



Ciencia Latina
Internacional

Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar, Ciudad de México, México.
ISSN 2707-2207 / ISSN 2707-2215 (en línea), julio-agosto 2024,
Volumen 8, Número 4.

https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4

**HECHIZOS, REZOS Y MALEFICIOS.
LA FUNCIÓN SOCIAL DEL MEZCAL EN LA
VIDA RURAL DE LA TIERRA CALIENTE
DE MÉXICO**

**SPELLS, PRAYERS, AND CURSES:
THE SOCIAL FUNCTION OF MEZCAL IN THE RURAL LIFE
OF TIERRA CALIENTE, MEXICO**

Eduardo Sánchez Jiménez

Universidad Autónoma del Estado de México

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v8i4.12882

Hechizos, Rezos y Maleficios. La Función Social del Mezcal en la Vida Rural de la Tierra Caliente de México

Eduardo Sánchez Jiménez¹esanchezj@uaemex.mx<https://orcid.org/0000-0003-0552-4658>

Universidad Autónoma del Estado de México

México

RESUMEN

La medicina tradicional es un conjunto de prácticas y conocimientos ancestrales que se han transmitido de generación en generación en diversas culturas originarias y campesinas de todo el mundo. En estas prácticas se utilizan principalmente plantas medicinales y otras sustancias naturales para tratar enfermedades y dolencias del cuerpo y el espíritu, principalmente las bebidas y brebajes con alto contenido alcohólico como lo es el mezcal. Esta bebida destilada del *agave spp.*, tiene un papel importante en el tratamiento de enfermedades en el imaginario colectivo desde tiempos inmemorables. El mezcal también ha sido utilizado como medicina tradicional para tratar una variedad de dolencias, desde problemas estomacales hasta resfriados y enfermedades respiratorias. Además, el mezcal también se utiliza en ceremonias y rituales para tratar enfermedades del espíritu mediante prácticas, acompañado de rezos y prácticas ceremoniales. Es importante destacar que el uso de estas bebidas en la medicina tradicional siempre se realiza bajo la supervisión y orientación de un experto en la materia, como lo son las sanadoras y curanderas. El mezcal tiene una función social y va más allá de una bebida alcohólica de moda, vista como medicina tradicional en México, además, es un ejemplo de cómo las plantas y otras sustancias naturales pueden tener múltiples usos y significados en diferentes culturas.

Palabras clave: mezcal social, tierra caliente, vida rural

¹ Autor principal.

Correspondencia: esanchezj@uaemex.mx

Spells, Prayers, and Curses: The Social Function of Mezcal in the Rural Life of Tierra Caliente, Mexico ABSTRACT

ABSTRACT

Traditional medicine is a set of ancestral practices and knowledge that have been passed down from generation to generation in various indigenous and rural cultures around the world. These practices primarily use medicinal plants and other natural substances to treat illnesses and ailments of the body and spirit, especially beverages and concoctions with high alcohol content such as mezcal. This distilled drink from agave spp. has played an important role in the treatment of diseases in the collective imagination since time immemorial. Mezcal has also been used as traditional medicine to treat a variety of ailments, from stomach problems to colds and respiratory diseases. Additionally, mezcal is used in ceremonies and rituals to treat spiritual illnesses through practices accompanied by prayers and ceremonial practices. It is important to emphasize that the use of these beverages in traditional medicine is always carried out under the supervision and guidance of an expert in the field, such as healers and curanderas. Mezcal has a social function and goes beyond being a fashionable alcoholic beverage, viewed as traditional medicine in Mexico. It is also an example of how plants and other natural substances can have multiple uses and meanings in different cultures.

Keywords: social mezcal, tierra caliente, rural life

Artículo recibido 28 julio 2024

Aceptado para publicación: 15 agosto 2024



INTRODUCCIÓN

La región de Tierra Caliente, en el sur de México, es un lugar donde la cultura y las tradiciones ancestrales se entrelazan con la vida cotidiana de sus habitantes. Entre los muchos aspectos fascinantes de esta región, destacan las prácticas sociales relacionadas con los hechizos, rezos y maleficios, en las cuales el mezcal juega un papel crucial. Este destilado, más conocido a nivel mundial por su uso como bebida espirituosa, en este espacio geográfico adquiere una dimensión más profunda y mística. El mezcal no solo es un elemento central en celebraciones y rituales, sino que también se utiliza como vehículo para la ejecución de diversos actos espirituales, característica del México profundo.

