quisieron quedarse con todo? Olvidaron compartir con los santos, con nuestros viejos custodios algo de lo que ustedes hicieron. Pero prefirieron vendérselo al español y ahora son sus siervos. Y después quisieron que nuestra gente les pagara por beber, para que les compensara lo que el español se lleva. Y así hay enojo. Y Miguelón soltó a los cuatrocientos conejos para castigar a todos los que beben y no le comparten nada a él. Así que ahora tienen que remediarlo y hacer sacrificio, porque si no ustedes van a morir por la furia de todos los borrachos.”

Y les ordenaron lo siguiente:

“Deben caminar por todo su terreno de maguey y buscar dos: uno tendrá muchos hijuelos a su alrededor. Ese deben dejarlo así, sin quitarle a sus vástagos, olvídense de tomar ninguno de ellos. El otro estará grande y fuerte y será el primero en arrojar su flor. Esa flor no la pueden cortar, debe de quedar viva hasta que por si sola muera. Así tendrán al padre y la madre en la tierra de los magueyes.”

Todos obedecieron y se fueron a buscar a sus custodios. Durante la cosecha rasuraron todas las plantas menos esas dos que crecían en cada terreno de maguey. Días más tarde, antes de comenzar la destilación, volvieron con los ancianos para recibir nuevas instrucciones. Estos les dijeron: “ahora toca matar guajolote al amanecer. Sáquenle el corazón y entiérrenlo. Luego tomen la pechuga y cuélguenla ahí por donde sube el rocío del agua quemada, en la capucha de su olla de metal. Así sabrán los dioses y los santos que ahora hay intención. No la vayan a dejar de poner porque les va a hacer mal.”

Entonces hicieron el agua quemada con la pechuga del guajolote sacrificado colgado dentro de la alquitara. Todo el destilado pasaba por el trozo de carne. Al final de la destilación la pechuga parecía una piedra seca de cal. La dejaron al sol, pues los ancianos les ordenaron que cuando esta quedara dura

la molieran junto con hojas secas de tabaco y una cabeza de ajo; y que este polvo lo guardaran en pequeños sacos de cuero de venado y que se los colgaran cuando fueran a vender el agua quemada por los pueblos, y que le dieran uno a cada uno de los hombres de los expendios de mezcal.

Finalmente los ancianos les enseñaron a los maestros mezcaleros a ofrendar con el agua quemada a los viejos dioses y derramar un poco del licor en la tierra, para que repitieran el ritual cada vez que lo terminaran de destilar.

Y así los demonios se fueron aplacando poco a poco. También los que vendían el mezcal tuvieron que hacer lo suyo. La reprimenda de los frailes contra ellos fue muy dura. Incluso estaban amenazados de excomunión como los maestros mezcaleros, los religiosos querían que ya no vendieran licor, sobre todo a las personas que con la bebida llegaban al pecado. Pero para ellos eso era imposible ¡si justo eran los que más compraban! Así que para no contrariar el orden divino sin perder su negocio hablaron entre si y buscaron una solución. “Los padres dicen que el agua quemada es cosa del diablo, pero yo creo que no es cierto. Hay vecinos que no se ponen mal con la bebida, hasta son felices,” dijo uno y todos estuvieron de acuerdo. Y después de razonar por mucho

tiempo decidieron algo: buscarían a aquellos bebedores que fueran buenos cristianos para tratar de convencerlos que les dijeran el secreto para no caer en el pecado cuando bebían.

Y para lograrlo organizaron un pequeño huateque con todos ellos. Los invitaron a que fueran a comer y beber a casa de Jacinto, uno de los vendedores de mezcal que tenía un patio grande rodeado de árboles en donde pusieron unos petates con algunos bancos pequeños que hacían placentera la estancia. Los invitados llegaron y junto a los vendedores departieron por varias horas. Bebieron mezcales de todos. Los convidados estaban muy contentos y divertidos, no sabían que tuvieran un secreto para saber beber y ser buenos cristianos. Pero involuntariamente fueron mostrando las pequeñas mañas que tenían frente a la bebida. Por ejemplo uno de ellos llegó al convite con un saquito de sal molida con gusanos rojos, y antes de beber su trago de agua quemada tomaba un poco de esa sal. Los vendedores le preguntaron porqué hacía eso. “Pues es sabroso” contestó, “así lo voy bebiendo poco a poco, sin prisa.” Otro dijo que el sabor a gusano era bueno para el agua quemada y que incluso él le ponía unos a su mezcal, para que agarrara su buen sabor. Y para que lo comprobaran todos, regresó a su casa para traer un poco del licor con gusano y lo dio a beber entre ellos.

Conforme la tarde avanzaba siguieron bebiendo y vieron que algunas señoras mordían gajos de frutas entre tragos. Además comieron los platos que habían preparado las mujeres de los vendedores. Había una buena sopa, unos tamales envueltos en hoja de plátano, carne de guajolote con una salsa de cacahuates, tortillas, frijoles caldosos y totopos. Era un banquete digno de todos los dioses zapotecos que se acompañaba del licor que bebían con parsimonia.

Ya por la noche todos estaban borrachos y llegó el momento de las confidencias, de las verdades:

-A mi me gusta beber porque es sabroso. Como que el tiempo se me hace lento y siento que aprovecho, que todo es mejor.-

-A mi me pasa que siento caliente, en mi cabeza, en la garganta, en la barriga cuando asienta. Y pues me quita el frío que tengo siempre y como se me olvida el frío pues puedo pensar en otras cosas y me quedo contento.-

-Yo lo bebo por la noche, así duermo bien. Porque a veces no pego el ojo, y me la paso dando vueltas en el petate escuchando al *cacomixtle* en los árboles y luego a la lechuza, pero si bebo, no es que no los escuche, pero les digo: “déjenme dormir, que

para eso estoy bebiendo del agua quemada.” Y entonces como que hacen el ruido mas quedito y así me puedo dormir bien.

-Yo cuando estoy con mi mujer y nos bebemos una copa, pues como que nos hablamos mejor, nos entendemos bien. Y hasta somos mas cariñosos, como que nos pasa algo, no sé, como que quieres más a la otra persona.

-Mi mujer le pone cedrón al mezcal y sabe bien. Es bueno para cuando uno amanece con dolor de huesos. Incluso a mis niños, cuando lloran mucho, les rocía un poco del licor con la boca y así se les va el mal ojo.

- A mi a veces me cae muy mal y como que a la mañana no me quiero levantar, y entonces lo que hago es obligarme a despertar y me tomo una medida, y así ya voy al campo con ganas. Pero para la noche ya no lo vuelvo a beber, así como hasta dos o tres días.

-A mi me pasó una vez que la verdad me puse muy mal. Y como no quería que me vieran así pues me salí de la casa. Era de noche y me fui al monte, iba yo dando pasos de borracho, andaba yo dos veces el camino, primero de un lado y luego del otro. Y pues me encontré a mi padre por el tecorrall de

arriba de la peña y que le digo “papá ¿que hace usted aquí?” Y que me dice “te vine a ver. Me fui y ya no te dije algo. Pero cuando eras chiquito una vez estabas junto al río y pues te caíste. Y como era temporal estaba todo crecido y el agua te jaló fuerte, y yo me dí cuenta y me fui río abajo para cogerte. Y ya te saqué y estabas como muerto. Y yo dije, ya se me murió mi niño. Y pues la verdad lloré mucho y no sabía que hacer, y le recé a santo Domingo y en eso pues que te empiezas a mover y ya no estabas muerto. Así que santo Domingo te salvó y por eso tienes que ponerle a un hijo tuyo Domingo, para agradecerle que te haya salvado.” Y en eso mi papá se volvió a ir. Y que entonces que me acuerdo que ya estaba muerto, pero yo estaba seguro que lo ví, no era un sueño. Y pues poco después nació mi hijo y a la hora de bautizarlo le dije al hermano de la Iglesia que le pusiera Domingo. Y así todos fueron contando sus historias con el mezcal hasta que bien entrada la noche cada uno se regresó a su casa para dormir hasta tarde.

Días después se reunieron los vendedores de mezcal para hablar y ver si sacaban algo en claro de todo lo que habían oído aquel día de borrachera. La conclusión general fue que el agua quemada no solo era para emborracharse, sino para sentirse mejor. Que era como un remedio y que si se le

agarraba gusto pues sabía muy bien y hasta como remedio servía. Y comenzaron a hacer pruebas para encontrar todas las cosas que le podían agregar para que la gente lo bebiera diferente. Todos comenzaron con el gusano pues ya lo habían probado y sabía rico. Luego vinieron las hierbas de remedio que se usaban para curar. Y buscaron al curandero del pueblo para que fuera a conocer de sus licores. Él los probó todos y se llevó algunos que dejó entre sus cosas que usaba para aliviar a la gente enferma que recurría a él para que los sanara. Ya le llegaría el momento de usarlos. Y ese día no tardó, pues de pronto cayó un chubasco que sorprendió al viejo Mateo en la milpa y se mojó todo y dilató en llegar a su casa todo frío. Así que se puso muy mal y parecía que se moría. Y entonces el curandero usó del mezcal con albahaca que tenía y fue a darle al viejo para que bebiera tres carrizos por la mañana y dos por la noche y así sanó.

Poco a poco se fue corriendo la voz de los beneficios del agua sanadora. Así que las señoras lo fueron comprando para siempre tener un poco en caso de que fuera necesario. Algunas de ellas hacían sus propias pócimas agregando las hierbas de su huerta. Y así muchos se acostumbraron a beber de vez en cuando el mezcal curativo.

Con los borrachos de siempre hubo que hacer trabajo especial. Cada vez que llegaban a comprar los vendedores les invitaban una o dos jicaritas. Y se los acompañaban con frutas y con la sal molida con gusano, para que aprendieran a agarrarle el gusto en la boca. Y aprovechaban para platicar por un buen rato con ellos y recomendarles algunas mañas de las que ya sabían. “No Miguel, si mañana no te quieres levantar a trabajar, pues despiértate y tómate una de mezcal y ya te vas, mira que ni sentirás el cansancio,” recomendaban. Y así iban aconsejando a sus clientes sobre cómo beber sin perderse nomás en la borrachera.

Pero los impuestos y los cobradores no dejaban de estar por ahí, esperando para cobrar el dinero por la venta del mezcal entre las comunidades. Por lo que se fueron ensayando con nuevas formas para evadirlos. La más eficaz resultó que fueran las mujeres quienes repartieran y vendieran parte del mezcal. Así que iban en los pueblos cargando sus ollas de barro negro y dejándolas entre los vecinos que compraban.

Los cobradores tasaban solo el licor de los hombres que ya eran bien conocidos. Y para guardar bien el secreto se fueron gestando formas discretas para beber y compartir el mezcal. El furor embriagante que cundía unos años atrás entre los

bebedores y que había causado la alerta de los frailes se fue desvaneciendo. Ya no era común ver a muchos borrachos cometer estupideces al mismo tiempo. Más bien se dieron los casos de borrachos aislados que cuando se ponían impertinentes eran segregados por el resto de la comunidad para que no causaran daño.

En las fiestas comenzó a suceder que la gente se emborrachaba con contento y en paz. Con el paso del tiempo los frailes se fueron tranquilizando. Parecía que el diablo había cedido en su intento de condenar a los indios. Los pecados volvieron a ser los habituales: la envidia, a codicia, la falta de consideración hacia los otros, pero ya no percibían la presencia fuerte del espíritu demoníaco que había invadido a la comunidad años atrás. Y hasta permitieron que en las ofrendas a los santos y en los altares de los fieles difuntos la gente dejara una jicarita con agua quemada.

La noticia del agua que quemaba y remediaba males y alegraba a la gente se fue dispersando por todo el reino de la Nueva España. En los pueblos de indios, aquejados muchos de ellos por la enfermedad y la desesperanza, los curanderos lo fueron diseminando y sanando lentamente a los vecinos. Sobre las ruinas de los templos antiguos, donde

sobresalían águilas y jaguares tallados en rocas fragmentadas por el martillo y el cincel de los españoles y su nueva religión, surgían ahora las calles empedradas para el paso de burros y mulas y los tecorrales delimitaban las huertas en cuyo interior se escondía la morada de los indios que resurgían de la devastación perpetrada por los extranjeros. Cada rasgo de su vida cotidiana se había modificado irremediablemente con la invasión de hace ya muchos años. Pero su corazón latía y vibraba como desde el inicio de los tiempos por el misterio de la vida y su conexión con todo el universo. Los antiguos dioses habían sido devorados por la nueva religión, que los había vomitado de sus entrañas sagradas convertidos en nuevos custodios de su devoción y sacrificio incondicionales. Como de antaño, los hombres y mujeres de la *Anahuac* seguirían ofrendando su corazón al rostro invisible del viento y la noche que se siente pero no se ve y no se toca.

Con sus ojos mortales y sus dedos intentaban vanamente develar el misterio de la naturaleza, pero fueron vencidos. Hasta que usaron la nariz para percibir los aromas de las flores, las frutas y la comida que se paladeaba con la boca que las saboreaba. Con estos dos sentidos los indios nutrieron su alma celebrando con alimentos y mezcal. El secreto para saber hacer

el agua quemada se fue divulgando entre los hombres capaces de ver el misterio oculto. Ellos fueron moliendo maguey, cultivándolo y fermentándolo hasta volverse los maestros del espíritu y el tiempo.



MAESTROS MEZCALEROS
DEL SIGLO XXI.
UNA TRADICIÓN ANTIGUA
QUE SE RENUEVA.



Foto: Francisco Cano Z.

DON NICOLÁS. LA VERDAD DEL MEZCAL.

Hace unos años, siendo todavía Jacobo Zabloudovsky titular del noticiero del canal 2, salió una nota al aire que decía: “personas intoxicadas por mezcal adulterado.” Al parecer alguien había envasado alcohol industrial en botellas de mezcal. El pánico cundió entre los visitantes de Oaxaca quienes compraban mezcal como souvenir. Los pocos centros de distribución de mezcal vieron caer sus ventas.

Y en la familia de don Nicolás Hernández de Santiago la noticia simplemente no se entendió. “Eso no es posible. El mezcal no se puede adulterar. Seguramente era otro líquido, no era mezcal” comenta Rogelio, uno de los sobrinos. “El problema es que mucha gente comenzó a ver nuestro trabajo con desconfianza, como si elaboráramos algo malo.”

Y si, esa nota sumó a la grave crisis del mezcal que se vivió hace años cuando desaparecieron la mitad de los palenques de

Matatlán. Pero para don Nicolás el asunto no tocó lo esencial, lo verdadero del mezcal. Porque hacer buen mezcal es una verdad superior que conecta con la verdad.

Como muchos de los maestros mezcaleros tradicionales, don Nicolás es campesino. Trabaja la tierra desde niño sembrando maíz. Pero cuando tenía trece años fue mozo de un palenque y ahí aprendió el oficio para trabajar el agave y la destilación. Él explica su labor de campesino y mezcalero: “cuando uno siembra maíz no siempre se da. Pero entonces queda para pastura para los animales y además está el maguey.” Así que el agave es el complemento ideal cuando se tienen tierras de temporal en la sierra de Oaxaca y se está a expensas de la lluvia para poder cosechar de la milpa.

