



Del agave para el mundo

From the agave to the world

Jenny Abigail Mendoza García.
Docente, Universidad ETAC, Campus
Coacalco.

Recibido: junio 2018
Aceptado: agosto 2018

Resumen

Esta investigación sobre el tequila se realiza con la finalidad de conocer un producto mexicano que ha traspasado fronteras por su calidad y autenticidad; siendo una muestra de la herencia ancestral de México. Será útil para identificar cómo ha evolucionado la cultura nacional a través de esta bebida que ha ganado auge por su aceptación social. El trabajo se centra en identificar una planta peculiar mexicana que ha impactado al mundo con su aroma y gusto, nacida desde tiempos ancestrales, contemplada y explorada para beneficio propio, que pronto fue valorada por los finos paladares: el agave.

Palabras clave: Agave, tequila, bebidas, México.

Abstract

This research on tequila is carried out with the purpose of knowing a Mexican product that has broken borders for its quality and authenticity; being a sample of the ancestral inheritance of Mexico. It will be useful to identify how the national culture has evolved through this drink that has gained boom due to its social acceptance. The work focuses on identifying a peculiar Mexican plant that has impacted the world with its aroma and taste, born since ancient times, contemplated and explored for its own benefit, which was soon valued by the fine palates: the agave.

Keywords: Agave, tequila, beverages, México.



Introducción

Esta investigación acerca del tequila, muestra la importancia de explotar los bienes nacionales como futuro económico en el país, aportando con ello acontecimientos históricos y anatómicos que definen la pureza y la originalidad de un producto.

Se definirán conceptos emblemáticos para contextualizar el tema y entrar al mundo del agave y el tequila; envueltos en sus lizas pencas y azucarados quiotes, con el aroma a madera del líquido cristalino, destilado del dulce jugo de aquel aloe. Este es, por tanto, un estudio detallado estructurado por conceptos que reflejan la evolución histórica y social del tequila.

El agave es una raíz secreta que extiende sus hojas hacia el cielo, como una exclamación multiplicada de aquel indio ligero; es la enseñanza divina del fruto verdadero, un sinfín de beneficios de la planta y del tequilero, que fortalecen la virtud del que lo toma en su lienzo limosnero.

Del mexicano se nota el símbolo en el extranjero, con sus botas y sombrero como buen pistolero, un tequila bien derecho que no discute ni el pregonero. Un origen nacional reflejado en el mundo, que lo distinguen en su calidad y buen precio.

Desarrollo

En este texto se realiza un análisis sobre el tequila, y se identifica su origen y perfeccionamiento como elemento gastronómico-turístico, mismo que le dio el renombre e importancia social-cultural; desde su hallazgo hasta la actualidad, demostrando por qué se convirtió en un símbolo mexicano para el mundo.

El tequila es un producto del maguey (agave), una planta natural muy simbólica que ha ofrecido a la población un sinfín de beneficios, desde decoración hasta diversión; con lo que se confirma que más que sólo una bebida alcohólica su camino ha sido incluso medicinal y alimenticio.

Se contextualizará el agave como símbolo de interés social, identificando las etapas de elaboración y tipos de tequila surgidos para abastecer al creciente mercado que hoy lo mantienen como un elemento gastronómico-turístico de gran relevancia.

Objetivos

- Identificar los elementos que conforman al tequila, sus funciones, procesos y beneficios, indagando en documentos que presenten información sobre el tema, en Ciudad de México.
- Reconocer los antecedentes históricos y sociales de esa bebida, estipulando sus estándares de elaboración y calidad, a través de datos en distintas obras y expediciones.
- Ejemplificar que el tequila no sólo es una bebida alcohólica sino una fuente gastronómica, turística, social y medicinal, a partir de las características presentes en sus áreas de cultivo.

Este trabajo es descriptivo, cuyo propósito es detallar situaciones o eventos, es decir, cómo es y se manifiesta un fenómeno, "se busca especificar las propiedades importantes, que sean sometidas a análisis; midiendo o evaluando diversos aspectos, dimensiones o componentes del fenómeno a investigar" (Heinemann, 2003, p.25).