La región de Tierra Caliente en México es conocida por su clima cálido y su vegetación tropical. Se extiende principalmente en partes significativas de Michoacán, Morelos, Guerrero y el Estado de México. Además, se caracteriza por ser una región montañosa con valles y planicies intercaladas. Se encuentra entre la Sierra Madre del Sur y el Eje Neovolcánico, lo que le confiere una gran variedad de paisajes y altitudes. En cuanto al clima, como su nombre lo indica, esta región se distingue por sus altas temperaturas durante gran parte del año, que pueden superar los 40°C en las épocas más calurosas. En cuanto a la flora y la fauna, este espacio geográfico cuenta con una vegetación variada que incluye selvas bajas caducifolias, matorrales y áreas de cultivo.

Los cultivos principales incluyen mango, limón, papaya y guayaba. La fauna es igualmente diversa, con presencia de especies como jaguares, venados, iguanas y una gran variedad de aves y reptiles (González, L. 1960).

Por lo anterior, se puede comentar que la Tierra Caliente es una región rica en recursos naturales y cultura, aunque también enfrenta desafíos económicos y sociales, como la pobreza y la inseguridad. Esta investigación se adentra en el análisis de cómo el mezcal es integrado en prácticas ancestrales, explorando su función simbólica en los contextos de terapia sanadora. A través de un enfoque etnográfico, se busca conocer los otros usos y significados que los habitantes atribuyen a esta bebida, así como los métodos y ceremonias específicas en los que es empleada. El estudio pretende arrojar luz sobre la manera en que el mezcal actúa como un puente entre lo material y lo espiritual, y cómo su uso refleja la rica cosmovisión de esta región.

En última instancia, este trabajo no solo contribuye al conocimiento sobre las prácticas mágico-religiosas de Tierra Caliente, sino que también destaca la importancia cultural del mezcal, más allá de su faceta como bebida alcohólica. Al comprender su rol en estos contextos sociales, se puede apreciar mejor la profundidad de las tradiciones locales y la continua relevancia de estas prácticas en la vida contemporánea de la región. Además, se rescata las narrativas, los actos y las atribuciones sociales a este destilado. Partiendo de la segunda década del siglo XVI, la evidencia histórica narra el proceso de mestizaje entre los pluriversos nativo, erucristiano, asiático y africano, lo que en adelante se conocerá como “ciencia novohispana”, una síntesis que retoma elementos simbólicos de los diferentes grupos culturales de cuatro continentes, siendo el mezcal una prueba palpable de este mestizaje histórico en la adopción de tecnología, apropiación de técnicas de destilación y mejora de los procesos de destilación. La ciencia novohispana se refiere al conocimiento científico y tecnológico que se desarrolló en la Nueva España durante la época colonial (1519-1821). Durante este período, se produjeron importantes avances en diversas disciplinas, como la botánica, la astronomía, la medicina, por ejemplo. Uno de los aspectos más destacados de la ciencia novohispana fue el estudio de la flora y fauna de la región. Los científicos y exploradores españoles recopilaron y catalogaron numerosas especies de plantas y animales, lo que permitió una mayor comprensión de la biodiversidad y los recursos naturales de la región.

La astronomía también fue una disciplina importante en la Nueva España, y se construyeron numerosos observatorios para estudiar el cielo nocturno. Uno de los más destacados fue el Observatorio Astronómico de la Universidad de México, que se estableció en el siglo XVIII y fue utilizado para realizar importantes observaciones astronómicas. En el campo de la medicina, la ciencia novohispana también produjo importantes avances, y se establecieron escuelas de medicina en México y otras ciudades importantes de la región. Los médicos novohispanos desarrollaron nuevas técnicas quirúrgicas y terapias para tratar diversas enfermedades, y también se realizaron importantes estudios sobre la anatomía humana.

