

EL MEZCAL ARTESANAL, UN ELEMENTO CLAVE PARA EL DESARROLLO RURAL EN MENGOLÍ DE MORELOS, OAXACA

María del Sol Ruiz Cortés¹

Universidad de la Sierra Sur

solruizc@gmail.com

1. Resumen

La presente investigación busca brindar un panorama de la situación que viven los maestros mezcaleros de la comunidad de Mengolí de Morelos, Oaxaca, quienes se encontraban en una situación económica precaria debido a que el mezcal no tenía el prestigio y la demanda que ha alcanzado en la última década, sus hijos y familiares migraban para poder ofrecer un ingreso a la familia. Estas labores han sido heredadas, forman parte de una tradición orientada a la sustentabilidad, que pretende ofrecer un líquido de calidad. Por otro lado, cuando una empresa comercializadora inicia la compra de su producto a un precio razonable sus necesidades básicas como alimentación, educación, salud, ahorro se ven favorecidas lo que conlleva a un bienestar familiar y por tanto promueve el desarrollo rural de la comunidad. A su vez, esta situación está en incertidumbre debido al saqueo del material vegetativo (maguey/agave) que se ha presentado por productores del estado de Jalisco, México. Esto implica que el gobierno tome acciones en programas sociales para evitar una situación problemática de desempleo, erosión de la tierra y migración.

Palabras clave: mezcal artesanal, desarrollo rural, unidades pequeñas de producción, agroecología y bienestar familiar.

2. Abstract

This research seeks to provide an overview of the situation experienced by mezcal teachers of the community of Mengoli de Morelos, Oaxaca, who were in a precarious economic situation because the mezcal did not have the prestige and demand that has reached in the last decade, their children and relatives migrated to be able to offer an income to the family. These tasks have been inherited, are part of a tradition oriented to sustainability, which aims to offer a quality liquid. On the other hand, when a marketer

¹ Licenciada en Administración Municipal y actualmente estudiante de la Maestría en Planeación Estratégica Municipal en la Universidad de la Sierra Sur (UNSI), Oaxaca, México.

starts the purchase of their product at a reasonable price their basic needs such as food, education, health, savings are favored which leads to family welfare and therefore promotes the rural development of the community. In turn, this situation is in uncertainty due to the looting of vegetative material (maguey / agave) that has been presented by producers in the state of Jalisco, Mexico. This implies that the government take actions in social programs to avoid a problematic situation of unemployment, erosion of the land and migration.

Key words: artisanal mezcal, rural development, small production units, agroecology and family welfare.

3. Introducción

En América Latina la economía de los países ha sufrido cambios ante el neoliberalismo, mismos que han servido como laboratorio (Sader, 2009) sin embargo, ante la necesidad de mirar el desarrollo desde un enfoque distinto se inician nuevas estrategias para evitar mayores desigualdades y pobreza (Rubio, 2001). Es así que en México con el gobierno en turno se tienen políticas afines que han sido plasmadas en el Plan Nacional de Desarrollo como estrategia para el desarrollo rural.

Desde esta perspectiva, y ante el impacto que ha tenido en la última década el mezcal, se realiza este trabajo de corte cualitativo en el que se desarrolla un análisis teórico y de campo con la finalidad de triangular la información y ofrecer un panorama sobre los pequeños productores y evidenciar cómo han alcanzado un progreso familiar que ha desencadenado un desarrollo rural. Mediante la selección de informantes clave (maestros mezcaleros) se entrevistó en enero de 2019 a pequeños productores de mezcal de Mengolí de Morelos, Oaxaca, en esta investigación se respeta el anonimato de las personas y de la empresa a petición de los mismos. Los cuales venden su producto agranel a intermediarios debido a diversos problemas los cuales se han limitado a enfrentar ya que su producción cuenta con el mercado que ellos necesitan. Estas familias, que anteriormente migraban principalmente a la ciudad de Guadalajara, México, para obtener el sustento de su familia han encontrado en el mezcal tradicional una oportunidad de permanecer en su tierra y de cubrir sus necesidades económicas que anteriormente no era viable en la comunidad.

4. Antecedentes

Debido a los procesos dados en la globalización y ante las transformaciones campesinas en América Latina el agro sufrió cambios en las distintas actividades primarias concibiéndose la nueva ruralidad. Donde se parte del concepto de rural como aquel espacio que contrasta lo urbano, es decir, aquello que conforma la industria y servicios y que ahora se relaciona con los campesinos en sectores agropecuarios y forestales en su población, pero también a nivel local, regional, nacional e internacional (Grammont, 2004)

Al formarse una nueva dicotomía campo-ciudad surgen problemas rurales como la forma de producción en donde los ingresos y alimentos básicos son la principal fuente de alimentación familiar; además del aumento de la población y el abandono agrícola de jóvenes; así como las decisiones del productor las cuales están sujetas a las políticas nacionales e internacionales del mercado, el deterioro ambiental, y la crisis de articulación del capital social (Bautista y Terán, 2008).

