

# Ruta mezcalera:

## Un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez<sup>1</sup>  
Víctor Hernández Vaca<sup>2</sup>  
Aída Leal Robles<sup>3</sup>

<sup>1</sup> Estudiante de 7° semestre de la Licenciatura en Genómica Alimentaria de la Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo, Línea de conocimiento biotecnológica. Correo: zami\_1@hotmail.com

<sup>2</sup> Profesor Investigador, Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo, Línea de conocimiento antropológica. Correo: vhernandez@ucienegam.edu.mx

<sup>3</sup> Profesora Investigadora, Universidad de La Ciénega del Estado de Michoacán de Ocampo, Línea de conocimiento biotecnológica. Correo: aileal@ucienegam.edu.mx



Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

## *Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración*

---

Path mezcalera: a journey through his elaboration

### Resumen

El mezcal de la zona occidental de Michoacán es una bebida espirituosa con gran trascendencia no sólo en esta zona sino en todo México. Su fabricación artesanal hecha con barro le transfiere un sabor y aroma muy peculiar. En el presente artículo se muestra la forma de elaborar mezcal de J. Francisco Magaña Valdovinos, mejor conocido como "don Mino", productor local, así como el trabajo que realiza en la cosecha, cocción, su destilación muy peculiar en barro; la interacción de su familia en el proceso, así como algo de historia.

#### *Palabras clave*

Mezcal, Maguey, Artesanía, Jimador, Vinatas.

### Abstract

*Mezcal of western Michoacán is a spirit beverage with great significance not only in this area throughout Mexico. Her handmade clay made it transfers an unusual flavor and aroma. This article shows how to develop mezcal by a local producer, J. Magaña Francisco Valdovinos, called "don Mino"; his work in harvesting, cooking, distillation peculiar clay, his family interaction in the process, as well as some history.*

#### *Keywords*

*Handmade clay mezcal, distillation mezcal, beverage process*

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

## Introducción

Comenzaremos por explicar: ¿qué es el mezcal?, el mezcal es una bebida espirituosa producto de la destilación de los fermentos de los corazones de maguey; la palabra mezcal deriva del náhuatl *Mexcalli: Metl (maguey o agave) e Ixcalli (cocido)*, o en p'urhépecha "sikuani" que significa embrujo (CEXPORTA, 2012).

En este artículo se muestra el proceso realizado por algunos productores de mezcal en la región occidental del estado de Michoacán, el cual se elabora artesanalmente por la mayoría de ellos, mientras que otros productores han optado por la implementación de equipo un poco más industrializado.

También hacemos hincapié a la ayuda brindada por los familiares en las labores de la producción de esta bebida, la cual es fundamental para su elaboración, así como algunas de las creencias causantes de una mala producción y que aún no han sido comprobadas.

Por otro lado tenemos un poco de historia, algunos datos de sus inicios y de esta manera ver las técnicas e instrumentos que se han ido quedando a lo largo de la historia.

## Algo de historia

El mezcal ha sido objeto de varias investigaciones, de las cuales se han dado hallazgos como el descubrimiento de restos de este cocido en una cueva de Tehuacán, los cuales se fechan con 10 mil años de antigüedad, también investigaciones arqueológicas han encontrado hornos de piso desde la península de Yucatán hasta Arizona, motivo por el cual se dice que el *Mexcalli* fue un alimento básico de los pueblos prehispánicos y en algunos de ellos tan importante como el maíz (Mezcalpedia, 2012).

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

Hasta hace poco tiempo todavía se creía que la destilación había llegado gracias a la conquista española, ya que se pensaba que este proceso había iniciado con la llegada del destilador filipino a Colima, o con los destiladores tipo árabe con la llegada de la caña de azúcar (ibídem).

Existen registros de que en 1898 el explorador noruego Carl Lumholtz encontró destiladores muy sencillos en sus viajes a la sierra Huichola y Michoacán; pero una investigación reciente comprueba que las bebidas destiladas ya eran conocidas y elaboradas por los pueblos mesoamericanos, cuando encontraron vasijas tipo bule y trífidas en Colima, las cuales se sometieron a experimentos para probar si podían destilar bebidas de agave, obteniendo resultados positivos, lo que lleva a pensar que la antigua creencia es verdadera (Mezcalpedia, 2012).