Y me explica que el maguey “se debe cuidar pa’ que desarrolle, uno va viendo... se le cuida para que vaya creciendo. Si lo dejas nomás sembrado, no crece. Cada año se trabaja: que no se enyerbe mucho; si no le aflojas la tierra, ahí está el maguey y está triste. Y mientras lo estás cultivando, estás viendo que el maguey crece cada día, cada mes. Porque el maguey tiene espina. Y hay que cortarla hasta el cogollo para que cuando el animal pase con la yunta no se espine. Así que pasan dos o





tres meses, y de la espina que cortaste le salen otras dos, tres o cuatro, y así ves que el maguey crece.”

La relación de don Nicolás con el maguey es muy personal y está relacionada con Dios. “Pues Dios está dando vida.” Así que siempre se encomienda “dame permiso, voy a trabajar.” Y gracias a su trabajo en la tierra donde crecen los magueyes, estos se sienten cómodos. Pues cuando los siembra les dice “aquí te dejo. Aquí te siembro. Vamos a trabajar juntos y órale.” Y así el milagro sucede, el maguey crece

y está listo para cortarse, pues “la voluntad de Dios es la que quiso que creciera.”

Este trabajo en el campo no es rápido ni sencillo. Él me explica que deben pasar de ocho a diez años para que el maguey esté en sazón. A lo largo de esos años él siembra siempre maíz y más agave. Y los cuida para que puedan aprovechar el suelo. Pues a diferencia de otras plantas que hincan su raíz en la tierra, el agave las extiende en la superficie por lo que es indispensable quitarle las hierbas que le roban la humedad y los nutrientes.

Aunque estas sean señal de que la tierra es buena, pues “en mala tierra, ni las hierbas crecen.”

El agave es una planta de poder. De su jugo destilado mana un licor poderoso y sutil. Y para don Nicolás está vinculado con los poderes ancestrales del sol y el calor. Pues crece sobre todo “en la temporada de secas. No requiere de riego. Es cuando la tierra se calienta. Y junto a esta los rayos del sol vuelven al maguey caliente.” Por ello, para ayudarlo y equilibrar esa energía de fuego, “hay que aflojarle la tierra, para que absorba la humedad.”

Luego viene la selección, pues aunque todos los años se siembre maguey “no todo es parejo. Aunque tengan la misma edad no son iguales. Hay que escogerlos, unos están chicos, otros medianos o grandes. La tierra no siempre tiene la misma fuerza. Donde es plano ahí no crece el maguey. Es en la loma, pero es engañoso. Es como una lotería. La mayoría, cuando Dios nos acompaña, salen grandes. De ese maguey salen otros chiquitos, los dejamos cultivar y crecen otra vez, y hay que sacar el grande que está a sazón.” ¿Cómo se prueba esa sazón? Le pregunto. “Cuando saca el quiote. Cuando llegó su día el maguey saca una flor y a la mitad de crecida se corta para que se llene de jugo y lo guarde.”



Don Nico me relata que el proceso de fabricar el mezcal le gusta mucho. Cada etapa tiene su chiste, su interés y entenderlo es algo bonito. Pues hay que saber el punto del horno y acomodar las piñas. Y luego la molienda y el sonido de las diminutas burbujas fermentando el líquido precioso en la cuba de madera. Dependiendo de la época del año y el calor, el fermentado se lleva de cuatro a ocho días. Este proceso depende de las reacciones químicas de los azúcares y las levaduras, pero es vigilado con la sensibilidad y el conocimiento del maestro. Así como la

destilación, pues ahí es donde se prueba la verdad de todo el trabajo previo. Los procesos junto al alambique requieren de un cuidado esforzado que se vigila con todo el rigor.

El maestro tiene mozos que le ayudan. Y aunque muchos palenques han optado por dividir el trabajo para optimizar la producción y perfeccionar los procesos, en el palenque de don Nicolás su vigilancia personal es esencial. Y reclama la disciplina y obediencia a sus métodos. “Yo estoy mandando. Si yo no me pongo pendiente y dejo a los trabajadores destilando, ellos van a querer salir temprano. Y le echan leña de más, van apurados y claro, queman el mezcal. El mezcal tiene su medida, su tiempo, debe caer del alambique el *chorrito*. Si eso es rápido queda fuerte.” Así que para evitarlo hay que enfriar el líquido a su paso por el serpentín. Para ello hay que ponerle agua fría y cambiarla constantemente. Así que si el flujo del destilado no es uniforme y pausado, don Nicolás ya sabe que su mozo no cambió el agua. “Saca el agua,” le ordena. Y dice que cuando se refina el licor en la segunda destilación es todavía más delicado. “Si el chorro sale fuerte, el mezcal sale muy fuerte y no va a rendir.” Es decir, el exceso de calor provoca que se evapore más líquido de lo que resultan menos botellas y un sabor agresivo. Y esto sucede por la prisa en el trabajo que provoca un mal resultado. “Al probarlo está

fuerte,” dice don Nico. “Cuando el que yo hago es suave.” Así que hay que regañar nuevamente a los ayudantes. Solo así aprenderán que la paciencia es la que otorga el mezcal suave y de calidad.

También hay otros factores definitivos que se miden en la destilación. “Pues a veces el maguey viene de distintos lugares y hacen un mezcal más fuerte. Así que hay que reposar ese mezcal para que cambie.” La paciencia de don Nicolás contaviene las leyes del mercado y el capitalismo. Pues bajo ese criterio, acelerar los procesos significaría elevar el volumen de producción. Pero con el mezcal no sucede eso, la prisa redundaría en menos botellas y de baja calidad. Se necesita paciencia para destilarlo y para beberlo.

La destilación la realizan en la noche. Sus ayudantes deben adaptarse a su ritmo nocturno, pues desde hace tiempo él duerme muy poco. La noción de los horarios y rutinas se van disolviendo en un tiempo más amplio que roza lo infinito. Si a la mañana siguiente no hay la cantidad exacta de botellas llenas, eso significa que le robaron mezcal. Y se los cobra a los peones. Porque la verdad del mezcal exige confianza de todos los que trabajan en el palenque. O bien, que por las prisas no llenaron bien el alambique. Me dice que “luego tiran el

bagazo con todo y jugo. No se dan cuenta, pero yo sí.” Así que el ayudante perezoso debe rectificar su error y aprovechar todo el líquido precioso.

Dentro de todos los mezcales que elabora don Nicolás, hay uno en el que vuelca sus gustos personales. Se trata del espadín de pechuga. Pues en los vapores de la destilación se cuelga una pechuga de guajolote por el que escurre el rocío del licor. La pechuga no aporta sabor, en realidad desempeña un papel simbólico: es la conexión con los antiguos rituales de sacrificio que alimentaban a los dioses con el despojo de una víctima sacrificial. Pero el conjuro no acaba ahí. Él me cuenta que le gustan las frutas: las manzanas, la piña, el melón, los tejocotes. Así que en la tina de destilación ofrece y agrega frutas fragantes que hierven con el licor, confiriéndole unas notas aromáticas que sorprenden al catador y provocan la sonrisa pícaro y la satisfacción del maestro mezcalero. Pues genera una sorpresa al conferirle al destilado un aroma y un sabor sutil que no es el del avocado (como el del gusano de maguey), sino espíritu frutal y puro.

Le pregunto a don Nico ¿cómo se disfruta el mezcal? ¿Es rico emborracharse con mezcal? A lo que responde con sabiduría:

“mientras no seas *pleitista* no hay problema.” Y luego reflexiona: “En silencio, en silencio, si. Así se disfruta más el mezcal, en silencio.” Y me cuenta que muchos borrachos de Matatlán luego se preguntan “¿Cómo llegué ayer? ¿Qué hice? Ellos están preocupados. Pero no sucedió algo grave.” Y me cuenta que el mezcal sí es peligroso en las comunidades donde no tienen la costumbre de beber porque ya borrachos pelean y hacen desmanes. Pero no en Matatlán, en su pueblo, donde el mezcal es parte de la convivencia más elemental, donde es parte de la cordialidad entre los habitantes. Incluso por la mañana el vecino al que acudes para darle un recado te puede recibir en su casa con un mezcalito, que bebes durante unos minutos antes de continuar tu faena, y que propicia una breve charla que fortalece la amabilidad mutua.

La regla del buen beber no limita el exceso, sino sus consecuencias: si la fiesta estuvo buena y uno acaba muy borracho pero al día siguiente se levanta al campo más temprano que los otros, no hay problema. Así mismo, los malos bebedores de Matatlán conocen sus propias mañas. “Si uno es vago cuando toma, pues entonces no toma. Pues ya sabes cómo te pones cuando tomas. Y ellos entonces mejor se van.” Así se alejan del peligro y a ellos se les disculpa el no beber con sus vecinos. “El mezcal se disfruta suavcito, despacio,

tranquilo. Que uno no se de cuenta que se emborracha. Todo es saborear y oler.”

En el palenque la producción terminada es sinónimo de abundancia. Una que se comparte con los seres queridos y la comunidad. La familia de don Nicolás gravita alrededor suyo ayudando con la venta y la distribución de los mezcales. Su marca *El Peneque* es ya famosa por todo el mundo. Uno de sus nietos quiere seguir con el linaje mezcalero. Quiere “trabajar el maguey, sembrarlo como su abuelito. Hacer mezcal como su abuelito. Beber mezcal como su abuelito. Y hasta tener un coche viejo como el de su abuelito,” me dice con una sonrisa orgullosa.

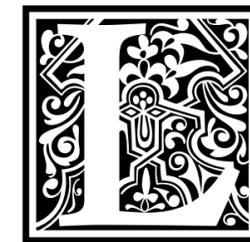
Y con la comunidad pasa lo mismo: lo quieren y lo respetan. Cuando alguien muere él visita a los deudos y les regala de su mezcal, pues este ayuda a aflojar el dolor y también es necesario para convidar a todas las visitas en el velorio. Pues la familia dolida se tiene que ocupar además de muchas otras cosas: de los papeles, del entierro, del novenario... Así que don Nicolás les regala mezcal extra para que lo puedan vender y no pasar apuro “pues con la tristeza basta.” Y al narrarme eso hace la descripción de su propia alma, de esa parte de su ser que toca lo divino. “Yo tengo alma... a un trabajador que trabaja bien,

que trabaja conmigo, pues le digo vamos a comer, aquí está la comida. Para mí eso es tener alma. Compartir lo que Dios de.” Y eso es lo que hace con el maravilloso espíritu de sus mezcales que nosotros podemos beber.



DON VICENTE.

EL MEZCAL Y EL PORVENIR.



Los relatos antiguos sobre el tiempo nos describen con frecuencia las etapas de confusión y corrupción que dieron paso a la destrucción de los humanos. Una y otra vez, los hombres imperfectos sucumbíamos ante una realidad que nos rebasaba y ahogaba, que nos quemaba y nos agitaba hasta desaparecer. Los antiguos mexicanos sabían que la vida es, en ciertos momentos, la agonía previa a la trasmutación. Y conocían y memorizaban esos relatos para repetirlos en su cabeza hasta comprenderlos y superar los obstáculos que las fuerzas superiores les tendían cada tanto tiempo.

Además de esas historias del fin de los tiempos, había otros relatos benevolentes que describían las bondades de las fuerzas de la abundancia y la nutrición que se manifestaban en los frutos de la tierra y las infinitas posibilidades de la “madre naturaleza.”

Al paso de los años y resistiéndose a desaparecer, esos relatos persisten en la mente de todos aquellos que trabajan la tierra para extraer sus frutos. Y que tienen que enfrentar el enorme reto de sobrevivir en un mundo moderno y complejo que parece devorarlos. En su psique, solo de un relato antiguo y grandioso se pueden encontrar las fuerzas necesarias para crear el porvenir.

Don Vicente es un hombre delgado, sus ojos grandes y su rostro afilado son los de un hombre gentil. Al hablar de su trabajo lo hace con una voz suave y pausada que parece acariciar las palabras. ¿Qué es el tiempo para él? ¿Cómo lo percibe desde su quehacer diario alrededor del mezcal? Me responde: “la vida te viene marcando. Hay una tradición ancestral, unos valores en cuanto a la tierra, que es como una madre. Mientras trabajemos bien, la madre naturaleza no se va a equivocar.” Y así el relato ancestral que conecta con el principio de los tiempos fluye de su boca para explicar cómo los magueyes brindan mezcales con fragancias deliciosas que regocijan al que toma el elixir. Pues así, la bebida que transforma los azúcares de la planta en gotas embriagadoras de sabor, trasciende.



Pero no todo ha sido fácil. Las condiciones adversas de la economía rural obligó hace unos años a don Vicente a migrar a Estados Unidos. Dejó atrás la tierra de Oaxaca y el sueño de prosperar en ella con su trabajo y conocimiento, pues llegó a ir a la Universidad para ser ingeniero. Quería trascender y se fue a abrir zurco en Texas.

El desarraigo forzado al que se vió sometido dejó su alma vulnerable. El trabajo allende el río Bravo es una cuestión de dinero. Trabajas para obtenerlo y gastarlo en cientos de cosas que al final no llenan el corazón. Sin embargo, gracias



a su esfuerzo, sus hijos tuvieron una educación de privilegio. Y esa satisfacción personal logró curar la herida que abrió la distancia de Teotitlán del Valle.

Pero los dioses juegan con los destinos de los hombres y transforman los escenarios para que nosotros desempeñemos un nuevo papel. Y estando don Vicente en Texas trabajando de la mano de otros miembros de la comunidad mexicana, tuvo que abandonar el sueño americano y regresar a México por circunstancias familiares que demandaron su presencia.

Ya aquí se reencontró con el pueblo, con su gente y con la tierra misteriosa de los magueyes. Así que la vieja diosa de la embriaguez lo sedujo para que volviera a destilar mezcales.

Habían pasado muchos años, pero retomó su oficio de maestro mezcalero formando su olla de barro y sus carrizos de donde brotó nuevamente el agua quemada. Pero después de su viaje a los Estados Unidos, en donde aprendió a cuidar al máximo sus recursos y esfuerzos, vio que necesitaba un alambique de cobre que le permitiera extraer hasta la última gota de mezcal de sus agaves.

Si bien en las tierras del valle sus parientes seguían produciendo maguey espadín, él procuró conseguir los silvestres de la región. Desde hace unos años comenzó a producir un abanico de variedades de mezcal que abarcan además del espadín cultivado, el tobalá, el coyote, el sirial, el de lumbre, el tobashiche o el tepeztate.

La madurez de ellos se logra después de mucho tiempo. Algunas veces diecisiete y hasta veinte años. Me cuenta que para cuidar las plantas los campesinos van al campo para limpiar la vegetación del entorno. Todas esas variedades de agave son las que su espíritu codicia. Y en su pueblo recibe las ofertas de los labradores de la comunidad que recorren los montes encontrando esas piezas endémicas repartidas en las laderas de los valles. Cada uno tiene su propia fisionomía, su follaje, su tamaño, su entorno. Y lo entregan a don Vicente después de dialogar y acordar los beneficios mutuos. “Primero los llamas. El respaldo es inmediato, se ayudan con eso.” Y los dos ganan con el intercambio. “Después, cuando sales a caminar, te encuentras a todos y nos saludamos,” Pues la riqueza del mezcal los cubre a todos. Él sabe que el riesgo de portarse avaricioso dentro de su comunidad sería su propia ruina. Por las mañanas bebe un poco de licor con sus colegas.