De esta manera, la ciencia novohispana fue un período de importantes avances científicos y tecnológicos en la Nueva España.



La exploración y catalogación de la flora y fauna de la región, junto con la astronomía y la medicina, fueron disciplinas importantes que permitieron una mayor comprensión del mundo natural novohispano. Aunado a ello, un número considerable de conocimientos nativos fueron incorporados y formaron las bases para la génesis de la protociencia y a su vez, de la ciencia moderna.

La Medicina en la Nueva España

Durante la época colonial se desarrolló a partir de una combinación de la medicina europea tradicional, la cual concentraba conocimientos del resto del mundo y la medicina nativa local. Los protomédicos médicos novohispanos se basaron en gran medida en las enseñanzas de la medicina europea, pero también incorporaron técnicas y conocimientos de las culturas originarias locales. Una de las figuras más destacadas en el campo de la medicina novohispana fue Francisco Hernández de Toledo, un protomédico médico y naturalista español que fue enviado a la Nueva España (México) en el siglo XVI para estudiar la flora, fauna y la medicina de la región. Hernández pasó varios años en esta colonia, donde recopiló información sobre la medicina indígena local y realizó numerosos estudios sobre la flora y fauna de la región.

Francisco Hernández de Toledo, estudioso de las bondades terapéuticas del entorno europeo fue enviado por el rey Felipe II, llevó a cabo una expedición científica en Nueva España entre 1570 y 1577. Durante su estancia, estudió extensamente la flora y fauna locales, incluida la planta del maguey (*Agave spp.*), sus bondades alimentarias, de la vida cotidiana y curativas principalmente en la región Tierra Caliente, en donde documentó los diversos usos medicinales de esta planta sagrada que era fundamental en la cultura y medicina nativa. Describió cómo se utilizaban sus jugos y partes para tratar heridas, enfermedades y como diurético “fabrican vinos, miel, vinagre y azúcar; dicho jugo provoca las reglas, ablanda el vientre, provoca la orina, limpia los riñones y la vejiga, rompe los cálculos y lava las vías urinarias... (Hernández, F. 1581).

Además de sus usos medicinales, Hernández de Toledo también detalló las aplicaciones alimenticias y utilitarias del maguey. Esta planta era una fuente vital de alimento y bebida (pulque), y sus fibras se utilizaban para hacer textiles y cuerdas. Su obra, "Historia natural de Nueva España", aunque publicada póstumamente y en parte, proporcionó una visión detallada del uso del maguey y otras plantas en la vida diaria y la medicina tradicional de los pueblos indígenas de México.



El maguey ha sido una planta esencial en la cultura mexicana desde tiempos prehispánicos. Su estudio y documentación ayudaron a preservar y difundir conocimientos importantes sobre esta planta, que continúa siendo relevante tanto cultural como económicamente en México hoy en día.

Los médicos novohispanos también desarrollaron técnicas quirúrgicas avanzadas, como la cirugía de cataratas y la amputación. Además, se establecieron escuelas de medicina en México y otras ciudades importantes de la región para enseñar a los médicos las últimas técnicas y conocimientos médicos. La medicina novohispana también se enfrentó a muchos desafíos, como la propagación de enfermedades infecciosas y epidemias. Los médicos novohispanos trabajaron arduamente para desarrollar tratamientos y terapias efectivas para estas enfermedades, como la viruela y la sífilis.

La medicina novohispana fue una combinación de la medicina europea y la medicina indígena local, y se basó en una gran cantidad de conocimientos científicos y técnicos. Los médicos novohispanos desarrollaron nuevas técnicas quirúrgicas y terapias para tratar diversas enfermedades, y también trabajaron para comprender y tratar las enfermedades infecciosas y las epidemias que afectaban a la región.

La Medicina Tradicional Originaria

Se trata de un conjunto de prácticas curativas y preventivas que han sido desarrolladas por los pueblos originarios de diferentes regiones del mundo. En América Latina, la medicina tradicional originaria es una práctica muy arraigada, y se ha transmitido de generación en generación por medio de la tradición oral. Ésta se basa en la creencia de que todas las enfermedades tienen un origen espiritual, y que el cuerpo y la mente están interconectados. Por lo tanto, el tratamiento de las enfermedades se enfoca en equilibrar y armonizar el cuerpo y el espíritu.