### *La producción artesanal de mezcal*

Existen muchas *vinatas* –lugar donde se produce mezcal- en la zona occidental del Estado de Michoacán. Esta vez seguimos la producción en la vinata de “don Mino” ubicada en el Moral, municipio de Sahuayo, aunque no es el único, ya que existen muchos más productores en la región como Fernando Valdovinos en Jiquilpan, los Valdovinos en Abadiano, Juan Arreguín en el Puerto del Rayo, y otros más ubicados en la Barranca, los tres últimos poblados pertenecientes al municipio de Sahuayo.

Cada uno de ellos tiene que traer las piñas de diferentes lugares; esta vez que aquí se reporta, para seguir el proceso, a “don Mino” le tocó ir cerca de la presa “Las Fuentes”, la cual está ubicada a unos cuantos metros de la entrada al camino que nos lleva al Güirio, poblado perteneciente al municipio de Sahuayo Michoacán, aunque también se puede cosechar maguey muy cerca, en el cerro de San Francisco en Jiquilpan.

Existe una gran cantidad de instrumentos para la producción del mezcal; por lo regular todos son de uso manual; en la actualidad son pocos los mezcaleros que realizan algunas partes de la

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

producción de forma industrializada, algunos han implementado molinos con motores de gasolina y otros han optado por cambiar los cántaros de barro por el *alambique* de cobre o acero inoxidable, pero hasta el momento nadie tiene el procedimiento totalmente industrializado, debido a que se ha deseado mantener la producción artesanal.

A continuación se describen los procesos para la obtención de mezcal llevados a cabo por “don Mino”, para ilustrar “de primera mano” cómo se realiza por parte de un productor artesanal que todavía continúa perpetuando el ancestral rito.

### *Preparándose para partir*

“En el nombre de Dios”, es así como “don Mino” comienza diciendo al empezar el día en que partirá en busca del maguey (agave) silvestre del cual obtendrá mezcal. Es día de madrugar en la casa para buscar los instrumentos de trabajo como: *coa*<sup>1</sup>, machete, soga y navaja; también prepara algunos de los alimentos necesarios, para aguantar la larga jornada de trabajo.

Una vez listo todo lo que se llevará, come algo antes de iniciar el camino; terminando su alimento, le deja algunas indicaciones a su hijo sobre las labores de la casa, para que no falte nada en su ausencia y para que el día que vaya por la carga mande a alguien con otra mula para facilitar el trabajo.

Va por *el macho* –animal resultante de la cruce de un caballo y un burro– que se encuentra en el corral, en él cargará todo lo necesario para la cosecha y para alimentarse; poco a poco comienza a subirle todo lo necesario para *jimar*<sup>2</sup>, acampar y comer mientras dure su estancia en la huerta. Ahora sí ha llegado la hora de despedirse de la familia para partir en busca del maguey, que sólo

---

<sup>1</sup> La coa es un instrumento propio para la labranza, utilizado en el campo para cortar, en este caso, las pencas del maguey; consta de un palo de madera y un cuchillo grande en forma de gancho para hacer huecos o surcos en la tierra.

<sup>2</sup> Proceso que consiste en quitar las partes más bastas del maguey, para luego asar las hojas y fabricar el mezcal.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

se encuentra en lugares apartados de la civilización, por lo que debe emprender el camino a través de la naturaleza salvaje. Una vez que “don Mino” recibe la bendición de su esposa, a caminar se ha dicho; y es así como se da inicio a las labores, ya que todo es parte del proceso de elaboración de su mezcal.

Poco a poco se va alejando de aquella casita donde se queda la familia trabajando en los quehaceres cotidianos de una casa; paso a paso, atravesando ríos, caminando en medio del cerro, subiendo y bajando barrancas, vamos observando cualquier tipo de paisaje difícil de ver en otro lugar. Van pasando las horas, hasta que de un momento a otro se van asomando algunos de estos magueyes silvestres a los cuales llaman “pata de mula” o “maguey bruto”, siendo estas especies las más importantes para la elaboración del mezcal en la zona occidental de Michoacán.