También “la gente se lleva el mezcal para su casa y lo bebe por la noche con su familia.”

Cada lote de licor que produce es distinto. Porque las zonas donde se encuentran los magueyes silvestres nunca es la misma y dan notas de aroma y sabor diferentes. Cada terruño tiene su propio bouquet.

El periodo de destilación siempre será en temporadas de secas entre febrero y julio. Nunca en lluvias, pues “avanza mucho el agua y el cuerpo del mezcal tendería a bajar.” Y anota: “el agua para la fermentación es también muy importante. Es de pozo profundo y eso da un mejor sabor.” Para verificar la pureza de la misma realiza un monitoreo constante del agua.

Y así como cuida de esta y del destilado, don Vicente también ha innovado en el proceso tradicional de hacer mezcales. Cuenta cómo en un inicio utilizaba el destilador de barro pero que su vida útil era muy corta y perdía líquido y aromas en las fisuras que con frecuencia se hacían en la olla, así que se esforzó para conseguir el alambique de cobre. Y que desde hace un par de años probó fermentar el agave cocido en el mismo alambique de metal y no en la cuba de madera. Como esta gran olla tiene una boca pequeña que se conecta

al capuchón y al serpentín, la fermentación en ella conserva muchos aromas que se harán presentes en el mezcal después de la destilación. Esta técnica la reserva para los mezcales de agaves silvestres que produce en cantidades limitadas, pues el alambique es mucho más pequeño que la tradicional cuba de madera. Su audacia y experimentación ha rendido frutos en unos mezcales aromáticos que han ganado los premios de plata en concursos nacionales de destilados.

A partir de esos reconocimientos don Vicente tiene una ambición con sus mezcales: trascender. Me dice: “Se trata que el mezcal despliegue toda la cultura que lo hace posible. Que los bebedores de mezcal conozcan bien los distintos agaves, y sobre todo de las cualidades distintivas de aquellos que son silvestres” y que en su palenque él transforma en elixires sutiles y deliciosos.

Después del largo periplo que lo llevó a alejarse de su tierra para después regresar, don Vicente tiene en claro que para él, volver a hacer mezcal es una fortuna otorgada por los dioses. Y al igual que Ulises en Itaca él regresó para luchar con sus hijos por su mezcal. Esos dos profesionistas sangre de su sangre le dijeron “vamos a trabajar lo nuestro”. Ellos son ahora sus dos brazos para transformar el producto de su palenque tradicional

en una marca que se quiere abrir paso. La llamaron Augurio, una palabra llena de significado para ellos tres que recorrieron el camino del norte y retornaron al hogar.

Y yo le pregunto a don Vicente ¿Cuál es su augurio para el mezcal? Y con una sonrisa llena de esperanza me responde “hemos cambiado aquella borrachera cuando vendíamos el mezcal a granel... nos perdíamos pero ya hemos aprendido. Ahora se bebe el mezcal como Dios manda. Llegan nuevas culturas a acercarse al mezcal y aprendemos de ellas. Ahora en Oaxaca hay galerías de arte, restaurantes, gastronomía. Nuestro mezcal es ahora otra cosa...vamos bien.” Y me quedo con su profecía luminosa que espera los mejores tiempos para los hombres que trabajan el mezcal



DON MANUEL.

LA FORMA DE BEBER MEZCALES.

En los últimos quince años el mundo del mezcal se ha transformado notablemente. Hoy en día, la mayoría los palenques mezcaleros se dedican a producir destilados que cuentan con la certificación de un Consejo Regulador que garantiza que las botellas certificadas cuenten con los estándares mínimos de calidad.

La práctica de destilar el agave se extiende por casi todos los rincones del país con una variedad impresionante de magueyes que nos brindan sabores y aromas muy diversos. Es por ello que esta bebida ha causado tanto interés entre el público de México y del mundo pues lo tiene todo: historia, tradición, diversidad, calidad y un sabor extraordinario.

Sin embargo, hasta hace muy pocos años el mezcal artesanal era una bebida que solo se bebía entre campesinos de raigambre indígena muy antigua. La bebida era, y quizás

aún lo es, parte sustancial del universo social y cultural de esos pueblos. Forma parte de los ritos de paso y sus fiestas como son las bodas, los bautizos y los velorios. Pero también de la vida cotidiana de todos ellos. Se bebe mezcal todos los días. Y entre todos ellos el mezcal se manifiesta con una magia que se escapa a todos los que no pertenecemos a la comunidad. Pero si somos pacientes y nos sentamos a escuchar las historias fantásticas de los campesinos que beben mezcal, podremos encontrar la conexión profunda y oculta con los usos rituales de esta bebida ancestral y poderosa que embriaga a los bebedores, y que ese estado de beodez les permite conectarse con el arcano y el misterio que los envuelve.

El mezcal tradicional se produce gracias a un entramado social complejo e interesante. Se necesitan acuerdos económicos muy concretos entre los destiladores y los que siembran el maguey y que generan otros vínculos que trascienden el aspecto monetario, pues muchas veces en estas transacciones no media el dinero sino el trueque, y eso le da otra dimensión al asunto.

Así que para conocer más sobre el mezcal y su significado entrevisté a don Manuel González, oriundo de Ejutla Oaxaca.



Campesino de origen y padre de Rosalba, una de las mejores cocineras del país. Ella me dijo que si quería saber más sobre el mezcal pues le preguntara a él y así lo hice. Estamos en su casa y me sirven un delicioso caldo con verduras y un taco de chapulines. Me acercan chiles cuaresmeños tatemados y una salsa de jitomate para aderezar el taco. También me sirven unos esquites de maíz cacahuazintle, pues es temporada de ellos. Y desde luego no podía faltar un vasito con mezcal que ha traído de Oaxaca de agave Tobalá. Así que mientras yo como, pues todos ellos ya lo han hecho antes de que yo llegara, él me comienza a platicar.

“Cuando estás ahí en el pueblo, pasas cerca del palenque y te dicen ¿no quieres un *bishito* de burro? Y dices ¿porqué, porqué un *bishito* de burro? Y es que el burro pasa al lado del arroyo y se orina ahí, y esa agua es la que se usa para hacer el mezcal. Así que te invitan un mezcal al que le dicen *bishito* de burro” y se suelta a reír. Pero el asunto tiene su jiribilla, pues los burros son conocidos por su terquedad que se parece a la de los borrachos, y tiene un miembro que ya erecto provoca la envidia y el deseo de los mejor dotados por tener uno así. Y de seguro en la orina del animal puede ir algo de esa fuerza erótica descomunal. Y si el mezcal tiene algo de ese poder mágico, pues qué bien.

Lo primero que me cuenta es sobre los agaves que hay en su región y que se usan para hacer mezcal. “Hay Tobasiche, que es maguey criollo. Es bueno el criollo, no necesita ni abono ni nada. Hace mezcal gotita por gotita, ese es el bueno. También hay otro maguey, de una piña grandota, se llama Arroqueño. Se parte en cuatro la piña para cocerla. También sale bueno. Tiene otro olor, es más suavcito. El Tobalá tiene más roncha. Si te pica la espina, parece que te picó una avispa. Ese se encuentra en el cerro. Como la roncha es fuerte, el mezcal también pega, aunque tenga olor suavcito. Los dábamos para que lo trabajaran y nos íbamos a medias con los palenqueros.”

Es un trueque como el que también practican en el mercado y me cuenta cómo funciona el asunto: Se preguntan entre ellos “¿Cambiamos?” Y responden “¡Cambiamos! Llegabas al mercado con frutas de tu huerta y te traías leña y otras cosas más. El mezcal se da con los palenqueros, se trabaja con ellos, si salían diez medidas pues entonces cinco y cinco.”

El trabajo se divide entre los que producen el agave y los que lo destilan, pues me dice “hay gente que tiene por decir así este terreno y va sembrando el maguey. Y lo vende. Y se arregla con el otro. Y así lo va sacando conforme lo necesita. -Si te lo vendo- dicen, y se arreglan de precio. Y en 7 años (que es lo que tarda en madurar el agave) ya tienen dinero. Y van saliendo de la planta sus hijitos y también los van sembrando así con un metro o dos, para que crezcan.”

El fenómeno actual del mezcal ha cambiado en los últimos años los usos de los terrenos, pues ahora existe una gran demanda de agave para producir mezcal en toda Oaxaca y me cuenta que “en la cuesta antes era puro terreno baldío, ahora ves una casa y otra (lo que denosta la riqueza) y todo sembrado de maguey. Donde era terreno que nunca lo cosechaban, ahora es maguey, puro maguey.” Y me habla de la luna y las aguas: “La luna la juzgábamos, veíamos el tiempo con las cabañuelas

con los primeros días, con los meses. Y ves cómo viene el año. Si viene pobre no va a llover en abril y mayo. Y entonces sembramos a partir de junio. Si la luna viene de lado entonces trae bastante agua, pero si viene de frente no trae agua. Y así nos salía el tiempo.”

Y me explica que los mezcaleros son campesinos y destiladores y “lo trabajan, porque su papá les dejó el alambique. Lo que es caro es el permiso. Vas con la recaudación y te dice -te cuesta tanto- pero si lo quieres rápido pues pagas más. Y entonces llega el mozo y te dice -te trabajo y me pagas tanto-. Ya ahora tienen el caballo para moler el mezcal, las ruedas de cemento y el palo, pero antes no. Era solo con un mazo para moler. Todo se ha modernizado.”

A pesar de eso cada mezcalero tiene su propio toque, su forma particular de trabajar y darle sabor a su bebida. Y me cuenta: “Uno ya conoce a los palenqueros. Y uno llega y prueba de cada cántaro, porque cada uno tiene uno de maguey diferente, de Arroqueño, de Tobaralá, de Tobasiche. Y entonces te dan de prueba un vaso así, grande. Y vas probando de todos en todos los palenques y sales bien pedo, está calientito. Ya cuando regresas al primero ¿Cuál te gustó? Pues ya no sabes.”



No conocemos la concentración alcohólica de esos mezcales, pues no están regulados. Pero los maestros y comerciantes los ajustan para poder hacer negocio con ellos. Y así comienza un juego de engaños y borracheras muy particular. Don Manuel me comienza a explicar, “en Ejutla llegas y pides mezcal y dices: -dámelo del bueno, no me vayas a dar bautizado.- Porque uno ya sabe. Uno lo va a vender y le echa un litro de agua hervida. Y esa es su ganancia. El de la tienda le echa otra medida de agua, y el mezcal ya lleva dos. Entonces ya está confirmado, porque es bautizo y confirmación. Cuando vas a tomar a una tienda

te dan el primer trago del bueno, y ese tú te lo tomas y te sabe bien. Pero te venden la botella del bautizado. Y ese te daña porque tiene mucha agua y te emborrachas más.” Es curioso que para ellos el agua que diluye el licor lo vuelve más embriagante. En las antiguas cosmovisiones mesoamericanas, la embriaguez se vinculaba a las fuerzas de la tierra y del agua que eran densas y no vigorosas y etéreas como las del calor y el cielo. Y me cuenta que a veces adulteran el mezcal “le ponen alumbre, porque si es fuerte el mezcal bautizado es que le pusieron alumbre. Lo pones en el sol y brilla, y eso es el alumbre, no el licor.” Así que nos recomienda siempre ver el mezcal a trasluz, para detectar si tiene la sustancia agregada. Pero aclara “el mezcal bueno no tiene nada de eso, es bueno. Si lo pones en un platito lo enciendes como si fuera petróleo, Pero ya no lo hacen tanto.”

La moda del mezcal ha contribuido a la adulteración de la forma tradicional de elaborarlo y el respeto a los ciclos vitales del agave. Me cuenta que “ahora tienen otro *magueyito*, con la nueva promoción que tienen, lo ponen tiernito, porque tienen la prisa para sacarlo rápido. Ahora quieren así las cosas. -Ahora ya le echamos fertilizante- me dicen en el pueblo, -y ya mañana estamos sacando mezcal-.

Porque allá en Oaxaca, el mero lugar es Matatlán. Ahí hacen mezcal sabroso, bueno. Y lo mandan lejos, a España. Y luego por eso en nuestros pueblos necesitan el maguey rápido para venderlo, todo es a la carrera.”

¿Cómo beben los campesinos el mezcal? ¿Cómo se emborrachan? ¿Su embriaguez tiene algún recuerdo de los antiguos sacerdotes y brujos que lo bebían? ¿Las fiestas con bebida son como las de la época prehispánica? ¿Han ganado el mestizaje y las formas europeas de degustar y emborracharse? No lo se de cierto, pero don Manuel nos cuenta cómo se vive la borrachera entre ellos.

Primero debes ir a donde lo producen, “ahí están los palenques, por Ejutla son cinco. Y te llaman -ven a probar el maguey-. Si ellos no dan la prueba el maguey no les rinde, así que tienen que dar la prueba. Cuando uno iba al cerro a traer la rosa, no es rosa pero es flor y tiene aroma, quién sabe que sea o cómo se llame, pero nosotros le decíamos rosa... El novio tenía que dar eso en la boda. Así que cuando pasabas frente a los palenques te decían -ven a echarte un *bishito* de burro.- Pero te seguías al cerro donde estaban las flores. Y la traíamos para una boda. Y entonces el padre del novio, por traer eso, le da a uno comida y ahí la llevas en el morral:



el pollo, la fruta, también los cigarros, y ya de regreso le das de eso al del palenque de mezcal y entonces ellos te daban tu botella para que te la bebas en el camino. Luego, todo lo que llega se da en el pueblo en la boda.

“Se prepara el tepache para las bodas, con panela (azúcar en piloncillo) y madera. Venden una madera especial para el tepache y le pones panela, la madera y pulque. Y lo tapas y a los días ya huele y está listo. Y entonces en la boda uno pide de ese si quiere dulce, pues hay dulce y si uno quiere fuerte pues está el fuerte. Y al fuerte le ponen además otras cosas: cebollas, chile...es bien sabroso. Y si quieren hacer maldad le ponen mezcal, para que esté muy fuerte. Y el tepache se hacía para regalar en la boda, no para vender. Y si está suave es como un refresco. Pero a los tres días (de fermentación) ya está fuerte. Ya quiere el chilito y cebolla, que lo baja tantito.”

Así que nos podemos imaginar esas fiestas comunitarias donde se preparan comidas y bebidas para que todos festejen en el pueblo. Todos aportan algo de lo suyo y nunca dan dinero. Y así se mantiene vigente el espíritu de la comunidad. Claro que con los tiempos las cosas han cambiado. Y le pregunto a don Manuel ¿Es igual ahora que antes? “No.

Ahora ya todos tienen su dinero, ya compran cerveza y refresco, no es lo mismo.” Con lo que compruebo que esas bebidas tradicionales como el tepache y el mismo mezcal tienen un simbolismo cultural que va más allá de sus efectos refrescantes y embriagadores. Pues conectan a los hombres con el inicio de los tiempos y de la vida de sus pueblos.