En la medicina tradicional originaria, la naturaleza es vista como un ser vivo, y se considera que todas las plantas, animales y minerales tienen propiedades curativas. Las y los curanderos, chamanes y sanadores son los encargados de utilizar estas propiedades para tratar las enfermedades. En este sentido, el conocimiento se transmite de forma oral, y se guarda en la memoria de las y los curanderos y chamanes. Además, los rituales y ceremonias son parte integral que se acompaña con brebajes, narrativas y formas de interacción, principalmente utilizando elementos primarios de la flora (raíces, tallos, flores y hojas) y mezclas (alcohol-mezcal).



A pesar de que la medicina tradicional ha sido objeto de discriminación y desprecio por parte de la medicina occidental, en los últimos años se ha reconocido su valor y se ha promovido su inclusión en los sistemas de salud de algunos países. La Organización Mundial de la Salud ha destacado la importancia de la medicina tradicional en la atención de la salud, y ha promovido su integración en los sistemas de salud nacionales. En algunos países de América Latina, como Bolivia y México, la medicina tradicional indígena es reconocida como una práctica legítima y se ha incorporado en los servicios de salud.

La medicina tradicional indígena es una práctica curativa y preventiva que se basa en el equilibrio y armonización del cuerpo y el espíritu. Se transmite de generación en generación por medio de la tradición oral, y se enfoca en el uso de las propiedades curativas de la naturaleza. Aunque ha sido discriminada y despreciada en el pasado, en la actualidad se ha reconocido su valor y se ha promovido su inclusión en los sistemas de salud de algunos países.

En la medicina tradicional indígena, las bebidas también juegan un papel importante en el tratamiento de las enfermedades. Por ejemplo, en la región andina de Sudamérica, el consumo de infusiones y tés de hierbas medicinales es una práctica común en el tratamiento de diversas dolencias. El *té de coca*, por ejemplo, es una bebida tradicional de la medicina indígena andina que se utiliza para combatir el mal de altura, la fatiga y el dolor de cabeza. *La kava*, una bebida elaborada con una raíz de la planta del mismo nombre, es utilizada en la medicina tradicional de Oceanía como un tranquilizante natural.

Otra bebida común en la medicina tradicional indígena es *el ayahuasca*, un brebaje hecho a partir de la mezcla de plantas que contiene una sustancia psicoactiva llamada DMT. En la medicina tradicional amazónica, *el ayahuasca* se utiliza en ceremonias para tratar diversas enfermedades, como la depresión, la ansiedad y la adicción. Es importante destacar que, aunque algunas bebidas de la medicina tradicional indígena pueden contener sustancias activas, su uso siempre se realiza bajo la supervisión y orientación de un curandero o chamán experimentado. Además, en la actualidad, algunos países han regulado el uso y consumo de estas bebidas en el marco de sus sistemas de salud pública.

El mezcal, una bebida alcohólica destilada del agave, ha sido utilizado en la medicina tradicional mexicana desde tiempos ancestrales. Su uso medicinal se basa en las propiedades curativas atribuidas tanto a la planta de agave como al proceso de destilación.

En la medicina tradicional, el mezcal se emplea para tratar diversas dolencias, tales como problemas digestivos, dolores musculares y reumatismo. Para los problemas digestivos, se cree que pequeñas cantidades de mezcal pueden actuar como un tónico, ayudando a la digestión y aliviando malestares estomacales. Además, el mezcal se utiliza en la preparación de cataplasmas y compresas para aliviar dolores musculares y articulares, debido a su capacidad para generar calor y mejorar la circulación sanguínea en la zona afectada. Así también para “curar el alma”, de sustos, espantos, mal de ojo, principalmente. Estas prácticas van acompañadas de expresiones verbales como rezos de sanación o también para provocar malestar a las personas.