Esta parte del proceso se podría considerar como la más peligrosa para la persona dedicada a realizar esta bebida espirituosa, porque en estas zonas nos podríamos encontrar con animales peligrosos como algunas especies de víboras, insectos venenosos, *animales de uña* –felinos salvajes-; y se consideran “peligrosos” porque los jornaleros no suelen llevar consigo ningún medicamento para contrarrestar picaduras, o bien, algún instrumento o arma de fuego que pueda servir en su defensa.

Una vez llegando a la huerta, es necesario localizar un sitio donde se levantará el campamento; esto, por la necesidad de pasar una o dos noches para cosechar los magueyes necesarios, ya que se requiere de cierto tiempo para encontrarlos y cosecharlos. Ya establecidos, nos dirigimos a la búsqueda de las plantas maduras, las cuales serán *jimadas* y ubicadas para después llevarlas al lugar donde las cargarán y las transportarán a la *vinata*.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

### *Luchando contra el “monstruo” (el maguey bruto)*

En el transcurso de la búsqueda del campamento, se comienzan a ver algunos magueyes, a los cuales se les va observando su “punto” de madurez; si se cree que ya está maduro, se amarra el *macho* de un árbol, se saca la *coa* de entre todas las cosas que viene cargando y se comienza a *jimar* el primer maguey “bruto” de la cosecha. “Don Mino” se prepara para dar el primer golpe, de esta manera comienzan a caer penca tras penca; al paso de veinte minutos, solamente queda *la piña* (el corazón de la planta) limpia detenida sólo por su tallo.

Después se le comienza a cortar el tallo hasta que pierde fuerza y de un solo empujón, cae la piña de su pedestal. En ese instante voltea a verme “don Mino” y me dice: “Chuy, así mero es como caen los cocos en Colima”.

Ya para finalizar esta parte del corte, se parte la piña hasta en ocho o seis piezas, dependiendo de su tamaño; después de aproximadamente treinta minutos, termina la guerra contra el primer “monstruo”. Y se le llama así, porque cada golpe dado, es una lucha; el maguey se defiende salpicando con su jugo y soltando sus fibras como si fuera su arma protectora, por lo que es necesario tener cuidado y evitar el contacto con la piel, ya que dicho jugo provoca irritación y comezón en la parte del cuerpo con la que hace contacto.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 1.** Jima de maguey “bruto”.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

Sin embargo, una vez caída *la piña*, la batalla llega a su final, ya que el gran “monstruo” ha sido derrotado, y nos recompensará con su “espíritu”, incluido en este gran destilado llamado mezcal. Al finalizar el primer día de trabajo, la naturaleza nos hace dos regalos: la captura del “monstruo” y la iluminación de la noche con una gran luna llena, que en el campo siempre suele verse más grande y brillante.

### *Jimando al “Azulillo” y al “Manso”*

Hay otros dos tipos de maguey los cuales se tienen que *jimar* para elaborar mezcal; uno es conocido como el “Azulillo” y el otro como el “Manso”, los cuales se localizan en diferentes lugares. Una vez que se cortan y se cosechan los “brutos”, labor que suele durar un par de días, es hora de ir por el “Azulillo”, el cual es un poco más fácil y rápido de trabajar, ya que las plantaciones de este maguey se encuentran organizadas de forma lineal en tierras preparadas para este cultivo. Este agave se utiliza principalmente para la producción de tequila.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

Tal vez algún lector se pregunte: ¿qué hace un agave tequilero en la producción de mezcal? Pues “don Mino” utiliza este maguey para comenzar la destilación con él, ya que las ollas de barro absorben el vapor provocado por la destilación, de lo contrario se perdería demasiada producción del mezcal realizado con el maguey “bruto”. Cabe mencionar que no todos los productores de mezcal en la región Occidental de Michoacán usan esta especie en su producción.