Este tipo de estudio mide de manera independiente los conceptos y variables que lo conllevan, no necesariamente indicando su relación; mostrando un resultado que determine diferentes características que amplíen sus conocimientos con la mayor precisión posible. El investigador debe ser capaz de definir qué se va a hacer, cómo se va a lograr y especificar quién tiene que incluirse.

Para la investigación descriptiva se requiere conocimiento del área a indagar, para formular preguntas específicas que se buscan responder. Puede variar su intensidad, siempre y cuando se evalúen los atributos del tema.

El enfoque del trabajo será cualitativo, lo que implica una variedad de concepciones, visiones, técnicas y estudios; donde el investigador plantea el problema sin seguir un proceso claro. Recolecta datos, afina preguntas y examina el panorama para desarrollar una teoría coherente con lo que observa y ocurre. No se busca una teoría ni obtener muestras representativas sino generar perspectivas, sin estandarizar. Se debe reconstruir la realidad al evaluar los hechos, sin manipular la realidad.

El tequila, el origen

Al hablar de México, admirar sus costumbres, gastronomía y cultura, se confirman sus legados que lo distinguen en todo el mundo; uno de los más distinguidos y demandados es el tequila.

Tequila: “Bebida mexicana, aguardiente de inconfundible sabor a jugo destilado, es como agua de río que quema” (Ruy Sánchez, 1998, p.18), es un elixir que destila tradiciones, es ingerir historia e iniciarse en un mundo de leyendas.

La palabra tequila es de “origen náhuatl (tequita- trabajo u oficio, tlan- lugar), lugar de trabajo, del trabajo específico de cortar plantas. Es el nombre del valle de Jalisco, donde se ha producido por siglos esta bebida, también, es el nombre de un cerro y de la pequeña ciudad donde se encuentran varias fábricas de tequila. Es conocida en diferentes culturas como Metl en Náhuatl, Tocamba en Purépecha, Guada en Otomí” (Ruy Sánchez, 1998, p.20).

Agave azul o tequiliana weber: “Pertenece a la familia Agavaceae, es una de las 136 especies de plantas típicas de las zonas semiáridas de México, llamadas agave. Se distingue por el color azul de su roseta” (Ruy Sánchez, 1998, p.24).

Jima: labor de cortar las pencas y tallo subterráneo.

Jimador: experto en realizar la jima, utiliza la coa (instrumento cortante de mango largo) (Ruy Sánchez, 1998, p.26), es quien conoce y sabe si el agave ya se encogió, si está listo, pasado de madurez, plagado y demás.

Caballito: “vaso característico para tomar tequila, su origen ancestral inmediato son los cuernos de toro que utilizaban en las fábricas de tequila (tabernas), para probar el licor recién salido del alambique. Es una simplificación en vidrio” (Ruy Sánchez, 1998, p.52).

Un poco de historia

Los hechos históricos toman remembranza en el desarrollo del pasado, revelando hechos que marcan el auge del tequila.



- Siglo XVI. Fray Toribio de Benavente (Motolinía) apunta la existencia de un licor llamado mexcalli.
- Los tiquilos, primera tribu que aprendió a cocinar la parte interior del maguey para fermentar su jugo y obtener una bebida.
- Llegada del alambique a territorio americano.

Primeras destilerías (levantadas en las hondas barrancas donde abunda el agua).