Mucho se ha dicho de las maravillas del agave, los cronistas de Indias siempre lo reconocieron como una maravilla por todos sus derivados, pues no solo se saca el mezcal, sino las cuerdas, los hilos y el dulce, entre tantas otras cosas. Y me explica sus usos: “Por decir, los que preparan barbacoa de cerdo van por ese maguey criollo porque la hoja es delgada, y ¡no!, pues la carne cocida sale bien sabrosa. Y por eso también se acaban los magueyes... Con ese maguey también se saca el ixtle para hacer lazos, tendedores y zacates para tallarse cuando uno se baña. Todo eso se ocupa. La penca se utiliza para hacer lazos y otra parte para el mezcal. En el mercado se venden los rollos altos de la fibra de la penca del maguey. Y con ella hacen tortilleros, canastitos, y todo sale de la misma piña. Una parte la cortan, unos veinte centímetros, para hacer el mezcal y luego el resto lo usan, lo secan en el piso, van haciendo tiritas para la fibra. Y se hacen casas con ella, pues amarran la cañuela del maíz para hacer el techo

de las casas como las palapas de la costa, se ven bonitas y ni el agua se siente debajo. Pero es peligroso, se puede volar o encender... Ahí en el campo uno se las ingenia, inventas, pruebas y aunque uno no sepa de principio hacer las cosas, pues lo haces y ya.” Y me cita el refrán que dice *El árbol puede vivir sin el hombre, pero el hombre no puede vivir sin el árbol* y así se vive entre las plantas de maguey en Oaxaca.

Don Manuel nunca destiló mezcal pero si vió muchas veces cómo lo hacían y distinguía parte de la magia de los maestros mezcaleros, que son celosos con su oficio pues dicen que el mezcal lo es aún más. Me cuenta que “el que pone la tina (con el agua fermentada) ese es el que la mueve. Y no se destapa la manta de la tina durante la fermentación porque si no, entonces se aceda y te echa a perder toda la tina de agua. El maestro va y como tiene un palo, con ese lo mueve y lo pica. Si ve que ya hierve y tiene espuma es que está listo y entonces ya lo prueba, cuando todo el maguey dio su azúcar y ya está bueno para trabajarlo. Pero antes no, porque se echa a perder, huele a podrido, no huele bonito como debe. Los maestros me decían -no vayas a meter la mano porque se pierde.- Y tienen ahí las tinas en hileras. Y de ahí sacan ya con el gancho de fierro y madera el bagazo para ir sacando el agua y llevarla al alambique. Porque el cazo es de cobre, como el de las carnitas.

Leña tienen de a montón para prender el fuego. Y yo pasaba y veía al maestro y toda la noche estaba sacando, él no se duerme, porque si se duerme se quema, pues el mezcal arde. Como va saliendo del carrizo la gota de mezcal se va sacando el licor, se llena un cántaro y lo retiran y se pone otro. Con cuidado para que el mezcal no se prenda. Y luego lo sellan y lo tapan. Y lo dejan tapado hasta que van a venderlo.”

La diversidad de mezcales es equivalente a la de los pueblos de los valles y a las mezclas que hacen los palenques. Por ejemplo “ahí hay muchos pueblos y cada pueblo tiene su nombre de mezcal, por ejemplo Amatengo, otro Andrés niño, Las huertas y así se les llama. Y la gente dice -yo tengo de Andrés niño, yo de Las huertas...- Y cada pueblo tiene su sabor. Y te lo preparan en el palenque. Te preguntan -¿para dónde va el mezcal?- Va para la costa, respondes. Y te lo preparan para que no se eche a perder el mezcal, porque en la costa el mezcal se sube de fuego porque es tierra caliente, así que lo bajan con agua y con otro mezcal suavcito, porque si no en el cántaro donde lo llevas se te revienta con el calor. En cambio para la Ciudad de México el mezcal se prende porque la ciudad es fría, entonces hay que subirlo de tono. Ahí, entre los mezcales que tienen, unos son bajos y otros altos y entonces lo van mezclando

dependiendo para donde se va. Se sube o se baja. Los componenen. Porque si te mandan un mezcal alto, pues aquí no te va a servir porque es frío. Un amigo mío palenquero tenía mezcales de dos o tres años, hasta de cinco guardados. Ese de cinco años estaba dulce. Y tenía otro fresco que acababa de llegar. Y entonces el que llegaba iba sucediendo al que ya tenía pero también los mezclaba.”

Hoy en día tenemos presentes las botellas de vidrio donde se comercializa el mezcal, pero la industria del vidrio es muy nueva comparada con la cerámica milenaria de Oaxaca. Y por ello los mezcales tradicionalmente se transportaban y vendían en cántaros de barro negro “de los que hacen en San Bartolo. Como el cántaro para mezcal ya está curtido el barro no lo toma , ya no toma mezcal y entonces se dedica a curtirlo. Es donde se pone, porque el cántaro ya no toma mezcal, no lo absorbe. Porque el vidrio es bueno pero se puede tronar si se sube el calor.” El cántaro negro es como el recipiente sagrado de agua de lluvia que tiene entre las manos el conejo de la luna de las leyendas antiguas.

¿Cómo se disfruta el mezcal? “Al principio cuando lo tomaba me sabía feo, amargo. Pero es la terquedad de uno cuando un amigo lo invita. Una vez estaba un niño repartiendo mezcal,

lo pusieron y veía y preguntaba -oye papá porque el señor hace la cara fea- y le respondía -¡ah! es porque es pendejo para tomar.- Y así el niño les fue dando a todos y entonces el papá también hizo la cara fea y entonces el niño le preguntó -y tú papá ¿porqué haces la cara fea?- Y le responde -¡Ah! Es que yo también soy pendejo para tomar.-

El mezcal no sabe dulce como una fruta, sabe distinto. Y por eso muchos al tomarlo lo hacen con fruta, porque ya están *manidos*, porque lo toman a diario. Está bueno porque es bueno, con tres copitas ya estas borracho. Se toma a veces en canutos de carrizo así de grandes, le daban a uno una cuarta. Con dos ya está uno pedo y si se mete al río se duerme el cuerpo. Es bravo el mezcal. Cuando es bueno, amaneces y sientes una *calenturita* leve, como una gripita. A mi no me gustaba curarmela al día siguiente. Mi compadre si y se volvía a empedar. Yo me comía una sandía y una piña. Y unos me decían que me iba a hacer daño, pero no. Y me metía al agua.

Una vez yo me salí de mi cuerpo en una borrachera. Sería como eso de las diez de la noche y llegué y me paré y ahí va Manuel adelante... Yo me sentí que ahí iba otra persona, pero vi que yo era como otra persona que iba caminando y me quedé quieto. ¿Será? o yo estaba como soñando. Pero

yo no podía moverme, hasta que regresó mi alma y cuando se vino fue como una sombra que regresó y entonces pude volver a caminar yo.

Una vez creí que era de noche ¡y no! Eran las tres de la tarde. Mi compadre les decía a todos -¡No! ni tomes con esa mosca porque esa mosca se emborracha.- Una vez me espanté con un muerto cuando tomé. Venía de un pueblo que se llama Peniche. Había una presa y ahí fueron a tirar un muerto que se llamaba Porfirio. Era maldoso y había tenido una mala muerte. Y entonces yo iba y había pájaros que cantaban: el cenzone, bonito cantaba, yo no venía muy borracho pero oía el pájaro y lo quería atrapar pero yo no podía. Y cuando iba bajando por el bordo del río me dice el Porfirio -¿a dónde vas?- Una voz que al escucharla los pelos se me pusieron de punta. ¡Ay wey! este Porfirio me quiere espantar. Y traía unos cigarros y que me saco uno y me lo empiezo a fumar y que se los aviento y le digo -Porfirio fúmate uno, ya déjame en paz- y que me sigo. Y pasé el río y llegué al pueblo y ya me esperaba una ladrería de perros, muchos y grandes, pero ninguno se me acercaba, ni los perros ni los pájaros que también hacían ruido se acercaron. Y llegué a mi casa y llevaba cerillos y prendí la basura que había afuera y que me empiezo a ahumar la ropa, dije -traigo aire y no vaya a dañar a mis niños que estaban

dormidos adentro.- No entré, me quedé en el corredor. Y eso me pasó por la chupadera, pues borracho también te da aire. Si el malo viene contigo el perro no se te acerca, huye. Eso me pasó a mí. ¡Ahi viene este aire malo conmigo! Y al día siguiente ya no pasó nada.

Se duerme uno con mezcal. Un cuartito y lo disfrutas, pero dos y ya te duermes. Se pierde uno. -¿qué horas serán?- te preguntas ya borracho. Uno está desorientado. Y te vas para quién sabe dónde, y cuando te das cuenta dices -ya me voy para mi casa.- Y entonces viene *La Bandolera*, esa se llevó a muchos en el pueblo. Se empedaban e iban a aparecer en el campo. -¿Qué haces aquí?- -Una señora se me presentó y me tomó del brazo.- -¡Ah chingá! ¿A dónde me trajo? Estoy todo espinado.- No le pasa a todos, sino al que tiene el don. Luego luego se le aparecen las visiones. A mi nada más eso me pasó. Algunos si se los llevan, a la señora le dicen la *Matlacihua*, yo la vi una vez en el campo, eramos tres bueyeros, ibamos al arroyito a tomar agua y venía una señora con el pelo así largo, se llamaba Herminia, pero ya había muerto. Y su hijo se llamaba Andrés. Y le gritaba -¡Andrés ven por tu taco!- Y entonces que los toros la ven y se echan a correr, porque no venía caminando, sino como flotando. ¡Y que la vemos y nos

echamos nosotros también a correr! Y va para unos cerritos. Y venía con un vestido blanco.

Y luego decían que había lugares encantados y uno los buscaba cuando ya estaba borracho. Yo una vez fui a donde vivía mi hermana y me dijo: -ahí hay un encanto y te dan dinero.- Pero nunca vi nada. Yo iba de noche y los pájaros se espantaban conmigo. Y nunca, nunca me dieron dinero. Porque también unos buscan tesoros. Pero yo no tengo el don para eso.

Una vez si me asustaron unas brujas. Iba yo para el molino y había un caminito y me levantaron a las 12 de la noche. -Ya vete, las señoras ya se fueron al molino- me dijo la señora con la que trabajaba, y ahí voy. Y llego al río y veo que está crecido, y veo como una rueda de lumbre y las bolas de fuego y entonces que echo a correr la yegua y todas las brujas de fuego empiezan a volar por todas partes, y llego al pueblo y pienso que las bolas eran las señoras que ya habían llegado al molino, y al del molino le llamo y veo que detrás nomás oigo a la señora y digo, -esta es la bruja.- Y fue la única vez que la ví. Yo ví que volaban, sí eran brjas porque si no ¿Cómo volaban?

Y una vez fuimos a un panteón a llevar flores. Y había una luz pero no había nadie. Y atrás lloraba un niño chiquito y al

día siguiente pues no había nadie. Y me encontré a otro que también lo escuchó en la noche.

Con el mezcal primero sientes -ya me emborraché.- Pero a la segunda, la tercera vez pues ya no te sientes así borracho aunque si lo estás. Y los curanderos lo echan luego con la boca, lo escupen en el cuerpo y sanan a la gente.

Si se pasa uno de tomadera si le hace daño. Con el mezcal ha habido muchas muertes. Sales con cruda y calentura. No sale nada bueno del mezcal, solo que lo vendas. Nosotros lo vendíamos. Una vez me dio el palenquero del bueno, en un garrafón de vidrio y como hacía calor que se calienta el mezcal y truena. Como hace calor, va subiendo. Y tronó como cohete. Viéndolo bien es como una droga, pero no como otras. Lo que se friega es el hígado, pero antes no, con el mezcal viejo que no tenía químico no te pasaba nada.

Pero si bebes poquito disfrutas el sabor del mezcal. Si te das cuenta hay un sabor que te sabe a podrido *tantito*. Es de maguey tierno. Si está dulce es que si es de siete años. Y hay unos que solo se lo toman para empedarse, que no le agarran gusto. -¿Otro? ¡Si otro!- dicen. Pero nomás se empedan, no le agarran sabor. El que sabe tomar, desde la primera copa te

dice -este está bueno.- Ya borrachos le dábamos el bautizado a los borrachos. Y todos en México le tienen que poner agua para ganarle.

En el pueblo hay un arbustito como dorado, es el *shonai*, y lo arrancas y debajo en la raíz tiene los gusanitos rojos, que son los buenos. Y se los echas al mezcal y sabe sabroso. También le dicen *belatobe*. No son los gusanos del maguey. Y agarra buen sabor, también si los mueles con la sal y chilitos de árbol secos se muelen en el metate. Esa *matita* solo tiene doce gusanos. Ese gusano no es salado. ¡Tiene un olor chingón! El gusanito le da sabor al caldo de la guía de calabaza.

“Yo tenía una costumbre cuando tomaba, y era que lo sacaba, sudaba, a veces volvía el estómago... Empiezas a sentir calor, está calientito. Porque si no ¡te da en el hígado! Yo hasta obscuro veía cuando me pegaba, era duro, es una droga muy fuerte, si. Pero a mi me ayudaba que nunca se me quedaba. Los que no lo echaron de sí ya se murieron, se les cayó el hígado a pedazos. Claro que lo tomaban diario, de a medio litro, un litro. Todos llevaban mezcal al río a bañarse, y eran tantos que luego se emborrachaban.”

Y para terminar le pregunto si el mezcal se bebe con comidas especiales, a manera de maridaje. ¿Qué se come cuando se bebe mezcal? Y me responde “los frijolitos era lo de uno, con un chilito seco. Y las tortillas. La carne era poca si uno era pobre. A menos que cazaras un conejo. A menos de que tuvieras animales: pollos, cerdos, borregos...

Los que son carniceros tienen un hornito chiquito y tienen sus varillas, rellenan la tripa de carne molida que la preparan bien picada y con vinagre. Luego van rellinando la tripa y van haciendo las bolitas y entonces ya prenden el horno con la leña pero de humo, quién sabe de qué leña sea, pero es poca para que tampoco huela mucho. Y van secando los chorizos hasta que quedan bien sabrosos. Y el tasajo también lo elaboran, se hace de res, de pierna, aunque de todas partes sacan. Se quitan todos los pedazos de bola y sacan unas tirotas, le dan dobladas y dobladas y van sacando y las cuelgan en sus puestos.

El queso de puerco no se como se prepara pero también lo sacan. Solito el carnicero mata a los toros en su casa, tiene sus vacas y toros. -Pues este lo voy a matar- dice, le pone la reata, lo amarra de los cuernos y lo tumba y lo amarra de las cuatro patas y lo pica de la cabeza para matarlo y luego del cuello para que se desangre, y en una hora ya lo tiene todo. El *biushe*

que ocupan, la grasa, lo más gordito, eso se lo venden a los que hacen la manteca y la van limpiando a que quede blanca blanca, ya sea con cerdo o con res. Y ese es su negocio. Es su trabajo de ellos. En un día casi se acaba y es en su casa.”

Y yo salivo pensando en la deliciosa comida oaxaqueña con sus productos y sus aromas que se van descubriendo en el paladar entre sorbo y sorbo de mezcal. Y bendigo a los antiguos dioses de la embriaguez, pidiéndoles en secreto que algún día, los habitantes de las ciudades que bebemos su nectar tengamos el don de ver el misterio del mezcal que don Manuel me ha revelado en esta conversación y es tan antiguo como el tiempo y el universo.



CLAUDIA LA TONANTZIN.