Muchos de los problemas anteriormente citados, han originado cambios en el comportamiento rural, es así que los productores han optado por realizar actividades que les genere mayores ingresos y con los cuales puedan sostener económicamente su bienestar familiar, debido a la crisis nacional la migración a Estados Unidos se ha vuelto una oportunidad costosa que generan los gastos de traslado además de la supervivencia e inseguridad a que esta genera.

De acuerdo con Rubio (2011) en América Latina (AL) las crisis capitalistas y alimentarias han configurado el mundo rural, el cual vuelve a cobrar viabilidad a la soberanía alimentaria que se presentaba enigmática en la producción y en el precio de los bienes agropecuarios. Tal ha sido su impacto que organismos multilaterales como el Fondo Monetario Internacional y el Banco Mundial recomiendan implementar agriculturas nativas en esta región latinoamericana.

En este sentido, los análisis de Rubio (2011) van en la comparación de las medidas que emprendieron los países para mejorar su economía, en donde países progresistas han mirado a los pequeños productores dándoles la oportunidad de desarrollar el campo a menor escala bajo propuestas como mayor incremento al gasto público, reparto de tierras, insumos, entre otras medidas precautorias. En México las políticas recientes apuntan a implementar esta ideología que ha sido ejecutada en países de AL, cuyos resultados han demostrado beneficios positivos en el desarrollo rural.

Con la implementación de programas sociales hacia la agroecología en México bajo la Secretaría de la Secretaría de Agricultura y Desarrollo Rural (SADER) se estipulan nuevos apoyos a los pequeños y medianos productores en granos básicos, sin embargo y a pesar de que el maguey no está contemplado en esta modalidad, se prevé que puedan acceder a créditos con los cuales se fortalezca de abastecimiento de materia prima y producción.

Por tal motivo, en este trabajo se desarrollará el tema del mezcal, cuyo nombre se deriva del náhuatl *mexcalli* que significa agave horneado, la cual es obtenida de un proceso de producción tradicional o industrial que consiste en la cosecha de un agave con una edad promedio de siete a ocho años dependiendo de la variedad, para ser utilizado en el horneado de piñas, molienda, fermentación, destilación y finalmente clasificándolos en joven, reposado, añejos, etc. (Pérez, Chávez, y González, 2016).

Debido al arraigo que ha existido en el país, pero principalmente en el estado de Oaxaca del producto mezcal, esta actividad se ha incrementado y es la principal fuente de sustento de hogares oaxaqueños principalmente en la región de la Sierra Sur y Valles Centrales. De acuerdo con Pérez, et al. (2016), el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal (COMERCAM) manifestó que en México existen cerca de 330,000 hectáreas de las cuales alrededor de 9,000 productores generando 29,000 empleos directos e indirectos. Para Oaxaca la producción ha sido de un 93.7% en el 2014, por ello se considera el mayor productor y un 78.2% en el envasado a nivel nacional.

Además de que en el territorio existen las condiciones físicas para que dichas plantas sean producidas a gran escala y sin generar costos elevados para su producción. La fisiografía en Oaxaca, principalmente en la región de la Sierra Sur y de los Valles Centrales ha favorecido el crecimiento del maguey principalmente en las llanuras, el clima principalmente semi-cálido seco o templado semiseco con poca humedad, así como las rocas de origen volcánico, es considerado un recurso forestal no maderable (Palma, 2016).

Por otro lado, al mezcal artesanal se le ha dado mayor oportunidad en el mercado por ser un producto orgánico elaborado con distintas especies nativas de las regiones y con instrumentos ancestrales que dan un mejor sabor al producto el cual es valorado por consumidores principalmente internacionales.

En México el maguey es ancestral según la CONABIO se cuenta con 159 especies en todo el país representando el 75% del total en el mundo (Palma, Perez, y Meza, 2016). Se

cuentan con 15 denominaciones de origen la declaración y protección del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial presenta el 13 de julio de 1994 a cinco estados (Guerrero, Oaxaca, Durango, San Luis Potosí y Zacatecas) productores de mezcal quienes demostraron tener mínimamente un siglo produciendo esta legendaria bebida, pero también se argumenta que son nueve estados con 963 municipios con datos referidos por la declaratoria de denominación de origen (Vega y Pérez, 2016).