**Figura 2.** Jima del maguey “Manso”.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

Por su parte, el “Manso” no es tan difícil de encontrar, ya que “don Mino” plantó algunos magueyes a un lado de su casa desde hace varios años, por lo que sólo es cosa de caminar unos cuantos metros y llegar hasta ellos. Los magueyes “mansos” son un poco más duros de trabajar, pero de mucho menor tamaño comparado con el bruto, lo cual hace que el tiempo de *jima* por maguey sea menor, y que el nombre lo reciban irónicamente.

Una vez que ya se tienen los magueyes que se ocuparán, “don Mino” prepara el *macho* para cargarlos y poco a poco los dos, como si fueran hormigas trabajando, llevan *las piñas* a la *vinata*, las descargan y se regresan por otra carga una y otra vez, hasta terminar de llevar todas las

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

plantas al lugar donde se habrán de preparar. De repente se escucha a lo lejos una voz que grita "¡Mino!" a la cual el jornalero responde con un grito; esto lo hacen con la finalidad de ubicarse y encontrarse con mayor facilidad. De pronto, entre la maleza aparece Sergio (hijo de "don Mino") quien vino conduciendo la camioneta por la carretera más cercana (carretera federal 110 Sahuayo-Colima km 20).

### *La preciosa carga*

La llegada del muchacho significa un breve descanso, ya que trae consigo la comida de ese día; a los pocos minutos llega Javier (sobrino de "don Mino"), quien llega en su mula para ayudar a transportar *las piñas*. Una vez que llegan todos nos congregamos en el campamento a comer; se atiza el fuego para calentar un guisado de calabacitas, frijoles con queso fresco y una salsa de jitomate hecha en una penca de maguey.

Terminando de ingerir los alimentos, se prepara a los animales de carga para ponerles cuatro o cinco trozos de maguey en el lomo; son dirigidos hacia el vehículo durante aproximadamente 25 minutos, tiempo que tardan el *macho* y la mula en llevar la carga por el campo, hasta pie del camino.

De esta manera, poco a poco se carga la camioneta; una vez llena su parte trasera, Sergio y "don Mino" se suben, mientras Javier, el sobrino, se lleva a los animales de regreso por el mismo sendero que lo condujo hasta el lugar de trabajo. Después de una hora, y ya cayendo la noche, se llega a la *vinata* y se deposita la carga a un costado del horno, lugar donde se mantendrá hasta cosechar todas las especies que se utilizarán para elaborar el apreciado mezcal.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 3.** Carga de *piñas* de maguey.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

Al día siguiente, llega la hora de poner a hornear las *piñas*; desde muy temprano se prepara el horno; don Francisco Magaña lo destapa totalmente para acomodar la leña; ésta puede ser de mezquite, de ciruelo o cualquier otro tipo de árbol, pero de preferencia de troncos medianos o grandes.

Una vez acomodada la leña, se le prende fuego, pero se deja encender bien la leña para después comenzar a cubrirla con piedras hasta formar una capa de 50 ó 60 centímetros de grosor, dejando “reposar” la fogata durante ocho horas para que así las piedras se calienten y mantengan el calor durante el proceso de horneado, el cual dura aproximadamente 3 días.

Ya que las piedras se encuentran al rojo vivo, toda la familia ayuda para acomodar las *piñas* en el horno formando un montículo; después las cubren en su totalidad con un tipo de zacate silvestre al que llaman paja, ya que permite una buena circulación del calor. En seguida se coloca una lona hecha de costales, la cual hermetiza el horno para evitar una mala cocción. Por último, se sella el horno con una capa de tierra.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 4.** Acomodando piñas en el horno.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

La familia se turna para estar pendientes del horno, porque en ocasiones las *piñas* se mueven, provocando pequeños espacios que propician la salida del calor, lo cual se tiene que evitar tapándolos con un poco de tierra.

Mientras se hornean, “don Mino” aprovecha para limpiar los contenedores (a los cuales llaman “pilas”), donde se molerán las *piñas* cuando estén listas; dichas *pilas* están hechas de piedra cubierta con cemento, miden aproximadamente un metro de ancho por sesenta centímetros de largo y treinta de profundidad. También durante la espera, el señor revisa que sus parcelas no tengan plagas y que estén creciendo sanamente.