Otro uso común del mezcal en la medicina tradicional es como desinfectante y antiséptico. Se emplea para limpiar heridas y prevenir infecciones, aprovechando su alto contenido de alcohol. También se ha utilizado en la elaboración de remedios caseros para el resfriado y la gripe, mezclado con otros ingredientes como miel, limón y hierbas medicinales, para aliviar síntomas y fortalecer el sistema inmunológico. Aunque la medicina moderna ofrece alternativas más eficaces y seguras, el mezcal sigue siendo parte de las prácticas curativas tradicionales en muchas comunidades mexicanas, simbolizando la conexión con la cultura y la naturaleza. Finalmente, las bebidas también tienen un papel importante en la medicina tradicional indígena, y se utilizan en el tratamiento de diversas dolencias y enfermedades. Sin embargo, su uso siempre debe realizarse bajo la supervisión y orientación de un experto en la materia.

Al explorar las prácticas de hechizos, rezos y maleficios en la región de Tierra Caliente, resulta evidente que el mezcal desempeña un papel central no solo como bebida, sino como un símbolo cultural profundamente enraizado en las tradiciones locales para curar el cuerpo y el alma. Este estudio se propone desentrañar cómo el mezcal actúa como un catalizador en rituales y ceremonias, y cómo su presencia refuerza la cohesión social y la identidad cultural de las comunidades. A través de un análisis detallado de relatos orales, observaciones etnográficas y documentación histórica, se busca proporcionar una comprensión integral de la multifacética relación entre el mezcal y las prácticas mágicas en esta región. En última instancia, este trabajo pretende visualizar las formas en que las tradiciones ancestrales continúan moldeando y dando sentido a la ruralidad cotidiana en la Tierra Caliente de México.

METODOLOGIA

Este estudio adopta un enfoque cualitativo para explorar la función social del mezcal en la Tierra Caliente de México, particularmente en el contexto de hechizos, rezos y maleficios. Se utilizará una combinación de métodos etnográficos y análisis de fuentes documentales para obtener una comprensión profunda y contextualizada de las prácticas y creencias locales. Para lo cual se inició con la etapa de recolección de datos en tres sitios de estudio: Mochitlán, Guerrero; Zumpahuacán, Estado de México y Coatlán del Río, Morelos, mediante la aplicación de un instrumento de investigación cualitativa que consistió en la aplicación de entrevistas semiestructuradas con informantes clave, donde se incluyeron: una curandera, un productor de mezcal, y una cocinera tradicional local que participan en rituales y ceremonias. Estas entrevistas se centraron en los temas:

- Las creencias y prácticas relacionadas con el mezcal en contextos rituales.
- La percepción de los efectos y significados de los hechizos, rezos y maleficios.
- La historia y evolución de estas prácticas en la región.

Otra herramienta de trabajo fue la observación participante, en la cual se realizó la asistencia a eventos y rituales donde el mezcal juega un papel importante. Esto permitió una inmersión directa en las prácticas culturales y proporcionó información de primera mano sobre la preparación y uso del mezcal en diferentes contextos, las dinámicas sociales y simbólicas en torno al consumo de mezcal así como las interacciones y roles de los participantes en los rituales. De la recolección de información se procedió al análisis de documentos y relatos orales.

Se recopilaron y analizarán documentos históricos de siglo XVI, registros etnográficos previos y relatos orales para contextualizar las prácticas actuales dentro de una tradición más amplia. Esto incluyó archivos históricos sobre la producción y uso del mezcal, estudios etnográficos y antropológicos previos sobre la región y sus prácticas culturales, así como de relatos orales transmitidos por generaciones que documentan la evolución de estas prácticas. Finalmente, los datos recolectados fueron sistematizados y observados mediante técnicas de análisis temático a través del software de investigación cualitativa ATLAS.ti, identificando patrones y temas recurrentes que emergen de las entrevistas, observaciones y documentos históricos.

Este proceso incluyó la codificación de entrevistas y notas de campo para identificar categorías clave, nubes de palabras y relaciones semánticas, así como la comparación de los hallazgos de diferentes fuentes para triangulación de datos y para generar una interpretación de los significados culturales y sociales asociados con el mezcal en el contexto de narrativas orales y documentales que sustentan la cultura y relación histórica de esta bebida con el México profundo, aspecto fundamental de la vida rural en su complejidad.