Además, en Oaxaca existe la Ley de Fomento a las Actividades Artesanales, publicada el 27 de abril del 2013, en donde se considera al mezcal como una producción artesanal producida en el estado, las cuales se consideran patrimonio cultural de los oaxaqueños. Así, como el sistema producto maguey-mezcal que se ha venido desarrollando desde hace más de 50 años (Bautista y Terán, 2008).

Menciona Vega y Pérez (2016), que la denominación de origen (DO) del mezcal es la segunda en su origen y es la primera en abarcar la mayor extensión territorial. En este sentido la DO representa una región o localidad representada por un producto con características exclusivas de ese medio geográfico en el que se desarrolla mediante factores naturales y humanos. El Consejo Regulador del Mezcal (CRM) se encuentra en el estado de Oaxaca, el cual es el segundo más pobre con una tasa de 66.8% de pobreza de acuerdo con cifras de INEGI (2016).

Dentro de ellos se encuentra el estado de Oaxaca en la denominada “región del mezcal” conformada por siete municipios considerados dentro de los valles centrales que son: Yautepec, Santiago Matatlán Tlacolula, Miahuatlán, Ejutla, Ocotlán, Sola de Vega y Zimatlán (Vega y Pérez, 2016). Esta zona ha sido de las principales áreas específicas y exclusivas que se han utilizado para el cultivo de agave bajo la protección de denominación de origen del mezcal.

Esta región se ha visto desfavorecida sobre todo en los años de 1980 cuando acuden productores de Jalisco al Estado a comprar agave debido a un problema fitosanitario en el agave azul, modificando las normas oficiales para poder elaborar el tequila con maguey de otras especies para así poder cubrir la demanda que en ese periodo expandió su mercado en el mundo. Casi la mitad de palenques² se vieron afectados, por lo cual

² Palenques: definido por López, Martínez y Caballero (2016) como fábricas artesanales de producción de mezcal.

productores dedicados a dicha actividad tuvieron que migrar hacia Estados Unidos (Bautista y Terán, 2008).

5. Problemática

Por existir errores en la denominación de origen respecto a los nombres de los municipios los cuales son considerados distritos a excepción de Santiago Matatlán, regiones como la Cañada y la Mixteca en donde forma parte de sus tradiciones e ingresos para la población se han visto afectados en su economía, otro factor ha sido el monopolio de los productores industriales los cuales han sido beneficiados por los programas federales y estatales (Palma, 2016).

Sin embargo, existe una problemática ya que debido a la denominación de origen algunos productores venden su producto a bajo precio a quienes cuentan con este requisito lo que con lleva a ofertar producto de dudoso origen y calidad. Esto ocasiona que pequeños productores recurran a vender su producción a empresas intermediarias que son quienes exportan a un costo elevado y quienes no pagan lo justo.

De acuerdo con Bautista y Terán (2008) la normatividad regulatoria de las actividades productivas y políticas comerciales promovieron la competencia para lo cual surge la Norma Oficial para la producción del mezcal (NOM-070), las denominaciones de Origen y el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, conjunto con la propagación de más de 70 marcas de actores independientes a las actividades productivas, así como funcionarios de gobierno como un potencial altamente político.

Lo que conlleva a otro factor que resulta inconveniente para los productores el cual es realizar los trámites para registrar una marca, así como para tener producto normado por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal debido a que los productores desconocen o carecen de la capacidad económica, política o social para llevar a cabo los trámites burocráticos y así contar con esta reglamentación. Por tal motivo prefieren vender su producto a intermediarios o empresas exportadoras a granel, además de que el costo por litro del producto en la región es pagado a menor costo.

6. Agroecología

Para Altieri (2015), la agroecología ha sido un movimiento político y social en AL se ha dado desde los años 80s y 90s, ha utilizado como una alternativa para el logro del desarrollo sustentable rural. El Movimiento Agroecológico Latinoamericano (MAELA)

y el Consorcio Latinoamericano de Agroecología y Desarrollo (CLADES), tenían programas regionales en donde se investigaba y capacitaba a técnicos y campesinos, basados en las experiencias de Organizaciones No Gubernamentales (ONG's) de fincas demostrativas donde se presentaban los diseños agroecológicos y la implementación de proyectos de desarrollo rural en las comunidades.

Pequeña producción de acuerdo con Toledo (2002), se considera a una producción de cinco a diez hectáreas y la familiar tiene un promedio de una hectárea para el caso de México, en resumen, una pequeña producción familiar no rebasará las diez o quince hectáreas. Dado que, es un dilema la producción rural, en realidad, para algunos es una alternativa que tiene repercusiones económicas y ecológicas positivas.