- 1531. Se funda nueva Galicia como parte de la Nueva España.
- 1538. El gobernador de nueva Galicia (Jalisco) establece una ley para controlar la producción del vino del mezcal.
- 1570. Tequila forma su propia área de administración.
- 1600. Pedro Sánchez de Tagle, Márquez de Altamira, hizo crecer el cultivo del agave en el valle de Tequila; estableció formalmente una destilera o taberna en Hacienda de Cuisillos.
- 1621. Primera noticia confiable de la presencia del tequila en la descripción de la nueva Galicia de Domingo Lázaro de Arregui. Se dictan prohibiciones al querer favorecer las importaciones a España de bebidas alcohólicas.
- 1640. Se reglamenta la fabricación y el comercio del vino mezcal.
- 1700. El producto sale al norte a suavizar las soledades y dolores sociales.
- 1758. La familia Cuervo y Montañó funda una destilería.
- 1769. El exportador Alexander Von Humbolt propaga la idea equivocada de que el tequila es pulque.
- 1785. El Rey de España prohíbe la fabricación y venta de bebidas embriagantes durante una década.
- Nuevos impuestos que financiaron la construcción de la Universidad de Guadalajara remedian la escasez de agua corriente en la ciudad. El tequila gana prestigio en el reinado de Carlos III.
- 1795. José de Cuervo funda Casa Cuervo. Obtiene de Carlo IV la primera licencia para producirlo y comercializarlo.

Exportación del tequila:

- 1800. Importancia económica de la costa del pacífico, se abre el puerto de San Blas, Nayarit, para el transporte de tequila.
- Destilerías de Jalisco exportan su bebida a las principales ciudades y zonas de México.
- Pedro Sánchez de Tagle fue llamado el padre del tequila por realizar estudios del agave.
- 1812. El periódico *El diario de México* describe las virtudes del tequila en plena lucha por la Independencia.
- 1821. El sistema de tiendas especiales para venta de licores desapareció al lograr México su Independencia.
- 1870. El tequila llega a Estados Unidos.
- El ferrocarril acelera la expansión y modernización de la industria y el comercio tequileros.
- Por su mayor fortaleza y calidad crece la demanda, está en apogeo.
- 1888. Se produce la primera remesa de tequila para exportar.
- 1900. Se estanca y comienza el desequilibrio por el consumo de otras bebidas en el extranjero, marcando su ascenso social.
- Las tabernas eran bautizadas con el apellido de su dueño y con el sufijo *eña*.
- 1910. La Revolución mexicana llega para reafirmar los valores propios del mestizo.



Denominación de origen:

- 1997. Se firma un acuerdo con la Unión Europea.
- 2000. Se construyen lugares basados en el tequila.
- Se confirma el tequila como esencia mexicana (Chapa, 1999, p.12).

Al tequila se le relaciona históricamente con el colapso de casi tres siglos de dominación colonial española, ya que, la primera producción en serie del tequila coincide con los primeros intentos para independizar a México.

Para poder determinar la variedad de la planta se partirá de la teoría del “naturalista sueco Carlo Von de Linneo, quien la llamó agave en 1753, aprovechando la palabra griega admirable o noble, palabra adoptado en su paso por las Antillas en el siglo XVI” (Ruy Sánchez, 1998, p.24). Fue “tipificado por un botánico llamado Weber en 1902, en un amplio estudio sobre los agaves, por el cual lleva su nombre. Siendo éste quien determinó su clasificación como maguey tequilero o mezcla azul tequilero, con sus seis variedades: azul, chato, bermejo, limeño, moraleño y xingúín” (Ruy Sánchez, 1998, p.24).

De lo indica que es un elemento ambiguo de gran importancia social, al elaborarse sus variedades que se mostrarán al mundo partiendo de su región.

Para su contexto es importante detallar algunas características y antecedentes inmediatos que permitan ejemplificar la situación.

El tequila nace de una creación mestiza, su herencia prehispánica fue la planta americana del agave, era utilizada para obtener bebidas fermentadas; a través de la destilación en alambiques, un legado árabe-hispano que fue introducido al continente en la Conquista; durante muchos años se conoció como “vino de mezcal tequila, mezcla o mexcal que era uno de los nombres del agave, con el tiempo pasó a ser vino de ésta tierra, posteriormente mexcalli y finalizó con el nombre de tequila” (Ruy Sánchez, 1998, p.22).

La diversificación del agave por todo el territorio nacional se debió a la migración de las etnias que domesticaron el agave. Quienes conocían su anatomía de cuerpo complejo basado en la piña, espinas laterales, penca, espina apical y cogollo. Sabían cuando el agave maduraba, ya que del centro se eleva un tallo muy alto denominado quiote, con lo que culmina su vida.