Después de tres días, se revisa “cómo van” las *piñas*; si ya están “en su punto”, se destapa el horno y se prepara un lugar donde se puedan depositar las que ya están listas, para dejar que se enfríen y mantengan una temperatura ambiente.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 5.** Revisión de la cocción de las piñas.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

### *¡Majando con todos!*

Durante los días que dura el enfriamiento de *las piñas*, el “mezcalero” contrata a dos o tres personas, aparte de sus hijos y nietos, para “majar”, como se le denomina al proceso de “moler las piñas del maguey”. En esta parte de la producción, toda la familia ayuda, desde el más grande hasta el más pequeño. Como “don Mino” no utiliza un molino de gasolina, todos deben moler con marros, hachas, mazos o con cualquier instrumento con el que puedan desbaratar *las piñas*.

En estos recipientes de piedra se colocan *las piñas* previamente horneadas, cortadas en trozos relativamente pequeños; los cuales se van desbaratando para que “suelten su jugo”, el cual en gran parte es lo más importante para realizar la fermentación. Todos “majan” en las *pilas*, y mientras, se disfruta el momento platicando y escuchando música, ya que es motivo de felicidad y canto realizar el trabajo en familia.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 6.** Ayuda del integrante más pequeño de la familia.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

### *¡Cuidado! Fermentación en proceso*

Conforme se van moliendo *las piñas*, con ayuda de una carretilla se transporta el *mosto*, que es el extracto de maguey sin fermentar, para depositarlo en los contenedores donde se irá degradando. Una vez que se coloca todo el *mosto* en las *pilas*, se mide la concentración de azúcares; se mide con un "sacarímetro", la cantidad de azúcar por cada litro de jugo de *mosto*, siendo la unidad de medida los grados brix. En esta ocasión, la cantidad era de 13º brix, por lo que se ajustó con agua hasta llegar a 9º, lo ideal para la fermentación. Posteriormente se tapan las *pilas* y se deja reposar.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 7.** Respiración de la levadura en la fermentación.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

En esta etapa del proceso existen muchas creencias, tales como prohibir el paso a las mujeres cuando estén en periodo de menstruación, porque se dice que el aroma que desprenden podría “cortar” la fermentación. Tampoco se admite el paso a la cocina, a personas provenientes de un velorio o de un panteón. Tales ideas no han sido comprobadas científicamente, por lo que no podemos afirmar si realmente tienen injerencia en el buen o mal proceso de elaboración del mezcal.

Este proceso de fermentación tiene una duración de aproximadamente ocho días, en los cuales hay que estar moviendo el *mosto* para lograr una fermentación uniforme. Durante este tiempo, “don Mino” prepara detalladamente la cocina para la destilación.

¿Cómo se conforma la cocina? Este lugar está hecho de tejas rústicas, troncos, carrizos y costillas de madera; en ella se resguarda lo necesario para realizar la destilación y proteger todos los implementos de la lluvia y del sol mientras la familia y los trabajadores se encuentren

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

laborando. Recuérdese que a este lugar donde tiene lugar la preparación del mezcal, se le conoce como “vinata”.