Cabe mencionar, el caso de Zapotitlán de Vadillo en el estado de Colima de acuerdo con Lucio (2015), donde se realizan prácticas agroecológicas en el manejo del agave mezcalero, enfrentando la crisis que se tienen en el ámbito rural para conservar la multifuncionalidad de la agricultura respetando su cultura que propicie un desarrollo endógeno.

Dicho lo anterior es necesario determinar prototipos agroecológicos apropiados al ambiente, cultura y producciones regionales (Toledo, 2002). De acuerdo con Sevilla y Soler (2009) la agroecología es un modelo alternativo enfocado al desarrollo rural ya que es de acción participativa en la práctica e incentiva la productividad de manera asociada y pluriactiva. En este sentido, se propone la recuperación de sistemas de producción tradicionales basados en la cultura y sustentabilidad de los campesinos aunado a la cohesión social y solidaridad.

Respecto a ello, los productores debido a la falta de recursos para la compra de maquinaria o herramientas especializadas hacen uso de lo que tienen para la siembra de granos básicos como el maíz y frijol, sin embargo, ahora con los beneficios que les otorga el maguey han retomado la integración de siembra combinada de maguey intercalado con milpa y frijol, preservando algunos magueyes nativos mediante viveros improvisados que les fueron inculcados por sus padres o abuelos.

Lo anterior no es nuevo ya que Bautista y Terán (2008), señalan que durante los años de 1950 a 1980 en la "Región del Mezcal" se complementaban los ingresos familiares, pero también en la producción de cultivos básicos y el jornal. Un problema que se presentó también fue la creación del impuesto a esta bebida por lo cual se tendió al abandono, y

por el tiempo que se tenía que esperar para cosechar, comercializar y obtener ingresos. Otro factor también era que sólo realizaban dicha actividad en temporadas del año en las que estaban mayormente desocupados.

Dichas actividades reflejan esa necesidad de combinar actividades productivas para poder consumir alimentos de la canasta básica, pero también crear esa prospectiva futurista de ocupar sus terrenos abandonados para sembrar maguey, recordando que éstos necesitan desarrollarse a mediano o largo plazo para alcanzar su madurez y poder ser utilizados en la producción de mezcal. Cabe recordar, que desde hace cinco décadas el sistema productivo del mezcal se encontraba en condiciones desfavorables respecto al tequila, así como a sus precios y políticas integrales, en donde los productores tuvieron que crear resistencia y estrategias ante estas crisis para adaptarse a su vida campesina que les tocaba afrontar en esos momentos (Bautista y Terán, 2008).

Actualmente con la venta del maguey principalmente al mercado de Jalisco, y ante la escasez del mismo, el costo del litro de mezcal ha obtenido un precio relevante en los últimos años. Esto ha permitido mayor crecimiento de palenques, pero también una incertidumbre sobre la materia prima a ocuparse debido al desabasto al que se enfrentarían en los próximos años.

Además, del regreso de las prácticas tradicionales de producción y de la importancia de que dicha materia prima no utiliza químicos ha valorizado su costo. Los turistas se han interesado por conocer la forma en que se produce, rescatando que en la región Sierra Sur y en particular en los distritos de Sola de Vega y Miahuatlán donde aún se utilizan las ollas de barro, así como los alambiques de cobre, los molinos de piedra movidos por bestias (caballos, yunta, etc.), hornos de piedra, todos ellos como el principal atractivo turístico lo que conlleva a la venta del mezcal, elementos que siguen cobrando fuerza en estas regiones.

En la localidad de Mengolí de Morelos, al igual que otras comunidades rurales en Oaxaca los jóvenes se desplazaban principalmente a la ciudad de Guadalajara, México a trabajar como empleados en venta de productos domésticos, actualmente estos, han visto la oportunidad de trabajar en los palenques familiares, con un salario agradable con el cual pueden cubrir sus necesidades básicas, sin necesidad de migrar a otros puntos. Por otro, las personas de mayor edad tenían que combinar sus actividades, tales como la albañilería,

ganadería, agricultura, comerciantes, etc., para poder obtener un ingreso mínimo para la manutención de sus familias.

Mengolí de Morelos es una agencia del Municipio de Miahuatlán de Porfirio Díaz de acuerdo con los datos estadísticos de Pueblos America.com en el 2015 tenía una población de 253 habitantes con un 35.18% ocupada laboralmente mayor a 12 años, cuenta con 85 viviendas, se sitúa a 1552 metros de altitud. Lo último favorable para el cultivo de agave ya que entre los 800 a 1800 msnm es factible su desarrollo (Bautista y Terán, 2008).

