

El presidente español no pudo comenzar de mejor manera su gobierno "del cambio tranquilo". Ojalá cunda el ejemplo.

Cabildea México acabar con las condenas como la aplicada a Cuba

■ Derbez: no queremos la confrontación con La Habana

GEORGINA SALDIERNA

PAG 3

Rectores de AL llaman a superar lacras educativas del neoliberalismo

■ Macrouiversidades públicas propondrán plan alternativo de desarrollo económico y social

KARINA AVILES

PAG 42

Expertos: Repsol, libre para explotar hidrocarburos no autorizados

ISRAEL RODRIGUEZ

PAG 20

Maradona, en terapia intensiva en Buenos Aires

PAG 22a

OPINION

LEÓN BENDESKY

Imperio

PAG 27

COLUMNAS

ASTILLERO • JULIO HERNÁNDEZ LÓPEZ

PAG 4

MEXICO SA • CARLOS FERNÁNDEZ-VEGA

PAG 22

CIUDAD PERDIDA • MIGUEL A. VELÁZQUEZ

PAG 39

JAVIER OLIVA POSADA

PAG 18

ARMANDO LABRA

PAG 18

IVÁN RESTREPO

PAG 19

JORGE SANTIBÁÑEZ ROMELLÓN

PAG 19

HERMANN BELLINGHAUSEN

PAG 4a

JOSÉ CUELI

PAG 18a

OPINION

El mezcal, de origen prehispánico, no español

■ KARINA AVILES

ENVIADO

La huella los condujo hasta el año 400 antes de Cristo. Encontraron vasijas, ollas, hornos, es decir, una forma de organización social, y luego la verdadera historia: la destilación del mezcal no la introdujeron los españoles a nuestras tierras, como se ha hecho creer desde la Colonia, sino que es un proceso realizado mucho antes, desde la época prehispánica.

Las evidencias: los hornos hallados contienen restos de maguey. Y lo que parece increíble: actualmente todavía existen grupos indígenas que realizan la producción del mezcal como la hacían sus antepasados. De hecho, estas comunidades mezcaleras se ubican en zonas altas del país, al igual que en la época prehispánica.

Una investigación realizada por los antropólogos de la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), Mari Carmen Serra Puche, Jesús Carlos Lazcano Arce y Manuel de la Torre, bajo la dirección de la primera, da muestra de estos conocimientos que, de confirmarse, establecerían que la destilación del mezcal no data de 1650, como indican los primeros reportes, sino de 400 años antes de Cristo. Se echaría abajo una creencia que ha subsistido durante casi cuatro siglos.

Sobreviviente a toda clase de intentos por acallar lo propio, desde que los colonizadores "prohibieron la producción" del mezcal, esta forma antigua de elaboración de la bebida es parte del patrimonio cultural que tiende a desaparecer. Hoy tenemos a nuestros "propios colonizadores" que, sin importarles la herencia ancestral, la desdennan y también intentan darle muerte. Por eso la investigación de los especialistas universitarios se propone también rescatar esta actividad, que ha resistido unos 25 siglos.

Antropólogos hallan vestigios de 400 a. C.; la destilación ancestral todavía se practica



Horno prehispánico para producir mezcal hallado en Nativitas, Tlaxcala, por el grupo de antropólogos de la UNAM

La ruta del mezcal

En un principio no imaginaron que sus excavaciones en la zona habitacional de Nativitas, Tlaxcala, los conduciría hacia otras rutas. Hallaron cimientos de casas, pisos de lodo, pero había algo más que debían explicarse: la presencia de hornos afuera de las casas.

"Nosotros pusimos en duda que estos hornos sirvieran para la cerámica, como señalaban los reportes anteriores, y establecimos la idea de que

ahí pudieran haberse cocido piñas de maguey con el fin de producir, en principio, lo que ahora se conoce como tepache", cuenta Lazcano Arce.

Posteriormente, dice, encontraron gran cantidad de ollas y plantearon la hipótesis de que se habían utilizado para la destilación del mezcal. Comenzaba así, en 1998, el proyecto *La ruta del mezcal*.

El recorrido ha sido intenso, comenta el antropólogo. A la fecha se han visitado cerca de 35 comunidades

indígenas "para buscar a productores que tengan una actividad rústica en la producción del mezcal, que nos permita ver qué instrumentos de trabajo utilizan, cuál es su forma de organización, con lo que nos ayudarían a establecer si la destilación tiene un origen prehispánico", indica.

Los hallazgos son sorprendentes: "Los hornos arqueológicos localizados en Tlaxcala resultan, por analogía etnográfica, muy similares a los hornos actuales utilizados en la cocción de maguey para la producción del mezcal".

Pero sus descubrimientos van más allá de los instrumentos localizados. Los cimientos de las unidades habitacionales de Nativitas permiten observar que las casas están asociadas con los hornos. La analogía consiste en que los grupos indígenas que hoy elaboran el mezcal en forma rústica también tienen sus casas asociadas a la producción mezcalera, y "sus comunidades se encuentran en lugares altos, que es lo mismo que hemos encontrado prehispánicamente en el sitio de Nativitas".

Además, cuenta que en la época colonial "el mezcal le competía al vino. Entonces, las autoridades coloniales prohibieron la producción del mezcal, lo que produjo que se volviera clandestino. Por eso los productores se fueron a las zonas de la sierra".

¿Puente con el otro mundo?

Lazcano Arce puntualiza sobre un aspecto fundamental: la producción especializada de dicha bebida y de otros elementos localizados en esta zona, como las cuentas de jadeíta, permiten establecer que dicha comunidad prehispánica contaba con una organización para realizar tales productos. En otras palabras, ya existía división en las clases sociales.

En principio, señala que una de sus hipótesis es que el