RESULTADOS

Mezcal. Una Medicina para el cuerpo y el alma

El mezcal es una bebida destilada con alto contenido alcohólico (38- 55% Alc.) que se elabora a partir de la planta de agave en México. Aunque esta espirituosa ha sido etiquetada como una bebida embriagante, también es vista como remedio tradicional en algunas regiones de México. En la medicina tradicional mexicana, ha tenido una función terapéutica para tratar una variedad de dolencias, desde problemas estomacales hasta resfriados y enfermedades respiratorias (Hernández, F. 1581). En el imaginario colectivo se tiene la creencia de su alta riqueza en propiedades curativas debido a su importante contenido de aceites esenciales, compuestos aromáticos y conexión con el cosmos (López, M. 2022).

Además, el mezcal también se ha utilizado en ceremonias y rituales para tratar enfermedades del espíritu y para ayudar a las personas a conectarse con lo divino, en ceremonias agrícolas de petición de lluvia y eventos sociales. En algunas comunidades originarias y campesinas de México, se considera un regalo sagrado de los dioses, y se utiliza en actos de curación y para dar gracias por la salud y la vida. A pesar de su uso como medicina tradicional, es importante destacar que su consumo excesivo puede tener efectos adversos en la salud, como la deshidratación y el daño hepático (Rivera, et al. 2021). Por esta razón, se recomienda su consumo con moderación y bajo la orientación de un experto en la materia.

En la actualidad (2024), el mezcal se ha convertido en una bebida “de moda” en todo el mundo, y su producción se ha visto como una importante actividad económica en algunas regiones de México, sobre todo Oaxaca, Puebla y Michoacán (García, A. & Zavala, A. 2022). Sin embargo, es importante recordar su origen como una bebida sagrada con un rol social en la medicina tradicional de México.

En este contexto, en el año 2020, se desarrolló una investigación científica basada en reconstruir la historia de la cultura del mezcal en México como una fuente de información que ampliara el estado del conocimiento sobre las controversias judiciales imputadas a la solicitud de modificación a la declaratoria general de protección de Denominación de Origen Mezcal para 15 municipios del Estado de México.

Sanación profunda y alivio espiritual

Los primeros datos históricos que dan apertura a la identificación de la función social del mezcal se encuentran dentro del Informe Pericial elaborado para el proceso 1772/18-EPI-01-12, atendido desde la Primera Sala Especializada en Propiedad Intelectual del Tribunal Federal de Justicia Administrativa, ubicada en la Ciudad de México, México, para atender la solicitud de cobertura de propiedad intelectual para el mezcal mexiquense. Cabe resaltar que se denominó el informe pericial “con enfoque de literatura hispanoamericana” y no “histórico” como se pudiera haber esperado. Esto se debe principalmente a la carencia o acceso a fuentes históricas (Sánchez, E. 2023).

Por otra parte, se consideró retomar a otras fuentes de información que guardan la memoria histórica y tradicional como los relatos orales, la lírica popular y otras expresiones culturales. Ello permitió recuperar textos científicos, literarios, discursos colectivos inmersos en narrativas, ilustraciones, pinturas, imágenes, y toda manifestación humana dedicada a comunicar “algo”, una historia, mil historias.

Toda manifestación humana conlleva a un discurso, este es un medio para comunicarse y no precisamente de manera verbal, existen varias formas de estas formas. En el informe pericial se retoma el método de investigación analítica de la abducción, la cual fue determinante y trascendental para decodificar e hilvanar discursos, mensajes envueltos en narrativas poco claras y ambiguas de fuentes históricas coloniales, de ahí que muchas voces manifiesten su “preocupación” por descalificar la presencia del mezcal como bebida presente en los primeros albores de la colonia o incluso en el periodo prehispánico. Sobre la función social del mezcal, la investigación muestra una evidencia documental que narra procedimiento inquisitorio fechado en 1539.