7. Discusión

La dinámica del mezcal en Mengolí de Morelos es similar a la de pueblos rurales donde aún preservan su cultura y tradiciones campesinas las cuales les han sido heredadas. Estas pequeñas unidades de producción aún las practican, además, de transmitirles a sus hijos para sembrar no sólo maíz y frijol sino también agave, ya que en éste ven su principal fuente de ingresos debido a que otros trabajos no podrían proporcionarles los incentivos que han obtenido del mezcal, bajo un sistema agroecológico.

Respecto a ello Espinoza, Rivera y Maldonado (2017), mencionan que la preservación de identidad se está perdiendo. El término de los maestros mezcaleros así nombrados a los productores del mezcal, es ahora utilizado para denominar al comercializador quien es ajeno a la comunidad y además carece del conocimiento del proceso de producción. Es importante rescatar la preservación de estos rasgos característicos ya que el oficio se transmite de generación en generación, el mezcal es parte de la vida cotidiana, se utilizan los recursos naturales de la región y existe una participación familiar o de personas de la misma comunidad.

Por su parte Bautista y Ramírez (2008) identifican a las unidades domésticas campesinas (UDC) como aquellas que intervienen en los ingresos económicos que viven en pobreza y bajo una pluriactividad. En Oaxaca la agricultura continúa permeando en la alimentación, ingresos y generación de empleos, en zonas marginadas, con terrenos de temporal erosionados. Estas UDC se integran en promedio por seis integrantes constituido por padres e hijos.

Con respecto al año 2010 se inicia una posibilidad para estas familias, el ingreso de una empresa bajo el régimen de Asociación Civil enfocada a la conservación y difusión de

destilados de agave ubicada en la ciudad de Oaxaca de Juárez, les ofrece un contrato comercial. El vínculo para que se conocieran se da por medio de un familiar, es en Mengolí de Morelos donde acuerdan la compra-venta del producto, como venta directa. En sus inicios los productores vendían el producto a un costo de \$20.00 en la localidad, sin embargo, sus nuevos clientes les ofrecen un pago de \$75.00 (tres veces más de lo percibido anteriormente) lo que implica una oportunidad para mejorar sus condiciones de vida. Sánchez (2005), considera que los magueyes son la fuente principal del sustento familiar en Oaxaca.

[...] nosotros en el 2006 todavía lo vendíamos a 20 o 15 pesos acá en el distrito porque no había comercio, bueno, en particular yo y mi familia hijos trabajábamos el mezcal empezamos a vender caro en el 2010 cuando llegó esta empresa a darnos popularidad [...] antes no salía ni para comer (productor de mezcal)

Los hijos de estos maestros mezcaleros con cincuenta años de experiencia, migraban a Estados Unidos, Ciudad de México o Guadalajara para conseguir un empleo (aboneros³) ya que en la comunidad sólo se dedicaban a la agricultura y a producir mezcal, sin embargo, no les alcanzaba para subsistir. A partir del 2012, al aumentar la demanda de este producto deciden regresar para apoyar en el negocio familiar ya que el ingreso era mayor al que tenían. En la actualidad colaboran un promedio de seis integrantes por familia incluyendo hombres y mujeres, pero también emplean ayudantes cuando así lo requieren debido a la demanda.

Ahora, de acuerdo con los informantes, mantienen un estilo de vida distinto al de hace más de una década ya que su alimentación ha mejorado con el ingreso, pues su dieta ahora incorpora carne, cuando enferman pueden acudir a un consultorio particular, aunque aún conservan el Seguro Popular que es proporcionado por el gobierno federal, sus hijos pueden continuar sus estudios, además de ahorrar e invertir en su negocio, lo que ha originado un bienestar familiar sustentable.

Anterior a este convenio, los campesinos de Mengolí de Morelos producían en los meses de marzo, abril y mayo, y el resto del año, lo dedicaban a la agricultura de siembra de maíz-fríjol de temporal, una vez que la empresa comienza a demandar maguey, inician a

³ Término usado en la comunidad de Mengolí de Morelos, Oaxaca, para referirse a vendedores y cobradores de productos del hogar