PATRONA DEL MEZCAL.



No tenemos noticia de maestras mezcaleras. La rudeza del trabajo necesario para jimar y cosechar magueyes para luego trozarlos con hacha y cocerlos, ha sido una razón para que las mujeres no se adentren en la producción de los destilados tradicionales.

Sin embargo, la mano femenina es indispensable para que el mundo del mezcal siga girando. Son las mujeres las mejores informadas de este pequeño universo y son la representación viviente y actual de la legendaria diosa *Mayahuel*.

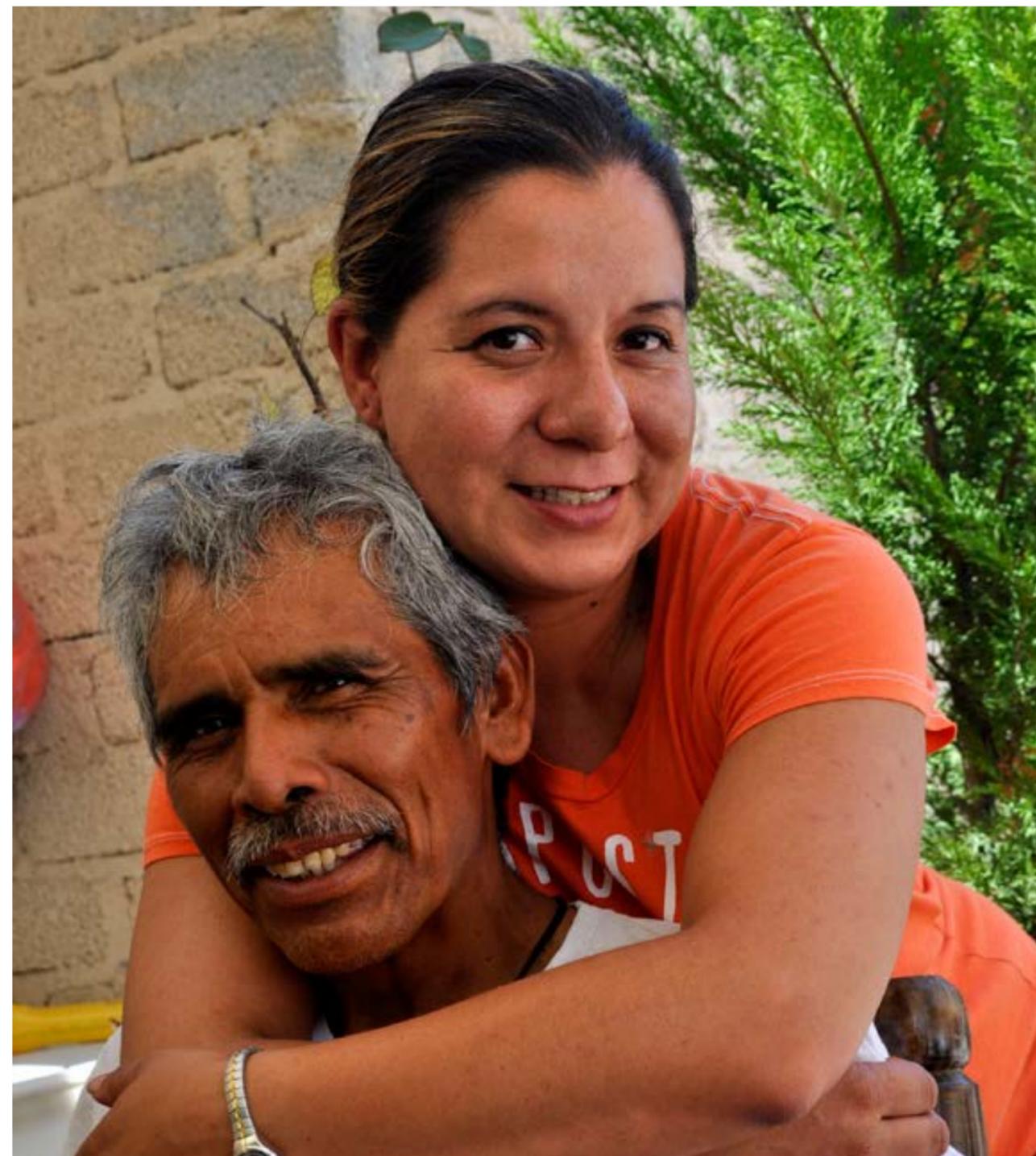
Y nadie como Claudia Gabriela Ibarra Guerrero para iniciarnos en el misterio de las palenqueras, las mujeres que llevan las riendas de las familias que se dedican a producir y comercializar el mezcal.

Me cuenta que estas mujeres tienen una dinámica cotidiana que refuerza los lazos de lealtad y concordia que sostienen a

la comunidad mezcalera. Todas las mañanas comienzan con un recorrido riguroso que se verifica varias veces a la semana en la que estas mujeres salen de su casa para ir al mercado del pueblo y “hacer la compra,” pero que antes de llegar se detienen en las casas de sus primas y hermanas para saludarse y conversar, acompañadas de un discreto trago de mezcal.

La mayoría de las veces los temas son nimios y ordinarios. Sin embargo, estas mujeres gozan de una sensibilidad especial que les permite leer entre líneas y advertir el pulso de la comunidad. En un poblado pequeño como Matatlán Oaxaca las familias mezcaleras siempre tienen que ver unas con otras, pues están emparentadas en primer, segundo o tercer grado.

Y si bien los primos, los cuñados y concuños juegan como ciervos a competir entre ellos para demostrar sus capacidades y posibilidades para hacer mezcal y negocios, siempre habrá una cofradía secreta de tías que con una política secreta y amorosa mantiene el palenque en paz, conjurando las fatídicas peleas de los gallos mezcaleros. Para estas mujeres los límites son claros y velan porque se respeten. Para ello son capaces de regañar a sus hijos y maridos, castigarlos, amenazar si es necesario, corregir y



hasta seducir a sus viejos hombres con tal de que la concordia reine en el pueblo.

Y si bien esos encuentros matutinos son la fuente privilegiada de información de las mujeres, en las reuniones esporádicas, que casi siempre coinciden con algún aniversario, es donde las cosas se plantean con la verdad del mezcal entre ellas.

Se trata de reuniones nocturnas que parecen un akelarre oculto en el que las convocadas acuden con las botellas “tesoro” de su palenque y que quizás fueron avocadas por ellas mismas con ingredientes mágicos que van desde el tradicional gusano de maguey, a las hierbas curativas como el cedrón y hasta plantas de poder que les permiten transitar a otro plano de conciencia.

La *mezcaleada* entre ellas es tranquila. Las pequeñas veladoras se llenan de licor y se vacían con parsimonia haciendo un recorrido a tragos por toda la zona mezcalera. Solo se admiten mujeres en esas reuniones. Y son las más viejas las encargadas de suministrar los elíxires entre las asistentes, decidiendo cuándo alguna de las compañeras ya no debe beber más, o bien cuando alguna muchacha joven debe por el contrario aprender a saber *lo que es beber en serio*.

Después de la tercera ronda de mezcales desaparecen las inhibiciones. La anécdota cede paso al relato y a las observaciones agudas y persistentes que cada una de ellas realiza en relación a la vida de la comunidad. Así que la conversación se torna picante y las carcajadas no se hacen esperar.

Las niñas y adolescentes son iniciadas en los misterios de la vida en estas reuniones. Y si bien se van quedando dormidas en los regazos de sus madres y abuelas, las lecciones de sabiduría acuden a ellas entre sueños cuando ya de madrugada solo las más resistentes quedan despiertas, y los conjuros y augurios para la vida han sido pronunciados por la voz de las viejas diosas de la tierra y el maguey.

Claudia se formó en una familia así. Y aunque su madre dejó el pueblo para desarrollarse como médico en la Ciudad de México, ella quiso regresar a la matriz del terruño para conectarse con el origen de su ser.

La vida la formó como buena vendedora y una gran líder. Su trabajo siempre estuvo vinculado al comercio, donde

desarrolló una capacidad única para establecer intercambios y transacciones. Desde muy joven conoció el valor y el poder del dinero. Pero su herencia mezcalera se fue desplegando poco a poco en su capacidad para organizar el trabajo de muchas mujeres. De sus tías aprendió a escuchar, a leer entre líneas, a descubrir las mentiras, a reconocer los méritos y a tocar los anhelos de todas ellas.

Y después de foguearse en las grandes empresas y manejar grandes flujos de dinero y ejércitos de vendedoras, decidió regresar a Matatlán para volcar su capacidad en la promoción del mezcal.

Hace algunos años, cuando la fiebre por el mezcal apenas se sentía, ella comenzó a tocar puertas para introducir los mezcales de su familia a restaurantes y bares. También se vinculó a ferias y mercadillos en la Ciudad de México y algunos estados vecinos para vender en ellos el mezcal. Logró incluso conexiones en el extranjero para comenzar a exportar.

Y fue en esos tiempos cuando sucedió que la mercadotecnia entró al mundo del mezcal. Cuando *los niños bien*, educados en escuelas privadas de negocios, decidieron incursionar en la creación de marcas de mezcal y envasar los destilados de

los maestros mezcaleros en botellas decoradas con etiquetas llamativas y nombres de raigambre popular. Poco a poco la burbuja del mezcal se fue inflando con una gran variedad de marcas y promotores que llevaban el ancestral licor del mundo rural a las grandes ciudades.

A muchas personas, quizás acostubradas a los destilados industriales, el mezcal les parece una bebida fuerte y les cuesta trabajo beberlo y apreciarlo. Así que muchos de estos emprendedores fueron moderando los sabores originales del licor para lograr una mezcla suave que agradara a las mayorías. Y fue ahí donde Claudia dijo no. Pues ella conocía desde siempre de los desvelos de las familias mezcaleras para extraer los mejores sabores de los agaves y las bondades de la bebida.

Así que armada de su bagaje familiar emprendió una cruzada por educar a la gente para disfrutar del verdadero mezcal. Aprendió a dirigir catas entre bebedores experimentados, a organizar degustaciones para personas que probaban por primera vez la bebida, a desafiar a chefs y barmans para maridar y acompañar con mezcal la comida y como base en la preparación de cocteles. Pero detrás de todo ese empeño de promoción para vender y ganar espacios de distribución, la verdad del mezcal se esparcía a través suyo. Pues fue elegida

por las custodias del mezcal para transmitir el significado profundo que la bebida tiene entre sus productores, y que todo aquel que bebe mezcal debe conocer.

Es quizás por ello que muchos maestros mezcaleros se han acercado a ella para confiarle la distribución de sus licores. Ella se sienta a probarlos con ellos. Y esa es una labor que requiere de experiencia y tesón, pues muchas veces debe probar diez o doce mezcales distintos. Su estado de alerta le permite distinguir los destilados que valen la pena y descartar aquellos en los que distingue algo falso. El desafío no es menor, pues muchos mezcaleros parten de que su mezcal es único y el mejor del mundo y que cualquier distribuidor de su producto debería estar agradecido por la oportunidad que él le ofrece. Negarse a sus peticiones puede ser peligroso. Pues la difamación es el arma con la que un hombre herido decide vengarse. Para un rechazado basta correr algunos chismes entre la gente del medio para que se dude de la reputación de una mujer que vende mezcales. Así que tiene que recorrer toda la cata con el maestro mezcalero y hasta el final, cuando la embriaguez se hace presente, decirle la verdad aunque duela. Pero siempre sin quebrarse, viendo a los ojos del otro.

Cuando los mezcaleros regresan a su comunidad y hablan de su experiencia con Claudia, las mujeres recogen la información y la comparten entre ellas. Y si la decisión de ella coincide con el parecer de la mayoría de la cofradía secreta de mujeres palenqueras, el asunto quedará aprobado. Si no, ella recibirá un mensaje sutil para dar una nueva oportunidad a los mezcales de algún palenque. De esta forma su papel en el entramado de las familias mezcaleras cuenta con el apoyo de las mujeres del pueblo que son leales entre ellas.

Los hombres apenas distinguen la red de cuidados que los protegen y que construyen sus mujeres, pero todos reconocen la entereza con la que Claudia se enfrenta y hace negocios con ellos. Por lo que se ha ganado el nombre de la patrona del mezcal y sonrío cuando los ve dirigirse a ella con respeto y consideración, y agradece a todas las mujeres de su familia que la enseñaron a entender la magia del mezcal y el poder de sus antiguas diosas que rigen el universo.



DON MARCIAL. LA TRADICIÓN MEZCALERA EN LOS NUEVOS TIEMPOS.



Malinalco es uno de los pueblos más bellos de todo México. Su historia se remonta siglos atrás y la leyenda dice que fueron los hijos de *Malinalxóchitl*, hermana del dios *Hitzilopochtli*, los que poblaron el valle. ¿Desde hace cuánto se cultiva maguey para hacer mezcal? Desde siempre, pues como me dice don Marcial, “es una sabiduría que nos viene a raíz de nuestros abuelos y también de mi padre, que en paz descansa. La sabiduría de ellos, de mis abuelos, fue que muy sencillamente lo hacían en cualquier parte, con material de origen por ejemplo todo de madera o con las ollas de barro, ellos lo mencionaban. Nosotros ya no. Ya no usamos la coa. Ellos lo hacían con menos materiales de industria por decirlo, para ellos era trabajar sacando solamente la calidad del maguey. Ellos creían que todo el origen era el maguey, por eso no se le agrega nada, esa era su crianza.”

Marcial Millán es de La joya redonda, un barrio del lado sur del valle de Malinalco. Y me cuenta de sus inicios: “A la edad de 18 años comencé a trabajar de peón, con un maestro que hacía mezcal. Ahí fue que ví que era un medio económico para sostener a la familia.” Cuando un maestro mezcalero vive de su oficio es que se dedica por completo a perfeccionar el arte del destilado, que comienza en las huertas donde planta el agave y que él va seleccionando para elaborar su licor, pues “hay que saber detectar los magueyes que tienen las azúcares.”

Don Marcial se enfrenta al dilema de los productores artesanales de hoy en día: su bebida se ha puesto de moda. En todo el mundo se habla del mezcal y la demanda crece y crece. Sin embargo, ellos están acostumbrados a venderlo entre los habitantes de Malinalco y algunos fuereños. Como se trata de su sustento económico, desde luego quisieran vender más y en más lugares además del pueblo, pero sin perder su tradición e identidad. Me dice que en su proceso “todo es artesanal, manual, para evitar que sea una industria. Que sea artesanal, tradicional. Que sepan que están consumiendo un producto del hábito de los ancestros.” Su experiencia y sus ganas de prosperar le han permitido nuevas habilidades. Como campesino me dice:



“a hoy, le se producir por semilla, por apómisis y hago mis sembradíos.” Y luego me deja ver su capacidad empresarial: “a tiempo de hoy he programado mis parcelas y lo tengo al 2022. Que lleva muy largo plazo.” Como productor artesanal me comenta: “yo le doy garantía al producto. Es sano, original, un producto que es hasta curativo, solo que hay que saber beberlo. Tiene sus ventajas, con medida, pues si no...”