**Figura 8.** Cocina de la *vinata* de don Mino.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

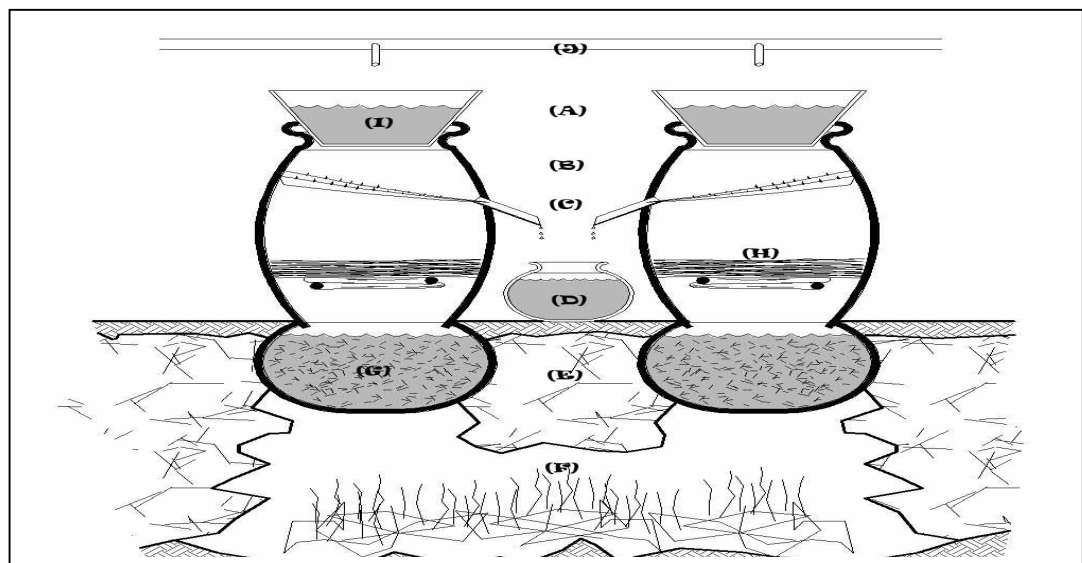
Por lo regular, la producción de mezcal se realiza durante el invierno; el resto del año son muy pocas las veces en que se produce, por lo que la *vinata* o cocina, así como los contenedores y todos los instrumentos que se utilizan para la cosecha, preparación y fermentación, suelen estar llenos de tierra o sucios, por eso también se tiene que emplear tiempo en la limpieza de todo el material necesario para la destilación.

Dichas actividades incluyen barrer y mojar el piso de tierra para que no se levante el polvo al estar caminando sobre ella; acercar leña suficiente para prender los fogones de los destiladores. Así como lavar los cántaros, revisarlos y para en caso de que se encuentren quebrados, sustituirlos por otros. También debe apartarse un poco de paja (filtro) y dejar todo listo para usarse.

Ya terminada la fermentación, llega el momento de comenzar con la destilación, que es un proceso de purificación mediante el cual se separan dos sustancias en estado líquido; se ebulliciona y después se condensa libre de residuos. El punto de ebullición siempre es diferente, como el alcohol y el agua. En este caso el resultado de la destilación es el mezcal.

Para llevar a cabo dicha destilación, en la cocina se cargan los cántaros con el *mosto* fermentado, lo cual se hace con ayuda de un *bieldo* o instrumento dentado que ayuda a separar el líquido de los residuos. El extracto se saca de *las pilas*, y con el jugo se llenan unos botes que permiten verter el líquido en cántaros de barro que están en contacto con el fuego; la destilación se lleva a cabo de la siguiente forma:

**Figura 9.** Proceso de destilación.



Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

Cada cántaro se llena aproximadamente con dos o tres botes; las primeras cargas se hacen con el *mosto* del maguey "Azulillo" para que los cántaros se impregnen en su totalidad, o como dice "don Mino", para que: "Tomen todo el mezcal hasta que se llenen". Una vez cargados los cántaros con el *mosto*, se coloca el cántaro de la parte de arriba, para esperar a que salga el "chorrito".

**Figura 10.** Descarga de las ollas destiladoras.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

Ya cargados los cántaros, se le atiza al fogón para comenzar a calentar y así pueda hervir su contenido y de esta manera comenzar el proceso de destilación en sí. Después de que se haya terminado la destilación de la primera "carga", la destilación se hace un poco más lenta con el *mosto* del maguey "bruto" y "Manso". Cada carga dura alrededor de 12 horas en ser destilada.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 11.** Destiladores de barro.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

En la destilación se necesita estar al pendiente de todo el proceso: mantener una flama baja en los fogones, porque de lo contrario, tanto los grados de alcohol como el sabor del mezcal no serán los deseados. También se requiere observar que no se deje caer agua a las ollas de cobre encargadas de la condensación, observar que el mezcal esté goteando constantemente y probar su calidad. Al mismo tiempo, revisar las uniones entre cántaros, sellarlas bien para evitar el escape del vapor.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 12.** Revisión del fuego.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

En esta parte del proceso “don Mino” y su hijo Sergio tienen mucho cuidado de tener limpias las manos o cualquier utensilio, porque si al *mosto* o mezcal le cae cualquier tipo de grasa puede perder su calidad; la destilación es el último paso de la producción de mezcal y su duración depende de la cantidad de maguey horneado. Por ello los mezcaleros velan en la *vinata*.