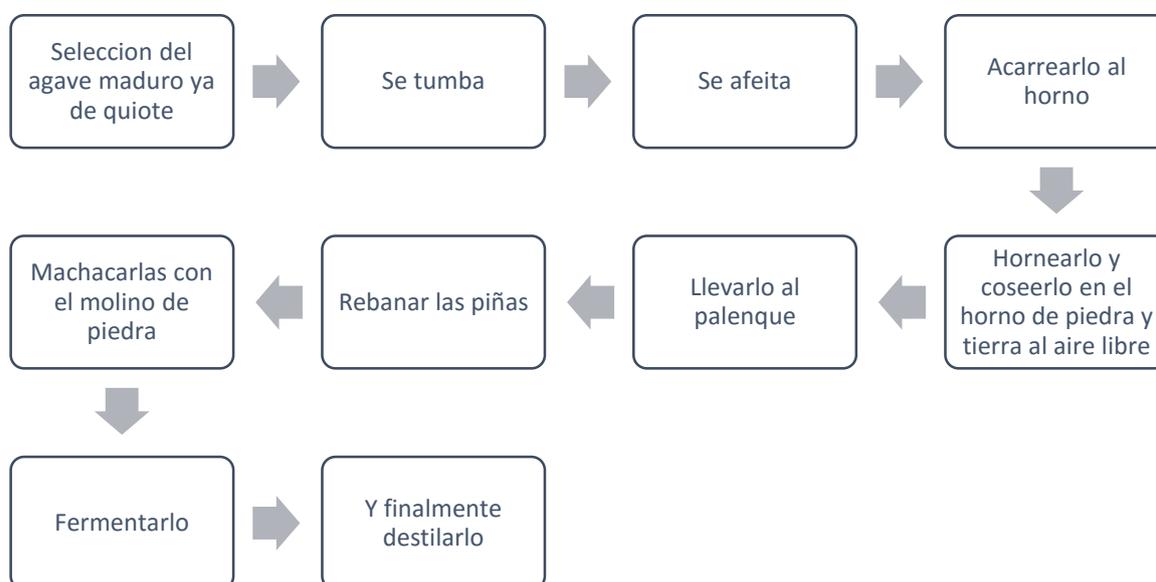
producir los doce meses del año, lo que implica la combinación de actividades. Comentan que debido al proceso de fermentación el cual dura quince días para poder llevarse a cabo la destilación, se dedican a la siembra de maguey y al mantenimiento de limpia, además del cuidado de sus animales ya que cuentan con chivos, yuntas, gallinas, las cuales forman parte de su alimentación y también del trabajo.

El proceso de producción artesanal, cuya duración en promedio es de un mes, la realizan de manera artesanal debido a que fue heredado de sus padres, otro maestro mezcalero afirma que aplica este sistema debido al prestigio, ya que el industrial es redituable en el rendimiento más no en la calidad. Los extranjeros que los visitan, regularmente dos veces al mes, son principalmente de Estados Unidos, Francia y Alemania.

[...] son muy amantes de lo artesanal incluso ellos son los que te dicen no le cambies así queremos el mezcal (productor de mezcal).

De esta manera se describe el proceso de acuerdo con la información proporcionada por los maestros mezcaleros.

Figura número 1. Proceso de fabricación del mezcal de manera tradicional



Fuente: Elaboración propia a partir de trabajo de campo

Dicho proceso se ve afectado por las normas del Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, debido a que no respeta los tiempos que para los maestros mezcaleros son vitales, como el horneado de acuerdo con las reglas debe sacarse a las 48 horas, sin embargo, los maestros mezcaleros manifiestan que aún las piñas no han liberado el

azúcar, otro problema es el rebajamiento del mezcal con agua, lo que implica menor sabor y calidad. Además de un pago de impuestos por cada verificación y por producción el cual les es descontado por la empresa a la que le venden.

La dificultad para realizar los trámites para el registro de la marca les ha impedido su creación como empresa, ya que están conscientes de lo que conlleva, como la contratación de personal capacitado para que los asesore y atienda la parte financiera, pública y de traducción ya que sus principales clientes provienen del extranjero. Estos maestros mezcaleros son personas tradicionales con valores arraigados, que mantienen una fidelidad debido a la oportunidad laboral que les han brindado, esto sería posible sólo si la empresa con la que trabajan quebrara o decidiera no comprarles.

Por la escasez del maguey, debido a la intervención de productores del estado de Jalisco, México, que desde el 2005 se presentaron en esta localidad para llevarse el agave y que ha continuado año con año explotándolo sin importar la madurez del mismo. Esto resulta ser una problemática para su producción, ya que como consecuencia ahora tienen que reunir la materia prima en diversas parcelas y a distancias largas equivalente a dos horas en camioneta, lo que genera un incremento en el costo de producción.

En la investigación de Espinoza, et al (2017) hace referencia a la situación descrita anteriormente, relacionado con la venta del agave mezcalero a productores del estado de Jalisco donde se menciona que estas personas compran una camioneta de tres toneladas de materia prima, sin embargo, lo hacen de manera desleal ya que ingresan mayor producto y la adquieren al mismo precio. Muchas personas, debido a su necesidad económica precaria acceden, pues a diferencia de los compradores locales les dan un mejor precio.