“Hoy en la actualidad he estado interesado en reconstruir mi destilador. Es entre acero inoxidable y cobre, pero

posteriormente será cobre. Todavía nos falta lograrlo. No va a ser industrial sino artesanal. Para no olvidar el hábito o la forma en que se hacía antes. Porque es algo que nos dejaron nuestros padres, nuestros abuelos como sabiduría. Es un trabajo que a la vez podríamos cambiar. Pero creo que el mezcal tiene bastantes años que se ha producido, en diferente tipo de manejo: madera, olla de barro, tiene mucha historia y por eso no queremos dejar de hacerlo.”

Así que me cuenta todo el proceso y las características de los insumos. “El horno es de tierra, lleva piedra. Uso leña para cocer, la leña más maciza de guaje, de tepejuaje y de encino, que son macizas y que no despiden ninguna resina. Para cocer las piñas es de esas. Pero para el destilado es otra: la que es bofa, como la de casaguate o la de ocote, yo la compro, aunque anteriormente había mucha.

“Los magueyes se llaman el criollo y hay también espadín. Pero aunque en características son distintas, no dejan los dos de ser maguey criollo. Parece otra clase, incluso hay de penca delgada, de penca ancha, de mediana, de corta o de larga, pero no deja de ser maguey criollo. Pero uno como productor no deja de detectarlo bien. Incluso entre criollo y espadín se ven como diferentes pero no deja de ser criollo.”

Cabe mencionar que en Malinalco el término criollo es el que se usa para los productos originales de la tierra, que no han llegado por influencia extranjera.

“Dependiendo la planta en su tiempo de vida, cómo la siembre de grande, la planta le va a salir a los 5, 6 años. Pero si la pone a los 3 meses de vida, es la que va a dilatar. Cuando ya están plántulas esas son las que se van a venir pronto. Cuando florea la piña, hay que podarse cuando crece a 50 centímetros de la planta, mínimo rasando la planta. También se puede mas grande, pero lleva un demérito. Y de hecho uno tiene que seleccionar una piña para obtener planta, y se deja crecer la quiotera hasta que llega su tiempo, a finales de noviembre. Entonces yo voy a recolectar semilla de ese quiote y otras plantas que crecen abajo. Hay unas pencas que producen mas y otras menos. Las selecciono por su tamaño, las que sean más grandes. Y hay de dos formas: larga tipo papaya o boluda como melón pero con buen peso. Esas nos aseguran que como sacamos la plántula de esa planta madre que tiene su buen peso, más de la mitad va a subir de tamaño y eso nos permite una mejor calidad. No es conveniente usar cualquier piña. Yo desecho la que está plagada y esa no se usa. Pero yo he tenido cuidado para que no se plaguen.”

Y luego me subraya su propio arte como destilador: “yo trabajo de la mejor manera como se debe trabajar. Como productor tengo treinta y seis años destilando. Primero diez como peón y veintiseis como maestro. Desde que aprendí son treinta y seis años. Afortunadamente he visto que es un buen producto que la gente compra por su calidad. Podrá haber muchos destiladores, muchos mezcales de aquí de Malinalco, todos son buenos, pero son diferentes entre sí. Con los míos me he salido y he ganado premios. He ganado el de mejores mezcales del Estado de México y también del Municipio y veo que puedo prosperar, por eso yo estoy interesado en reconstruir mi alambique, para poder hacer más mezcal.”

Le pregunto ¿Qué es lo que haces especial su mezcal? “El mío es especial por el bouquet, el sabor, el maguey. Es un solo mezcal, solo blanco, natural, ningún otro tipo de mezcal. Así lo he trabajado. Cultivo en el sur del municipio, hacia La joya monte grande. Lo produzco de enero a mayo, en tiempo de calor. No lo hago solo, veces tengo dos, tres peones y les doy trabajo. Es una manera de sobrevivir y dar trabajo. Y también siembro maíz, frijol... aprovechando el temporal.”

¿Por qué Malinalco es un buen lugar para hacer mezcal? Don Marcial me dice “lo que hace especial el valle para el maguey, es que Malinalco está dividido en climas. Yo estoy en la zona cálida, con la temperatura que nos permite el maguey. Es la climatología del municipio. Porque al norte hace frío y sería muy tardado cultivar agave. Y el clima caluroso del sur es el que nos permite producir las piñas y el líquido. Es lo que nos ayuda, que sea templado.”

Me cuenta que la sabiduría ancestral no solo está en hacer el mezcal sino en saber beberlo. “Para mis abuelos echarse un mezcal era cosa sana, lo usaban como aperitivo, con el almuerzo. Para mi también, cuando uno está estresado, preocupado, incluso cuando uno se baña queda bien beberlo.” Y sabe que en gustos se rompe el género y él conoce los de sus clientes. “Toda gente lo toma a su mero gusto de graduación. Y uno debe tener ese conocimiento para que sea agradable para la clientela. Mi mezcal, dependiendo el clima y como le gusta al cliente, está en cuarenta y cinco, cuarenta y seis grados. Pero si hay un cliente que quiere de menos, se le hace de menos grados. El mezcal es bueno sobre todo para la gripa, cuando uno está estresado, nervioso. Por ejemplo, le regula a uno el nervio. Del mezcal que primero sale del alambique es bueno para los huesos, para las rodillas, le calma a uno el

dolor. Y como aperitivo le llama al apetito, le abre el apetito y uno se pone fuerte porque come.”

No se trata pues, de solo emborracharse. Aunque tiene su propia opinión de la beodez: “Cuando uno se emborracha es debido a qué quiera uno. Que uno tenga la decisión de cuántas me voy a tomar, hasta aquí aguanto, pero si uno se pasa entonces el vino lo vence a uno. Cuando yo tomaba podía beber hasta un litro y medio, pero hay que saber beber para que no lo saque a uno de uno mismo, porque el mezcal tumba a cualquiera. Tumba a cualquier gallo.” Pero la bebida tiene la ventaja de su sabor y que “se lleva con las frutas como la naranja, el limón, el pepeino. Y se toma con el quesillo, también con el jitomate verde por ejemplo, combina, se lleva muy bien. Y así uno disfruta y no se emborracha.

Yo tomaba hace diez o quince años. Uno tiene su tiempo de aguante. Yo tenía treinta y cinco, cuarenta años. Y aguantaba para llegar caminando a mi casa. Pero con el paso de los años ya no y pensé: el vino me va a descomponer. Así que ya no tomo así, pues hay que saberlo tomar. En el transcurso de treinta y seis años nunca me he enviciado. Yo digo: hasta aquí puedo y ya. Yo decido cuándo y cuánto tomo. La gente se envicia por que se deja llevar por el vino y le

sigue y le sigue otra vez, pero si uno dice ya no, pues uno se controla. Si no, es cuando al ser humano se le hace un vicio y no lo suelta facilmente. Como dice la etiqueta, beber en exceso no es bueno.

“Aquí en el municipio les gusta a todos echarse sus mezcales. Se ocupa tenerlo en casa por el amigo que llega o el compadre. O los festejos como el bautizo, la boda, la primera comunión, uno hace su *gastito* y compra su mezcal. También las tiendas me compran para venderlo. Yo tengo diferentes personas que me compran, revendedoras, particulares, los que lo compran para llevarse a México. No me alcanza el mezcal que yo trabajo. Necesito mejorar todo. Producir más y regularizar. Yo le he metido recurso de a como voy pudiendo. Voy ampliando las cosas, modernizando, pero no vamos a dejar lo atesanal.”

Y regresa a contarme del proceso: “Molemos el maguey a mazos, y eso no lo vamos a dejar. Y las huertas que yo tengo las estoy llevando sin ningún hierbicida, invierto en los trabajadores que me ayudan a desyerbar y a cuidar de los animales que le entran a la planta. Al maguey el que se acerca es el conejo. Yo le meto al terreno borregas y caballos que me ayudan a podar el pasto. Y me ayudan a mejorar la tierra con su estiercol y su orín que es natural.

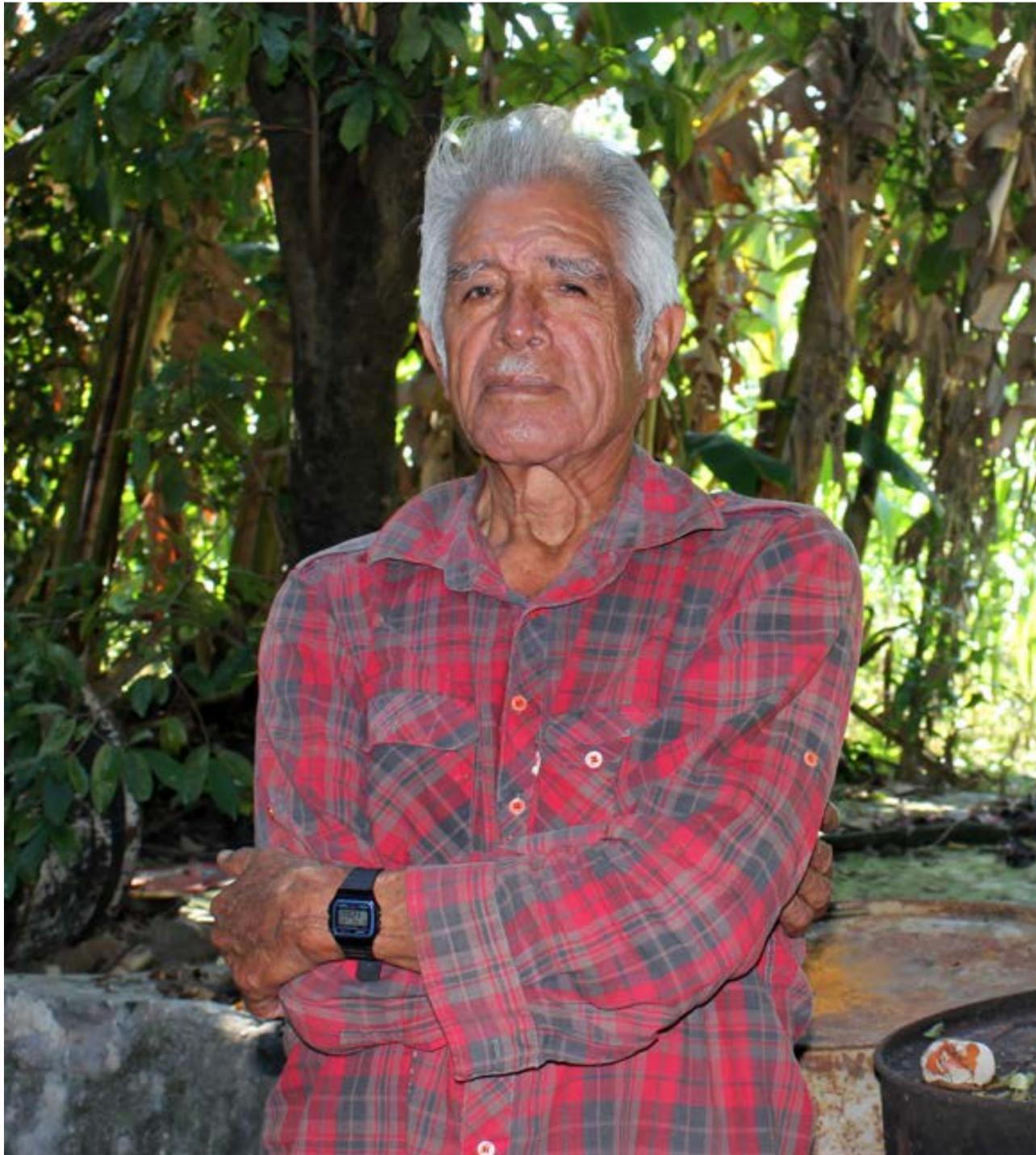
“Y en trabajar tapando con tierra, para que tenga un buen *bouquet*. El *bouquet* es la aromita, el sabor, lo palaguea y le quedan ganas de echarse otra. Si un mezcal no lo tiene, se le rechaza. Y en eso consiste el cuidado de muchas cosas, sobre todo el trabajo desde el cocimiento.

“El fermentado lo hago en bidones de plástico de grado alimenticio y si Dios lo permite tendré de acero inoxidable. Pero será tradicional. Maguey machacado con mazo. En el horno no uso cualquier piedra, el horno es de tierra porque está enterrado. Es tierra total. Con piedra roja y negra. Y voy a modernizar para ponerle tabique que es de tierra y tiene mucha caloría, tiene mucho calor, y guarda mejor la calor.”

¿Cuánto mezcal produce don Marcial? “Dependiendo de la cantidad de piñas que yo coza. Pensar en unos 1,500 litros en esos tres meses de calor, aunque los tiempos son variables. Yo tengo suficiente piña, la he cultivado. Aunque se puede producir más. Por eso ando con la mentaidad de cultivar más. No quiero comprarle a alguien más la piña, pues se que lo mio es una cosa natural. Yo lo trabajo, lo manejo. A mi me conoce todo el municipio y he respondido y es mi garantía la forma en que trabajo el mezcal.”

Así que el dilema sigue ahí: producir lo mismo en la medida de sus posibilidades actuales o crecer y ampliar su mercado ahora que hay tanta demanda de mezcales. Es todo un reto que asume con entereza y al que se siente preparado pues me dice: “Por mi parte como productor tengo mis conocimientos, yo le estoy contando partecitas clave y espero que haya una posibilidad de que los maestros mezcaleros de Malinalco seamos apoyados con algo para regularizar y para tener un mejor destilador. Tenemos los conocimientos desde la raíz hasta la destilación. Queremos poder embotellar y cubrir los requisitos para la certificación, aunque voy despacio en razón de la economía.”

¿Será posible que don Marcial alcance su sueño? Esperemos que sí y que así podamos disfrutar todos de sus buenos mezcales.



DON RANULFO.
EL MAESTRO DE
LA RESISTENCIA.



Morelos es uno de los estados del país con las mayores contradicciones sociales. Sus amplios valles fértiles son una especie de paraísos donde abundan el agua y la tierra buena donde crecen el maíz, el frijol, la caña de azúcar y las huertas están llenas de frutas aromáticas y deliciosas. Para los antiguos nahuas era la representación del *Tamoanchan*, el jardín sagrado donde habitaban los dioses de la abundancia. Pero esa misma riqueza natural atrajo la codicia de los hombres ambiciosos: Hernán Cortés incluyó los valles dentro del Marquesado de su propiedad, donde tuvo viñedos, cultivos de morera para beneficiarse de la cría de gusanos de seda, huertas, campos y un ingenio de azúcar.

Desde esos tiempos las comunidades indígenas que han habitado la región se han confrontado con los poderosos intereses económicos que acechan sus terrenos. A Cortés le reclamaron tierras que se apropió indebidamente. Y los

hacendados del Porfiriato crecieron sus latifundios sobre las parcelas comunales aprovechando las leyes liberales que extinguían la propiedad comunitaria. Por eso el movimiento agrario de la Revolución Mexicana surgió ahí, donde los campesinos exigieron “Tierra y libertad.” Porque no solo se necesita la tierra para cultivarla, sino la libertad para trabajarla y beneficiarse de ella.

Don Ranulfo Mérida ha vivido en carne propia la falta de esa libertad y en sus mezcales hay una historia de lucha y resistencia que vale la pena contar. El me dice que hace muchos años trabajaba juntando maguey para venderlo a un patrón que fabricaba mezcal. Lo conseguía en el monte donde el agave crecía silvestre. Era abundante y a él le gustaba el trabajo, también llevaba leña para el horno. Pero le llamaba la atención el proceso del destilado y veía que el patrón no trabajaba tanto como él, así que se decidió a tener su propio palenque.