El mezcal que se va obteniendo se colecta en un cántaro de barro y posteriormente se almacena en botes de plástico con capacidad de 20 litros. Pero la distribución y venta se hace en botellas de vidrio, lo cual es más recomendable para conservar el sabor característico de esta bebida espirituosa.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 13.** Preparando la recolecta de mezcal.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

### *Prueba de calidad artesanal*

Don Mino hace una prueba de calidad para revisar cómo está saliendo el mezcal; dicha prueba consta en sacar un poco de mezcal del cántaro donde se recolecta usando un carrizo como si fuera un popote y depositándolo en una vasija, para batirlo con una pequeña escobetilla hecha de *huinumo* u hojas de pino. Al realizar este batido se forman burbujas en forma de perlititas; dependiendo cuánto tiempo se mantengan o la forma en que se “cortan”, así es como los mezcaleros se guían para decir si está “en su punto” y es hora de apagar el fuego, para proceder a la destilación de otra carga.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 14.** Prueba de calidad (Batido de mezcal).



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

### *A manera de conclusión*

La *vinata* de don Francisco Magaña Valdovinos, alias “don Mino” es muy visitada; a diario llegan personas por diversas razones: unos arriban de casualidad, porque están haciendo ejercicio por los alrededores y les da curiosidad ver un grupo de gente, y el tipo de lugar; otros llegan a saludar porque conocen al mezcalero y les gusta “asomarse” a ver cómo va el proceso. Otras simplemente llegan a comprar el mezcal.

Así que, por lo regular, siempre hay mucha gente, especialmente cuando el proceso de destilación está en marcha, porque todos se reúnen a platicar y a pasar un momento agradable con “don Mino”, quien suele ofrecer un traguito de mezcal recién salido. Las personas dicen que cuando el líquido está caliente, no emborracha en ese instante, sino hasta al poco rato de haberlo tomado.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

**Figura 15.** En compañía de la familia y amigos.



Fuente: Archivo fotográfico de los autores.

Esta vez que estuvimos acompañando a “don Mino” en la producción de mezcal conocimos a varias personas del lugar a quienes siempre recordaremos (como don José, quien prepara ricos pescados, y como don Santiago, quien siempre tiene una conversación interesante), porque también forman parte de todo el “ritual” que implica preparar esta bebida casi sagrada para quienes habitan en la región.

Hasta aquí llegamos en la narración de la fabricación artesanal de este líquido ancestral, por parte de uno de sus principales productores, quien nos ayudó a dar cuenta de cómo preparar el mezcal en barro, lo que sin duda le transfiere un sabor y aroma muy peculiar a este licor destilado que ya es de todos los mexicanos.

Ruta mezcalera: un recorrido por su elaboración

Jesús Alberto Barrera Gómez  
Víctor Hernández Vaca  
Aída Leal Robles

### Fuentes de información

CEXPORATA (2012). *Mezcal de Michoacán*. Programa "Oferta Exportable", Secretaría de Desarrollo Económico y Secretaría de Desarrollo Rural. México: Gobierno del Estado de Michoacán.

MEZCALPEDIA (2012). *El mezcal es todo México*. Espacio destinado a difundir la cultura del mezcal en México. **Fondo Nacional para la Cultura y las Artes (FONCA-CONACULTA.**

**Publicación electrónica, disponible en:**

[http://www.mezcalpedia.com/index.php?option=com\\_content&view=section&id=5&Itemid=3](http://www.mezcalpedia.com/index.php?option=com_content&view=section&id=5&Itemid=3)

**Z (consultada en mayo de 2013).**