El proceso

Para cultivar el agave se necesita:

- **“Suelo arcilloso, pedregoso y volcánico; de clima semiseco, alrededor de los 20° C a unos 1500 metros sobre el nivel de mar, bajos cielos nublados entre 70 y 100 días al año. Tierra acidulada de cilicio que cubre la lava que permanece abajo.**
- **Al inicio de temporada de lluvias sobre tierra labrada se plantan los hijuelos o semillas, que se arrancan de una planta madre.**
- **Barbeo (es cuando se ara la tierra, se podan las pencas para dejar sólo a las que rodean el cogollo); el jimador debe tener tacto para cortar las hojas, ya que hay que hacerlo de un solo golpe y a la misma medida, haciendo un coyazo (no repetir el golpe en el mismo lugar).**
- **Los instrumentos tradicionales para cortar las hojas son la coa, barretón, casanga y machete.**
- **La planta madura entre los 7-10 años, pero el ciclo de cultivo varía en las diferentes regiones” (Ruy Sánchez, 1998, p.28).**



En cuanto a la cosecha es indispensable que los jimadores cuenten con gran experiencia, ya que la labor es muy pesada y exhaustiva y demanda una precisión y habilidad exorbitantes.

El agave se reproduce asexualmente al separarse los hijuelos de la planta, que se colocan en un vivero y al año pueden venderse para su reproducción. Cuando la planta madre está lista se verifica que esté sana, se saca de la tierra y se hace un corte en la parte inferior de la piña para ver que esté limpia y sin manchas.

También hay que corroborar las distancias entre cada planta a una longitud de 1.2 metros mínimo entre ellas, para no dificultar la labor agrícola; ya que esto ayudará a la plantación de otras especies como maíz, cacahuate, garbanzo o frijoles, mismos que favorecen el agave. Para su maduración se necesitan varios años, durante los cuales se realiza un trabajo de mantenimiento, ya que en los meses de febrero hasta abril florece y se hace el quiote (corte de la flor del agave para que no pierda azúcares).

Cuando se realiza la labor de jima se obtiene la “piña, corazón, mezcal o cabeza que llega a pesar un promedio de 48-180 kilos, este proceso se puede acelerar utilizando abono, pero afecta los azúcares” (Blombery, 2001, p.108); el jimador cuenta con su modo para cargar la piña con la cabeza y trasladarla a los camiones que la llevarán a apilar frente a los hornos donde se cortan a la mitad para su conocimiento y transformación de almidones en azúcares. Esto se puede hacer por un “método tradicional (en hornos de mampostería o piedra, donde reposa tres o cuatro días, con lo que se concentra el jugo del agave)” (Blombery, 2001, p.113), el agave adquiere color pardo y sabor dulce, haciendo las fibras blandas para facilitar su machacamiento y moler (poner la piña en la tahona, donde los bueyes giran la piedra) para obtener un líquido llamado miel. Al jugo se le agrega levadura y se deja fermentar en tanques enormes. Comienza el mosto vivo, al terminar se le denomina mosto muerto.

Después se destila el mosto dos veces a través de un alambique, a la primera se le llama “destronamiento con un grado de alcohol 45-55% (cabeza) y a la segunda rectificación a un 75% (corazón); en el proceso se permite la filtración con carbón para quitar el aguardiente de mala calidad para obtener el alcohol bajo (la cola), se le añade agua destilada con lo que se ajusta el grado de alcohol 38-40° y se filtra el tequila” (Blombery, 2001, pp.116-117), este se almacena en barricas o en botellas, según su variedad.

Así se elabora el tequila, mediante un proceso ambiguo de gran éxito, que se ha ido perfeccionando e industrializado por la gran demanda existente. Al grado en que se han generado organismos que reglamentan las normas para su producción y la comercialización, siendo el elemento jurídico para su regulación.