El 19 de agosto de 1539, ante el notario Fortuno de Ibarra, notario apostólico del santo oficio en la Nueva España compareció Xpobal y su esposa, cacique del poblado de Ocuituco (Morelos), quienes

fueron acusados de idolatría y otras injurias. Se les acusó de que en su casa veneraban a los “demonios” Yaotl y Tezcatlipoca “...hacían altares con cacao, gallinas y mucho copal, bailaban y danzaban ebrios y al final de las celebraciones (que duraba tres días) prendían un fuego en el centro y escupía (Xpobal) vino de la tierra, causando una gran llamarada que impresionaba a los presentes...” (Sánchez, E. 2023). A primera vista pudiera pasar por desapercibido esta parte del ritual, pero llamó la atención de que “el vino de la tierra” hiciera una gran llamarada. Si tomamos literal la noción de “vino de la tierra” con el pulque (bebida canónica del centro de México), observamos que, por la cantidad de alcohol y la propia textura de la bebida, NO ES POSIBLE que produzca ese “flamazo”. Continúa la narración del caso: *“ en el verano pasado(1538) tuvo (Xpobal) enferma una hija que se dice María, por lo cual hizo cierto ayuno al uso antiguo, estando ochenta días sin llegar á mujer; é al fin de los dichos días tomó é sacrificó una gallina, y con cierto ocote y hule, é todo junto, lo ofreció en un camino al demonio Tezcatlipoca, lo prendió y escupió el vino, se fue a su casa é hizo mucho pulque y vino, é comida, é del dicho vino llevó cuatro jícaros y cuatro cántaros de pulque, é una gallina viva, é lo dió al dicho Don Juan, hechicero...”* (AGN, XVI. Tomo 30, No. 9. 1 parte).

Sin duda, esta otra evidencia abre la mirada y la mente a analizar la diferencia entre “pulque y vino”, un vino que es capaz de no apagar un fuego, de uso ritual y sobre todo que lo pueden fabricar en casa, no en cualquier casa, sino en la de un cacique. Es importante también recalcar que se habla de “*cuatro jícaros (de vino) y cuatro cántaros de pulque*”, se habla entonces de dos bebidas diferentes con especificaciones claras en el recipiente de uso, la jícara, que en el sur de México es muy usado en la actualidad para tomar mezcal, y los cántaros, recipiente de mayor capacidad como se sirve el pulque. Por otro lado, de acuerdo con el testimonio de la señora María del Carmen Jiménez Espinoza, cocinera tradicional de Mochitlán, Guerrero; comparte que “en nuestra etapa niños, cuando nos asustábamos nos llevaban a rezar la sombra, la curandera lo hacía con un ocote prendido y le escupía mezcal y si mi memoria no me falla, el ocote (*pinus montezumae*) no se apagaba” una ceremonia que puede tener coincidencias con lo mencionado en los documentos históricos mencionados con antelación. Este acto de curación del espíritu se acompaña con el siguiente rezo cuando la persona curandera o curandero coloca una frazada o toalla de bañar sobre la cabeza y cuerpo de la persona “maleada” o enferma.

Enseguida, sostiene con una mano un fragmento de ocote prendido y con la otra un vaso con mezcal, se dirige al enfermo por su nombre y exclama “*vente sombra de (nombre del enfermo), no te espantes, regresa a tu cuerpo, concéntrate en tu cuerpo*”, enseguida, toma un sorbo de mezcal y lo mantiene en la boca mientras la pasa haciendo succión sobre el cuerpo cubierto por la frazada o toalla de bañar, sobre la cabeza y espalda, hombros y brazos del enfermo, posteriormente, lo escupe sobre el ocote prendido provocando una flama por la cantidad de alcohol. La persona curandera observa la forma y colores de la flama, de ahí que determina la gravedad del enfermo, así como la cantidad de sesiones de sanación, que pueden durar una o tres sesiones (Jiménez, M. 2021).

Otra forma de utilizar el mezcal, continúa la experiencia la señora Jiménez Espinoza, en un acto de sanación se lleva a cabo principalmente con los menores de un año, tiempo en el cual son susceptibles a sustos, espantos o perturbaciones emocionales relacionadas al entorno, las entidades “malignas” insertas en el imaginario colectivo, para el desarrollo de la ceremonia curativa se menciona que “*cuando el bebé está muy chillón (llora con bastante frecuencia sin razón aparente alguna), se cura utilizando un huevo de gallina o de guajolota, un chile guajillo (Capsicum annum Guajillo), cigarro prendido y mezcal*” (Jiménez, M. 2021).