Ser maestro mezcalero en la tierra de Emiliano Zapata no es cosa sencilla. Los campesinos tienen una visión de la vida que no siempre coincide con lo que quiere el gobierno. Para ellos es natural vivir de su tierra y del aprovechamiento de su ingenio y trabajo. Con esa filosofía muchos pequeños



productores hacían su mezcal, sin pensar en pagar impuestos por ello. Así que el gobierno “mandaba un pelotón de militares buscando al dueño del mezcal, de la fábrica. Decían que éramos criminales, que le estábamos robando al gobierno. Nosotros respondíamos que no, que al revés, que el gobierno siempre nos quería robar. Decían entre ellos: ¡mata a un cabrón de estos, que le están robando al gobierno! Las fábricas se ponían en la barranca, donde no se viera ni el humo del horno. Y cuando llegaban los inspectores traían un pico o con una hacha y rompían los bidones con el mezcal. Quemaban las cosas. Había un recaudador de rentas de aquí



cerca de Malinalco que era como un gendarme. Nada más te veía con un bidón y aunque estuviera vacío llegaba y te decía: *eso es para mezcal. Así que te arreglas conmigo o te meto al bote.* Para vender el mezcal era un sufrimiento. Se vendía a dos pesos el litro. No había bidones, ahora se consiguen hasta en la basura pero en ese entonces ni en Cuernavaca podía uno encontrar.”

“Con lo que aprendí yo lo comencé a trabajar. No me enseñó nadie. Querían que pagáramos impuestos. Pero uno empezaba con poquito. Los mezcales se hacían en pieles de res. Se estiraba la de un buey grande y ahí se fermentaba el tepache. La gente se reía de mi en el pueblo cuando veían el tendido fermentando. Y luego lo vaciaba para destilarlo. Yo necesitaba dinero para siquiera comprarme unos huaraches y ropa. Estábamos aburridos y queríamos hacer algo y fue así que comenzamos a hacer mezcal.

Pero como sucede siempre con los paraísos que derrepente se agotan, en los valles fértiles de Morelos comenzó a escasear el maguey. Eran los años cincuentas, cuando la población del país comenzó a crecer sorprendentemente y a exigir más de la tierra para alimentar a todos y también para darles de beber. Ranulfo me cuenta “El maguey definitivamente se acabó, ya

no había, se agotó. Salíamos a buscarlo lejos, en Calera chica, Cacahuamilpa, Puente De Ixtla, Zapata, Anenecuilco, Cuautla, Amatlán, Buenavista de Cuéllar, Tlatizapán, ahí había un campo grande a donde llegaban *trailers* para recolectar agave. Iba yo a todos los ejidos de Morelos pero ya ninguno tenía maguey. Y de pronto se acabó el maguey. Incluso el gobierno se fijó que ya no había y que ya no se producía mezcal en las fábricas.” Quizás fue por eso que se le olvidó perseguir a los productores tradicionales del estado de Morelos.

La rehabilitación de los magueyes se consiguió a través del trabajo en el campo y don Ranulfo fue su protagonista en la zona del Palmar. Así lo cuenta: “en una ocasión ví que en un vivero un señor tenía unas plantas chiquitas de maguey y le pregunté: ¿esas las vendes? ¡No! *me las dejaron para crecerlas, para trabajarlas.* Y entonces lo pensé. Yo ya estaba muy intranquilo porque no había maguey y entonces busqué magueyes *enquistados* y me puse a sacar semilla. Y ya tenía yo un saquito como de diez kilos. Y entonces le pedí al señor del vivero que me dejara crecer las semillas ahí. Pero pasaron un mes, dos meses y no lo hizo. Cada vez que le preguntaba que cómo iba con eso me respondía *la siguiente semana...* Y entonces aprendí a hacer el almacigo e hice unos bancos para sembrar las semillas. Y como bendición de Dios creció parejita la planta,

una chulada, parecían cebollitas. ¿Y cómo la voy a plantar en el terreno? Me pregunté. Pues que las puse en bolsitas. Y las sembramos mi peón y yo en mi tierra. Y le expliqué: Vamos a plantar de una matita en una, trae un pico, vamos a preparar la tierra como para sembrar tomate. Y no había dejado de llover en todos esos días, así que la tierra estaba suave. Y le dije: la quiero así de cerquita la planta, dándole su espacio, era como hacer un cuatro de oros. Fueron tres hectáreas. La gente pasaba por ahí y me gritaban ¡*Ora loco!* No entendían que yo sembrara maguey, pues siempre se sacaba del campo. Y como llovió mucho pues creció cualquier planta, principalmente la del zacate que cubría los magueyes que sembramos. ¿Y ahora que voy a hacer? Me pregunté. Y entonces Dios me dio el entendimiento. Le llamé a un amigo y le dije: vas a trabajar conmigo dos meses. Y aquí está el detalle, cuando yo fui plantando los magueyes les puse tres piedras a cada una de las plantitas. Unas se murieron con una plaga de chapulines, pero otras si se crecieron. Y le dije a mi peón: descubre si están bien las plantas. Si la planta está bien la doblas y le pones una piedra arriba sobre las otras tres piedras y dejas abajo la plantita, la jicamita. Y después cuando acabes, hazme un bordo porque vamos a quemar el terreno, para que con el bordo no nos gane el fuego. Tú de aquel lado y yo del otro cada uno con su cerillo. Y a las cuatro de la mañana era un *lumbradón* y se fue

quemando todo el pasto. Y ya después le dije: ahora hay que destapar todas las plantas y le arrimas más piedras alrededor para que la planta quede protegida. Y entonces para el otro año, pues que apenas se nubló y empezó a crecer. Al siguiente ya estaba parejito. Y la *maguquera* se puso que ni siquiera yo podía entrar a mi terreno de todo el maguey que había. Y me puse a combatir las plagas y todo. Si a la planta le gusta la tierra crece, si no se queda como cabezón, pero hay que cortarlo de todas maneras. Y luego del quiote salían magueyitos que yo sacaba con cuidado. Y una vez hasta los guardé en la bolsa de mi pantalón por mucho tiempo y que después me acuerdo y las planté y crecieron muy bien. Y al año siguiente que empiezan a dar ayuda los ayuntamientos y todos comenzaron a plantar maguey después de unos años.

Y fue así que el maguey regresó al valle de Morelos de la mano de los campesinos descendientes de los revolucionarios, quienes hicieron posible el ideal zapatista de la *tierra es de quien la trabaja*. A los pocos años el gobierno quiso aprovechar esa destreza de los campesinos y la fertilidad de la tierra para ayudar a los productores de Tequila de Jalisco que atravesaban por el asedio de una plaga que estaba terminando con los agaves azules. Y cuentan en el pueblo que les llevaron planta para que la crecieran y la cuidaran

sin advertirles del gusano inoculado que tenían todos los magueyes que enviaron. A los pocos años los agaves habían crecido y los recogieron para regresarlos a Jalisco y producir Tequila con ellos. Pero entre los habitantes de Morelos no hubo satisfacción pues los precios acordados por kilo de agave no se respetaron y el fruto de su esfuerzo no se vio plenamente recompensado.

A partir de ese momento todos los campesinos regresaron al cultivo de maguey verde para surtir a las fábricas mezcaleras de la región y ahora es parte de su riqueza. Que se engrandece con sus huertas de frutales llenas de mangos, mameyes, guanábanas, guayabas, zapotes y desde luego milpa. El agua fluye por las acequias de regadío y permite que todo florezca en abundancia.

El mezcal es una bebida muy especial entre todos ellos. No la ven solo como un embriagante que hace olvidar las penas, pues dicen que “da fuerza. Por ejemplo cuando vamos al campo a cortar maguey, entre la chamba y el calor se acaba la fuerza. Comenzamos a las seis de la mañana y a mediodía almorzamos en el campo. Y llevamos comida y nos tomamos tres vasos de mezcal. Y descansamos un poco a la sombra y ya tomamos fuerza. Y así le seguimos. Y lo tenemos comprobado,

mire cuando llega un peón nuevo y vamos por el refresco y la comida para todos, él nos pide una caguama de cerveza. Y le decimos que no, la caguama te va a chingar. Pero insiste ¡yo la pago! ¡Que no! Le decimos. *Pero yo la quiero, ya me lo descuentan de mi día.* Y entonces se la toma y se queda cansado y no puede continuar trabajando y ya no puede terminar. Y entonces ya echado debajo de un árbol, le damos mezcal. Y después de un tiempo se compone y dice déjame trabajar aunque sea media paga, yo le continúo. Así que el mezcal ayuda para trabajar.

Y también tiene propiedades para curar: si le hace daño la comida, pues una copita lo compone a uno. Para el insomnio también, si en la noche no le da a uno sueño pues con dos vasitos terminando de cenar se duerme bien tranquilo y también para los nervios. Cuando mis niñas estaban chiquitas, pues en una copita con un dedo de mezcal y el resto con miel y limón mezclado sale un *jarabito* bueno para la tos, para la gripa. Sirve para muchas cosas incluso para la diabetes; un amigo mío que la tenía me dijo que se curó. Yo tomé muchas cosas, pero la efectiva tú la tienes: fue con una copita en ayunas.

Pero debe de ser del bueno. Pues me explica que de unos años acá han llegado ingenieros que fertilizan con químicos las plantas para acelerar su crecimiento, pero que cuando



se acaba la fuerza de la pastilla el agave se cae, porque no es algo natural. Y que le agregan varias cosas al fermentado como el azúcar, piloncillo y alcohol de caña para que levante el proceso. Y que muchos peones que trabajan en palenques industriales les han ofrecido enseñarles cómo hacer más producto con esos añadidos. Pero él no quiere, pues considera que así se engaña a la gente. Sucede que esos mezcales a los tres meses se echan a perder, huelen mal y hacen peor. En cambio si uno se frota tantito mezcal del bueno en las manos, siempre queda oliendo a maguey y no a alcohol.

El mezcal de Ranulfo sabe bueno, tiene todos los aromas del paraíso del valle de Morelos: las hierbas, las flores, las frutas y las cenizas del tostado del maguey. Pero por sobre todos los sabores su *bouquet* es el de la dignidad y la resistencia, que proviene de una estirpe de gentes que defienden su manera de ver el mundo y de mantener vivo el legendario *Tamoanchan*, donde habitan los dioses del sustento de la antigua *Anahuac*.



DON BALTAZAR.
EL QUE HACE LLOVER A
LOS MAGUEYES.



Don Baltazar Cruz Gómez es un hombre robusto y alegre que despide una vitalidad enorme por todos sus poros cuando platica de su oficio. Él hace mezcales desde hace mucho tiempo, cuando apenas era chamaco. Su formación se hizo en el palenque como peón. Con el paso de los años se transformó en un trabajador muy capaz que controlaba todos los procesos de la elaboración y tenía la confianza de sus patrones. Él maquiló licor para distintas marcas que crecieron al amparo de la moda del mezcal y que fundaron su prestigio en el oficio de su maestro, quien les aportó siempre el sabor y el aroma característicos de la forma en la que trabaja el mezcal.

Su conocimiento de los agaves es total. Reconoce todas las variedades que se dan en los valles de Oaxaca y conoce sus nombres científicos, en castellano, en zapoteco y en mixteca. Me cuenta del *doba-yej* que es el *javi incoyo*, espadín o *angustifolia*, mezcal o sapupe que es el que se cultiva y

que rinde más. Y en su recital en zapoteca y mixteca se descubre la poesía de una planta que nos da la alegría de beber mezcal. No existe una sola variedad de la zona con la que no haya hecho licor: maguey del monte, *yavi cuan* o arroqueño, tobalá, *yaabendisi* o cupreata, *dua-bzog* o coyote y *karwinskii* o tobasiche que es alto y grande y al que también le dicen cirial por la misma forma.

Platica de la recolección en los montes, el rasurado de las pencas para obtener las piñas, la cocción lenta en el horno de tierra que se cubre bien para que no entre nada de aire, la molienda con la mula tirando el perno, el fermentado (que es la clave de todo), para lograr luego una buena destilación. Como todo buen maestro mezcalero suele producir en la época de calor para lograr una buena fermentación. Sin embargo, el éxito de los mezcales que elaboró por muchos años lo obligó a ampliar los tiempos de producción y a encontrar las maneras de fermentar el agua de agave. Por los mismo se ha enfrentado a un sinnúmero de inconvenientes que ha logrado superar con el don que Dios le dio para hacer bien el mezcal.

El sabe que el destilado nunca sabe igual cuando es de una mano o de otra. Y por ello reconoce su propia singularidad. Se reconoce como un verdadero goloso con los sentidos



abiertos a la novedad y a la maravilla y describe su oficio de hacer mezcales como si cocinara una receta de comida. Con su sonrisa franca me reta: “¿a poco si tu y yo cocinamos la misma receta con los mismos ingredientes, nos saben los dos platos igual?” Y no puedo sino concederle la razón en ello, pues me ha tocado una y otra vez en las clases de cocina probar los distintos resultados en el sabor del mismo platillo cocinado por dos o más personas.

Así que pongo atención para saber cómo es que este hombre “cocina” sus mezcales. Lo primero que hace es explicarme que



en el mezcal artesanal los factores que se suman para lograr una buena fermentación no son uniformes. Por ejemplo, si bien la mayoría de los maestros mezcaleros elaboran sus bebidas en la temporada de secas para aprovechar el calor, la cocción de las piñas y la fermentación del tepache no ocurren de una misma manera cada vez. Basta con que sople sorpresivamente un viento del norte por los valles, o que la brasa se agote repentinamente por la calidad de la leña, para que los procesos se alteren irremediablemente. Y es en ese momento de contingencia que él tiene sus trucos para salir adelante con su mezcal.

Pero no se trata de agregar un poco de bagazo seco al fuego del horno o de dejar por más tiempo la cocción del agave bajo la tierra. Sino de evocar el poder de la fuerza cósmica del calor para que se una a su voluntad y logre transmitirlo al proceso. Esta capacidad única vuelve a don Baltazar un maestro muy solicitado entre los aprendices a maestro mezcalero. Pues a muchos les sucede que el tepache “nomás no hierve.” Así que él acude en su auxilio para solucionar el problema. ¿Cómo le hace? le pregunto. Y me responde que “hay maneras,” pero que “hay que saberlas.” Y moviendo sus manos como si estuviera salpicando el agua de una fuente me dice: “hay que ir dándole calor.” ¿Cómo lo logra? Quizás una explicación

racional nos diga que dentro de la cuba de madera el agua fermentada se mantiene estática como si fuera agua anegada, inmovilizada por el enjambre de bagazo que se forma en el reposo, y que quizás en la parte superior se encuentran las temperaturas menores de todo el líquido por su contacto con el aire. Así que basta con remover un poco la mezcla para uniformar la fermentación de todo el líquido. Pero todos los que vemos a don Baltazar removiendo los líquidos sabemos que en sus movimientos hay gestos rituales que trascienden lo mecánico y lo conectan con lo sagrado. En ese momento su *tonal* vibra con la voluntad divina para transmitir una suave onda de calor que ayuda a desatar la fermentación inmovil y él adopta el carácter sabio del viejo *Quetzalcóatl*, el dios que le regaló el fuego a los hombres después de robarlo del centro de la tierra y de quemarse las manos y la cola porque se había transformado en tlacuache para poder escarbar por la tierra. Con ese fuego los hombres aprendieron a cocinar el maíz que también el dios les regaló, y ahora don Baltazar lo usa para cocer el núcleo de los magueyes y así quemar el agua para obtener el destilado.