Uno de estos organismos, quizá el más importante, es el “Consejo Regulador del Tequila CRT, organismo integrado por productores de agave, fabricantes del tequila y el gobierno, que supervisan la calidad y su certificación que garantiza un producto auténticamente 100% de agave que sea envasado y de origen. Desde el 16 de diciembre de 1993 ha sido una institución interprofesional” (Ruy Sánchez, 1998, p.50).

Tan relevante ha sido la producción de tequila, que finalmente en 1974 su nombre fue reconocido oficialmente como una denominación de origen en México, por lo que quedó legalmente protegido, y el 27 de mayo 1997 se logró un acuerdo internacional con la Unión Europea al respecto.

La clasificación de los tequilas que se ofertan en el mercado incluyen ocho variantes: blanco mixto, joven mixto, reposado mixto, añejo mixto, blanco 100%, joven 100%, reposado 100% y añejo 100%.



Nota: el 100% significa la pureza de un tequila, consiste en estar hecho del agave, como índice de calidad.

Todo lo que envuelve al tequila, desde su formación hasta su expansión en la sociedad, parte de este protagonista de grandes películas desde donde se ha formado su camino en su reconocimiento mundial como un aperitivo nacional.

En el mundo en la época de oro del cine los mexicanos eran señalados como hombres fuertes y trabajadores, que por el tequila se acercaban a los pleitos, amores, llantos, problemáticas y festejos sociales. Esta situación se reflejaba en todos los rincones de la República; donde los turistas se llenan de gozo y admiración al degustar una bebida que era sólo para sacerdotes y personas adultas.

La tradición de consumirlo es tomarlo con sal y limón, una característica que permite percibir sus sabores al catarlo y no sólo beberlo.

El tequila y, por tanto, el agave, son una riqueza ancestral que comparten sus bondades con el mundo. Al desmenuzar su espíritu nos brindan alimento, medicina, artículos domésticos, fibras naturales, bebidas, tejas o adobe, relleno de muebles o asientos de autos, e incluso abono. Y no olvidemos que se ha dicho que entre sus virtudes, el tequila tiene la cualidad de curar enfermedades al beberse puro, por ejemplo, las enfermedades de las articulaciones.

Conclusiones

El tequila desempeña un importante papel económico, ecológico y biológico para el país. Gracias al agave se realizan tejas o techumbres, se aprovechan sus hojas o pencas, se generan vigas, con los tallos o quiotes se hilan tejidos, con las fibras de las pencas se hace papel, clavos, punzones, agujas, con las puntas (espinas) de las pencas se hace zumo, licor, vinagre, miel, azúcar; entre muchas otras cosas.

Todos los productos nombrados forman parte del tequila, ya sea de manera directa o indirecta y son los que lo han popularizado en México y el mundo, hasta convertirse en un símbolo social mexicano.

Ahora está el tequila al descubierto y para conocimiento de todos. Por ello y mucho más digamos salud con la oración al tequila de esta nación.

“¡Oh Néctar bendito de Dios!
Extracto de finos magueyes
que lo mismo satisfaces
a proletarios y a reyes.
Tú que el gusto me engrandeces,
de mi pena yo te pido
si no me la puedes curar
Ayúdame a echarla al olvido.
¡Oh tequila milagroso!
Producto de los agaves
yo te rezo esta oración
para que nunca te acabes.
Amén”.
(Ruy Sánchez, 1998, p.62)



Bibliografía y referencias

- Blombery, L. (2001). *Tequila, mezcal y pulque. Lo auténtico mexicano*. México: Diana.
- Chapa, M. (1999). *Bebidas Mexicanas, la ruta del espíritu*. México: Everest.
- Colug, P. (2007). *En lo ancestral hay futuro: del tequila, los mezcales y otros agaves*. México: CONACYT.
- Heinemann, K. (2003). *Introducción a la metodología de la investigación*. Barcelona: Paidó Tribo.
- Romero Mena, A. M. (2007). *Los aromas del tequila, el arte de la cata*. México: Porrúa.
- Ruy- Sánchez, L. A. (1998). *Guía del tequila. Artes de México*. México: Bilingual.

