La segunda emisión de la serie *Diversidad* está dedicada a esta bebida ancestral, donde artesanos comparten su conocimiento en el tema; este viernes por Canal 22 a las 20:00 horas

Para todo mal …

DOCUMENTAN IMPORTANCIA DEL MEZCAL ENTRE INDÍGENAS

*** La segunda emisión de la serie *Diversidad* está dedicada a esta bebida ancestral, donde artesanos comparten su conocimiento en el tema; este viernes por Canal 22 a las 20:00 horas

*** El programa se grabó en poblaciones oaxaqueñas de la región mezcalera, con la participación de palenqueros y destiladores de tradición familiar

Tal como reza el dicho popular “Para todo mal, mezcal; para todo bien, también” en todas las poblaciones de Oaxaca, el mezcal artesanal es regalo obligado en bautizos, peticiones de novia, cumpleaños y velorios; se reparte en fiestas patronales, tequios y bodas; es usado como medicina en comunidades indígenas mixtecas y zapotecas, y para bendecir las milpas y construcciones comunales; pero, ¿cómo se elabora actualmente esta antigua bebida de carácter ritual y cuál es su historia?

El segundo programa de la serie televisiva *Diversidad*, primera coproducción entre el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH-Conaculta) y Canal 22, a transmitirse este viernes 16 de diciembre a las 20:00 horas, da respuesta a estas preguntas, y ofrece testimonios que confirman que la tradición del cultivo de agave y la producción de la bebida siguen vivas.

La emisión será narrada por la propia gente de las comunidades de la región mezcalera de Oaxaca, como las de Santiago Matatlán y Ocotlán, donde palenqueros y cobreros explican en entrevista que el conocimiento de la producción mezcalera se adquiere por costumbre familiar, desde los abuelos que se dedicaban a elaborar la bebida; y advierten sobre las dificultades a las que se enfrentan para que, gota a gota, se “siga destilando el nombre de México”.

El origen del mezcal se remonta a tiempos ancestrales, en Mesoamérica, donde ya se obtenía del agave, cuya bebida se consideraba sagrada y con la cual se creía se entraba en “contacto con los dioses”.

La producción en sus inicios se hacía con plantas de agave silvestre, posteriormente comenzó su cultivo hasta convertirse en una tradición. El agave se jima, se tatema, se fermenta y se destila para obtener un producto que durante gran parte de la Colonia estuvo prohibido.

El vino mezcal, bebida de hombres, pero también de dioses, nació según un mito de origen que refiriere: “Antes los dioses tenían fiesta, pero no tenían qué tomar, ni qué fumar; no podían platicar porque no tenían luz, ni fuego; mientras, en la casa de los demonios se escuchaba ruido, había baile, fiesta y gritos. Los dioses se preguntaron cómo podrían hacer para tener aquello que les llamaba la atención de la casa de los demonios.

“En los días primeros, el tlacuache fue a la fiesta de los diablos (*Cui´iXña´a*) y le dieron mezcal y cigarros. El tlacuache se los echó a la bolsa y cuando la sintió llena, dijo —Ya me voy porque me siento borracho; tropezó y tropezó por toda la casa hasta que llegó a donde estaba el fuego y se cayó en la lumbre. Al caerse se prendió todo su pelo. Cuando se sintió quemar se fue corriendo llevándose el fuego, los cigarros y el mezcal”. Desde entonces los dioses también celebran con vino mezcal”.

De acuerdo con el estudio arqueológico, el descubrimiento de hornos precolombinos utilizados para la cocción de agaves, así como de evidencias de haber sido masticados, localizados en el interior de cuevas, ha sido suficiente prueba para que los estudiosos aseguren que en tiempos prehispánicos ya se destilaban fermentos de agave antes de la llegada de los europeos.

De acuerdo con estudios históricos, fue a partir de la llegada del alambique árabe español que la producción se amplió; esta técnica permanece hasta la fecha; el gusto por el mezcal que se ha conservado entre la población actual, plantea a los productores mezcaleros artesanales el mantener sus formas tradicionales de producción.

Los siguientes viernes de diciembre *Diversidad* presentará los programas: *Un curandero otomí,* en el que por primera vez serán mostrados los rituales de curación física y espiritual y de adivinación de curanderos otomíes de la comunidad de Santa Ana Hueytlalpan, Hidalgo; y *La Casa Tomada*, en el que se presentará el quehacer y pensamiento de 35 grafiteros del Distrito Federal.