Por su parte, Palma, et al (2016), reafirma que Oaxaca es el principal productor de maguey mezcalero con un 70% del inventario a nivel nacional, así como uno de los principales proveedores de materia prima de las industrias del estado de Jalisco, México. Esto implica revalorar las situaciones que se presentan en las plantaciones, pérdida del suelo, para permitir opciones productivas diversificadas en donde se pueda ocupar la materia prima para elaborar miel, papel artesanal, textiles, etc. En caso de existir una sobreproducción de agave debe ampliarse el número de palenques con marcas colectivas, impartirse asistencia técnica respetando los sistemas tradicionales de producción y evitar el uso de químicos.

Respecto a las propuestas de Palma, et.al (2016) se difiere en la utilización de fertilizantes ya los productores de mezcal artesanal ocupan maguey abonado de manera orgánica para que su producto tenga la calidad de sabor y aroma, ocurriendo lo contrario con el manejo de químicos. Además, de que se preocupan por el bienestar de su salud pues en dichas parcelas combinan la producción de maíz-fríjol intercalado con maguey.

[...] no podemos dejar nuestras tierras abandonas tenemos que cultivarlas para que también el agave crezca mejor (productor de mezcal).

[...] buscar asesores que enseñen hacer un abono orgánico, pero sin meter químicos porque si no la tierra clama venganza (productor de mezcal).

Los maestros mezcaleros ven como una alternativa a los créditos o programas que pudiera ofrecerles el gobierno para invertir en la siembra de maguey, de los cuales no han sido sujetos de beneficio. Como medida preventiva tienen sembrados agaves de diferentes edades, sin embargo, éste no permitirá cumplir con la producción programada anualmente. Es una incertidumbre saber qué ocurrirá más adelante, la demanda del mezcal va en aumento, el precio mejora constantemente pero el agave se agota.

Al respecto Vega y Pérez (2016), manifiestan que en el año de 2005 al 2014 la Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación (SAGARPA) invirtieron en la agroindustria del mezcal un total de \$963,000 millones de pesos. Dicho recurso fue orientado a ciertas regiones del estado, principalmente aquellos en donde se encuentra la ruta turística “Camino de Mezcal o Región del Mezcal”, concentrándose la mayor parte del apoyo en Valles Centrales (Santiago Matatlán y Santa Catarina Minas, Oaxaca).

Lo anterior indica que hay regiones donde se concentra el recurso económico de las secretarías, dejando de lado aquellos productores alejados de la zona turística debido a la accesibilidad para trasladarse a estos lugares, así como la distancia. Sin embargo, deberían crearse estrategias de apoyo principalmente de material vegetativo.

En Santa María La Pila, Oaxaca, comunidad vecina de Mengolí de Morelos, existe un maestro mezcalero con más de 50 años de experiencia, ganador de la Medalla de Oro del concurso Mundial en Bruselas. Don Valente García desde el año 2009 vende su producto a propietarios de la marca Alipús, empresa que cuenta con un laboratorio, infraestructura y equipo que le ha otorgado SAGARPA a través de proyectos productivos. Su familia ha

visto la prosperidad del negocio a partir de entonces, sus hijos que se encontraban en Estados Unidos regresaron para ayudar en esta labor, que anteriormente no les permitía obtener ingresos dignos (México.com, s/f).

Considerando que las Denominación de Origen según Vega y Pérez (2016), son un tipo especial de indicación geográfica, se reconocen como una herramienta de mejora de mercados enfocados a la exportación que asegura la calidad del producto. Además, propicia el desarrollo territorial cuando se combinan con el turismo receptivo, así, como la conservación de conocimientos tradicionales y participativos que dan origen a iniciativas colectivas promotoras del desarrollo rural.

8. Conclusiones

En la actualidad existe una incertidumbre sobre el futuro de la producción de mezcal debido a la escasez de agave por el saqueo que se ha dado en la Región de la Sierra Sur por productores del estado de Jalisco, México. Esta situación ocasionaría problemas a la economía familiar debido a que es su principal fuente de ingresos, a pesar del esfuerzo por plantar maguey en las comunidades y concientizar a las personas de no venderlo, esta práctica se sigue dando, debido a que las personas son pobres y viven en zonas de alta marginación.

Es necesario que el gobierno actúe ante esta problemática, de lo contrario muchas familias quedarán desempleadas, además de afectar al campo ya que con las plantaciones de maguey se evita la erosión, por ser un recurso no maderable, benéfico para la tierra. Además, las personas involucradas en la producción de mezcal, tienen una visión agroecológica la cual permite tener la certeza de que las acciones que emprendan serán sustentables, cooperativas, tradicionales y culturalmente aceptables dentro de la comunidad.