Su conexión con lo sagrado es parte de su ser, su andar por México para presentar sus mezcales no deja de ser una peregrinación en la que visita lo mismo a grandes

compradores de hoteles de lujo, restaurantes y mezcalerías *hipster* que a la Virgen de Guadalupe. Quizás por ese vínculo con lo divino, para don Baltazar sus destilados son una expresión de su ser y de las estampas sagradas que le han brindado los dioses custodios del mezcal. Su marca tiene el nombre mágico de *Lluvia de maguey* y con el solo nombre evocamos la imagen de una planta de agave silvestre que despliega sus hojas verdes y espinosas tratando de alcanzar el cielo y el sol, elevando el espíritu de los bebedores. Pero ese maguey está sembrado en la tierra que encierra en su seno una cueva secreta que se parece a la olla de barro de los destiladores antiguos y en su interior gotea una lluvia de licor que se escurre por las manos del maestro mezcalero, quien lo que extrae de ese espacio mágico al que solo acceden los iniciados en el misterio de elaborar mezcales.

Pero además de su parte espiritual, don Baltazar tiene otra no menos fascinante que es muy terrena. Su vida se ha desarrollado en la sierra de Oaxaca en la comunidad de San Luis del Río. Una zona de ejidos donde crecen agaves silvestres en los cerros y se cultiva también el espadín. Y don Baltazar va recorriéndolos para recolectarlos con ayuda de su familia y de sus peones que van rasurando las plantas, dejando las hojas verdes a ras de suelo como las huellas que

muestran el rastro de su paso por los campos que han dado su fruto para que se obtenga el mezcal.

Por muchos años maquiló mezcal para embotelladores de prestigio, pero en ese tiempo aprendió lo suficiente para animarse a lograr su propia marca. Durante este tiempo fundó una cooperativa para garantizar el apoyo de los campesinos a la producción del maguey, sin el cual no podría haber mezcal. Con ese apoyo comunitario se decidió a posicionar una región que no era famosa por su mezcal, pues el municipio de Tlacolula de Matamoros no figuraba en el mapa de los destilados de maguey como sí Santiago Matatlán. Sin embargo el producto de la tierra era lo suficientemente bueno como para competir en calidad con los maestros destiladores de la Capital mundial del mezcal.

Lo demás fue poner manos a la obra: seleccionar, cortar, hornear, fermentar, destilar y comenzar a embotellar con su distintivo propio. Y subrayar lo especial de su trabajo, pues en la marca *Lluvia de maguey* sabemos que las piñas se hornean en un horno cónico de tierra y que la molienda se hace en tahona, mientras que la fermentación es en tina de madera y la destilación en alambique de cobre.

Baltazar siempre anota el maguey del que proceden sus licores y también cuando decide hacer ensambles con varios de ellos. Con mucho orgullo firma sus etiquetas y en la contraetiqueta informa la fecha del envasado, el número de lote y el de la botella. Así que cuando le damos besos a nuestra copa para robarle un poco del destilado, podemos imaginar las piedras ardientes del horno que quemán lentamente las azúcares del maguey, el goteo del mezcal todavía caliente por el serpentín metálico y finalmente el llenado de la botella que está en nuestras manos por el mismo Baltazar.

Y si tenemos la oportunidad de coincidir con él en una cata de las que organiza para mostrar sus mezcales y escuchamos su manera franca de hablar y mostrar la alegría con la que trabaja y lucha por que sus mezcales sean bebidos y reconocidos por los sibaritas del mundo, la experiencia se vuelve redonda y profunda, pues comprendemos que estamos frente a un maestro de la vida.

Su esfuerzo ha valido la pena: hoy don Baltazar está rodeado por una comunidad de amigos que beben sus mezcales, los recomiendan y se alegran cada vez que él los visita. Por si fuera poco su *Lluvia de maguey* elaborado con Tepeztate

acaba de ganar la Medalla de Plata del Concurso Mundial de Bruselas, considerada las *Naciones Unidas de los Espirituosos Finos*. ¿Así o más chingón?



DON JOSÉ. SEÑOR MEZCAL.



mi encuentro con don José Villanueva Barragán fue fortuito: vino a conocer mi restaurante para programar una cata de sus mezcales en él. Así que con el protocolo debido nos sentamos a conversar y probar sus destilados. La charla se prolongó por varias horas en las que pude conocerlo y agradecer al destino por propiciar nuestro encuentro; pues don José pertenece a la estirpe de esos emprendedores mexicanos que a través de su tenacidad y amor a su trabajo lograron crear un ícono de la cultura de los destilados de México.

Me cuenta su historia: “A finales de los años cuarenta, con una fábrica bien equipada para su época, Licores Veracruz empezó a procesar y envasar licores y destilados sistemáticamente.” Se trataba de una innovación, pues en ese entonces se comercializaba el mezcal y los rones a granel. Y así se dieron a la tarea de crear marcas respaldadas



por su empresa, cuya máxima preocupación era “brindar productos de calidad y prestigio.”

Se dice fácil, pero hay que imaginar el contexto histórico de ese momento: los mexicanos preferían beber bebidas importadas de marcas acreditadas, ya fuera coñac, whiskey o ron cubano. Así que arriesgarse a envasar sus espirituosos con su propio nombre y ganar el gusto de los bebedores exquisitos era todo un reto, y más tratándose del mezcal, cuya reputación de bebida fuerte y rústica era dominante.

Hoy en día que se ha puesto de moda, y que los hipster tienen la audacia de comprarlo a granel para embotellarlo con su marca chic y de ondita, no podemos entender la hazaña de consolidar marcas en los tiempos remotos de los presidentes Miguel Alemán o Adolfo Ruiz Cortines, cuando el prestigio del buen beber estaba en lo cosmopolita y extranjero.

Así que la fábrica supo abreviar en la tradición europea de licorería y destilación para trabajar con un ingrediente exclusivamente mexicano: el agave. Y los experimentos comenzaron, como madurar el licor en barrica como los whiskeys escoceses y sus Single malt. Ellos crearon el primer mezcal madurado en barrica única, lo cual fue “una afortunada innovación en nuestro proceso de maduración,” me cuenta don José. Y continúa: “la mayoría de los mezcales reposados son madurados en varios tipos barricas de madera, en un periodo de 2 meses. Nuestro single barrel en cambio tiene una gestación en barrica única, en un tiempo que va desde los 6 hasta los 9 meses. Esta barrica antigua de roble blanco, enriquece los sabores y aromas del espirituoso, haciéndolo más cordial; la fina madera asegura la estabilidad de la bebida, al controlar la micro oxigenación del proceso. La variación del tiempo de reposo se relaciona también con las estaciones del año, unas

frías y otras calientes; la temperatura y la humedad influyen en la maduración.”

Sin duda este añejamiento transformó la forma de disfrutar del mezcal, pues le añadió el toque de madera que tanto se disfruta en los grandes destilados del mundo. Pero sin olvidar que es un destilado de maguey mexicano, pues “consideramos importante que los mexicanos reconozcan el linaje de este producto, cuya materia prima requiere de ocho a doce años de crecimiento y maduración en la tierra, cualidad que no posee ninguna otra bebida en el mundo. Por ello, la nobleza de esa planta se conserva en el fermento y su destilación, por que al final de cuentas el mezcal es una bebida espirituosa, el espíritu del maguey.”

Pero a pesar de la innovación hay una fuerte tradición que la soporta. Me dice que “nuestra cultura del mezcal es familiar, se transmitió de padres a hijos desde hace cinco generaciones”. Sus ancestros eran originarios de Michoacán, pero se establecieron en el estado de Veracruz llevando consigo el gusto y el amor por los mezcales. “Todos los productores de la familia desde jóvenes nos educamos en la cata de destilados. Nuestros mezcales, antes de pasar por el laboratorio,

tienen que pasar por este ritual nuestro de probar las bebidas y lograr su punto máximo de sabor y aroma. Luego sometemos nuestros productos a cuidadosos procesos de envasado. Nuestro objetivo es ofrecer al consumidor nacional e internacional un producto genuino y garantizado. Actualmente exportamos mezcal, ya desde hace más de 20 años, a Europa, Estados Unidos, Nueva Zelanda, Japón, y Hong Kong”. Y el mezcal de su licorera compite en las grandes ligas de los licores exquisitos y excepcionales.

“Cuando el maestro mezcalero considera que la bebida está lista, llama a las autoridad certificadora, el Consejo Regulador del Mezcal, para que verifique las características fisicoquímicas y organolépticas del destilado para así poderlo ofrecer al consumidor. Licores Veracruz cuenta hoy con más de 25 marcas de diferentes productos. Entre ellas dos de mezcal: Divino y Lajita.”

Le pido que me cuente de esos mezcales. “Lajita, es nuestra marca de mezcal con más años en el mercado y nuestra primer marca que exportamos a Europa.

La elaboración de este mezcal tradicional reposado con gusanito originario de Matatlán Oaxaca, comienza con una

cuidadosa selección de agave espadín, de madurez espléndida, recuerde que el agave requiere de muchos años para madurar y tener una calidad Premium. Los magueyes son cortados y tienen el proceso de cocción lenta y cuidadosa en hornos tradicionales de piedra. De cada piña se extrae la pulpa con sus mieles para realizar la molienda y fermentación. Para Lajita, sólo se aprovechan los corazones de la destilación por que brindan aromas y sabores más limpios y refinados.”

Por su parte el mezcal Divino es el single barrel de la casa “Cada copa, cada sorbo revela con potencia el sabor oaxaqueño del agave Espadín y mucho más. Lo comercializamos en una botella rectangular de vidrio cristalino, numerada y fechada a mano, con tapón de seguridad y sellos de garantía. Y en su etiqueta principal presenta a Tonatiuh, dios del sol y Patrón de los Guerreros Aztecas. La etiqueta lateral lleva información de la barrica, fecha de envasado con el nombre de su autor, quién fue el maestro mezcalero.”

Pero tiene un Divino 1984 que es muy especial por ser una Edición única. El destino de este destilado es viajar en el tiempo, traer al presente un tesoro escondido de México, una joya para el mundo, un exclusivo mezcal con 30 años de añejamiento en antiguas barricas vineras de roble blanco.

Es un mezcal que nació de las tradiciones, portavoz de la historia, pasión y grandeza de un país; con el destino de madurar y trascender, como lo revela su extraordinario bouquet. Es un lujo único e irrepetible para vivir hoy, después de 33 años de su creación; tendría que pasar toda una vida para volver a disfrutar algo así.

Se trata de un tesoro, pues sólo hay 1200 botellas para todo el mundo, lo que ha generado una atractiva y fuerte competencia por adquirir esta joya. Me cuenta Don José que su DIVINO 1984 ya es solicitado con éxito por conocedores, coleccionistas y amantes del mezcal de Japón, Estados Unidos, Inglaterra, España, Francia, Luxemburgo y Hong Kong, entre otros países.

El tesoro está guardado como tal. Me sorprende su botella firmada, numerada y fechada a mano, acompañada de su certificado de autenticidad. Está protegida dentro de un elegante estuche hecho a mano individualmente como el de los grandes coñacs y whiskeys.

Pero ¿a qué sabe un mezcal con más de 30 años de añejamiento? Don José me dice que “los expertos han encontrado que

las bondades del tiempo le han otorgado las siguientes características y que son sus notas de cata:

Vista: presenta un bello y profundo color cobrizo con destellos dorados, propios de un destilado que ha sido guardado por muchos años en roble europeo. Muy brillante y con magnífica transparencia.

Nariz: destaca de inmediato un concierto de aromas complejos con notas herbales, ahumadas y dulces que recuerdan el agave, además de nueces, almendras, avellanas y un delicioso toque de barrica fina que contribuye a que el aroma sea más complejo y delicioso.

Boca: confirma lo descubierto en nariz, su ataque es equilibrado destacando cierta grata acidez que manifiesta un perfecto equilibrio entre el clásico sabor del mezcal y el carácter que sólo el tiempo en barrica le puede dar.”

¿Cómo se crea un mezcal así? ¿Es una decisión propia del maestro mezcalero? ¿Interviene el azar? Aquí la historia de boca de su creador. “Fue en 1984, cuando llegó un cargamento de mezcal Espadín a nuestra bodega. fue destilado de Agave angustifolia Haw. Era tan agradable

el aroma que desprendía ese mezcal al momento de ser trasvasado, que le pedí a mis padres, don José Villanueva Arteaga y Doña Celia Barragán Espinoza, que guardaran una parte de ese extraordinario espirituoso para madurarlo en barrica. Así quedaron resguardadas 17 barricas con aproximadamente 3,000 litros de mezcal.

Los azares del destino llevaron a estas barricas a ser confinadas en la parte más protegida y calma de la sección de añejamiento de la fábrica. Fueron olvidadas durante muchos años. Treinta años mas tarde, al reorganizar la cava, las encontramos de nuevo. De las 17 barricas originales que habíamos guardado, sólo 5 pudieron rescatarse pues las demás ya no tenían bouquet. Al probarlo supe que se trataba de un mezcal extraordinario y definitivamente fuera de lo común. Y que había que descubrirlo al mundo.”

Al escuchar su historia sentí una gran emoción. Vinieron a mi mente los recuerdos más exquisitos de mi vida: la sopa de huitlacoche y las crêpes de flor de calabaza de mi abuela servidas en su vajilla de porcelana, en una mesa montada con su cristalería dorada y sus cubiertos de plata, el tournedós con corazones de alcachofa del Café de París de mi maestro Jaques Bergerault, el paté de foie gras trufado en la Maison

de la truffe de París, la langosta en salsa de anís de La Serré también en la ciudad luz, el menú degustación con el maestro Arzak y su hija Enea, el Chateau Lafite cosecha 1998, el racimo de uvas merlot casi secas en un viñedo de Saint Emilion, el pato con higos en el restaurante The Witchery junto al museo del whiskey en Edimburgo, el jamón bellotero del Parador de Guadalupe en Extremadura España, la taza de café Luwak a sorbos en medio de la selva de la isla de Bali, la comida china de degustación en Singapur en un exclusivo club privado donde nos preparaban tacos de pato laqueado sobre una fina tortilla de arroz, el caviar del mar Caspio en la ciudad de Baku acompañado de vodka helado, la tahine de costillar de cordero de Fátima en Mogador, los calissons de almendra y melón cristalizado con una taza de té a la menta en Aíx de Provence en la Villa Gallici, el macarrón de pistaches y rosas de una pastelería en Berlín, los chocolates de Bernachón en Lyon...

Con una copa de DIVINO 1984 logré regresar a los lugares del mundo en donde mis sentidos habían sido embriagados con lo más sutil y exquisito de la comida y la bebida. Y agradecí a don José por su mezcal maravilloso. Pues en su bouquet se encierran las notas más refinadas y elegantes que todo paladar

sensible y sediento de grandeza debe probar en su vida. Desde ese momento supe que don José es el Señor mezcal.