Es necesario replantear los trámites para la creación de marcas de mezcal, que les permita acceder a los productores de una manera sencilla y sin pagar altos costos por la contratación de personal especializado que les apoye en estas actividades. Así como revisar la normatividad, ya que el uso del agua en el producto reduce el consumo por parte de extranjeros al considerarlo de menor calidad por carecer de sabor y aroma distinto al elaborado de manera tradicional.

Se destaca la labor que realizan las empresas por adquirir el producto a un precio justo en Mengolí de Morelos, ya que en el mercado local es relativamente la mitad de lo que pagan estas compañías, pero también se debe apuntar que son intermediarios y el costo final aumenta de manera considerable dependiendo del agave con el que fue realizado. Debido a los cambios culturales en los consumidores estos intermediarios etiquetan el nombre del maestro mezcalero fabricante, lo que repercute en las visitas secuenciadas a los palenques para observar el proceso de producción.

Si el gobierno incentivara la producción de mezcal bajo medidas preventivas en siembra de material vegetativo, elaboración y comercialización, y capacitará a los productores para llevar a cabo los trámites requeridos por el Consejo Regulador, Oaxaca alcanzaría un desarrollo rural prospero, ya que cuenta con la experiencia de los maestros mezcaleros, mano de obra e insumos para ofrecer mejores condiciones de vida, como las que se han detallado a partir de las entrevistas realizadas.

9. Referencias

Altieri, M. (2015). Agroecología. *Sociedad Española de Agroecología, Sociedad Científica Latinoamericana de Agroecología, Asociación Brasileña de Agroecología*, 10 (2), p. 1-113.

Bautista, J. y Ramírez J. (2008). Agricultura y pluriactividad de los pequeños productores de agave en la región del mezcal, Oaxaca, México. *Agricultura técnica en México*, 34 (4), p. 443-451

Bautista, J. y Terán, E. (2008). Estrategias de producción y mercadotecnia del mezcal en Oaxaca. *El Cotidiano*, 23 (148), México, p.113-122.

Espinoza, D., Rivera, G. y Maldonado, B. (2017). Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México “Capital mundial del mezcal”. *Estudios sociales*, 27 (50), p. 1-19

Grammont, H. (2004). La nueva ruralidad en América Latina. *Revista mexicana de sociología*, 66, p. 279-300

México.com. (s/f). Recuperado de: <https://www.mexico.com/hecho-en-mexico/maestro-mezcalero-e-instagramero-una-mirada-unica-a-oaxaca/>

Palma, F., Perez, P. y Meza, V. (2016). Diagnóstico de la cadena de valor mezcal en las regiones de Oaxaca. Recuperado de: <http://www.coplade.oaxaca.gob.mx/wp-content/uploads/2017/04/Perfiles/AnexosPerfiles/6.%20CV%20MEZCAL.pdf>

Pérez, E., Chávez, M. y González, J. (2016). Revisión del agave y el mezcal. *Rev. Colomb. Biotecnol*, XVIII (1), p.148-164

López, J., Martínez, G. y Caballero A., (2016). *Diagnóstico de la situación del agave-mezcal y opciones de desarrollo local en comunidades indígenas de Oaxaca. 21 encuentro nacional sobre desarrollo Regional en México*. Yucatán. P, 1-20

Lucio, C. (2015). Mezcales y diversidad biocultural en los alrededores del Volcán de Colima. El caso de los productores tradicionales de Zapotitlán de Vadillo. *Entrediversidades*, p. 13-43

Rubio, B. (2011). Soberanía alimentaria versus dependencia: las políticas frente a la crisis alimentaria en America Latina. *Mundo siglo XXI, revista del CIECAS IPN*, VII (26), p. 105-118.

Sánchez, A. (2005). Oaxaca tierra de maguey y mezcal. CONACYT-FOP-ITO, México.

Sader, E. (2009). *El Nuevo Topo. Los caminos de la izquierda latinoamericana*. Siglo XXI, Buenos Aires, p. 207.

Sevilla, E. y Soler, M. (2009). Del desarrollo rural a la agroecología, hacia un cambio de paradigma. *Documentación social*, (155) p. 23-39.

SIAP (2014). *Servicio de información agroalimentaria y pesquera*. México.

Toledo, V. (2002). Agroecología, sustentabilidad y reforma agraria: la superioridad de la pequeña producción familiar. *Artigo*, 3(2), p.27-36.

Vega, N. y Pérez, P. (2016). Oaxaca y sus regiones productoras de mezcal: Un análisis desde cadenas globales de valor. *Perspetivas rurales, Nueva época*, 15 (29), p. 103-132.