Acto seguido, se toman los elementos de sanación (huevo y chile guajillo), mientras se frota en el cuerpo del bebé, se rezan tres “Padre nuestro”, siete “Ave María”, se termina la ceremonia y se prende el cigarro, la curandera expulsa el humo alrededor del cuerpo del bebé, principalmente en las palmas de las manos y plantas de los pies. Posteriormente, la curandera toma un sorbo de mezcal y lo mantiene en la boca, al mismo tiempo que le rodea el cuerpo y lo escupe al piso en dos o tres repeticiones (Jiménez, M. 2021).

Por otro lado, se puede hablar de otro acto social es visto por los actores sociales como un ritual agrícola, lo llevan a cabo los mezcaleros del centro de Guerrero. Se realiza cuando salen las primeras gotas de la bebida destilada se recogen en una “jícara o coatecomate”, ésta es ofrendada al “amigo”. Se trata de una entidad energética del imaginario colectivo que tiene sus raíces en el México profundo donde se puede relacionar con un antiguo rito a Tezcatlipoca (el que todo lo da y todo lo quita) y que se relaciona con lo referido con el proceso inquisitorial del cacique Xpobal mencionado al inicio de este apartado.

El mezcal de punta o primer destilado tiene una composición alcohólica de 75 hasta 90% volumen de alcohol, dentro de la ofrenda-ritual, se recolecta con las primeras gotas de esta bebida y se avienta al fuego de la hornilla por el maestro mezcalero mientras pronuncia “Órale amigo, ahí te va pa’ que disfrutes tu mezcal, déjame trabajar y te daré más...” y se cuándo el líquido cae al fuego, se produce una increíble flama que según dicen los mezcaleros “la lengua del amigo... le gustó (Mateo, E. 2019)”. Este ritual se realiza con el objetivo de agradecer a esta entidad (el amigo) por una buena destilación y por sus favores durante la actividad, así como el respectivo permiso por el uso de leña y maguey del monte.

El mezcal, aunque mayormente conocido por su papel en rituales de sanación y celebraciones religioso-culturales, también ha sido mencionado en algunas prácticas y creencias populares relacionadas con un uso maléfico. Algunos casos donde se cree que el mezcal se usa para propósitos oscuros, de acuerdo con la señora Adriana “N”, curandera del municipio de Zumpahuacán, comparte su experiencia sobre diferentes “trabajos” de maléficos donde se relaciona en uso del mezcal:

- **Hechizos de amor no correspondido.** En algunas regiones, se dice que se pueden agregar ciertas hierbas al mezcal para crear una pócima destinada a obligar a una persona a enamorarse de alguien contra su voluntad.
- **Mal de ojo.** Existen historias sobre el uso de mezcal en rituales para neutralizar o revertir el mal de ojo, aunque también puede ser empleado para infligirlo, dependiendo de la intención del practicante.
- **Amuletos y protecciones.** Se cree que ciertos amuletos mojados en mezcal pueden ser usados para protegerse de enemigos o para lanzar maleficios sobre ellos.
- **Ritos de venganza.** En algunas narrativas, el mezcal se utiliza en rituales de venganza, donde se mezcla con otros elementos simbólicos para invocar energías negativas o para dañar a alguien.

Estas prácticas varían ampliamente entre diferentes culturas y comunidades, y muchas de ellas forman parte de la cotidianidad rural, aunque han disminuido y se han ido perdiendo poco a poco debido a diferentes factores como el acceso a información virtual (internet), migración de la población y/o retorno de población con otra estructura mental y de valores. La mayor parte de este legado cultural sobre los actos de sanación o de provocar daños mantiene su vigencia en las tradiciones orales más que de prácticas reales, lo cual otorga un ambiente de misticidad territorial a la Tierra Caliente de México.

Actos y Actitudes. Tipologías de consumo del mezcal en espacios socioculturales

A lo largo de la historia, las sociedades integran varios factores que intervienen en su sistema alimentario, desde la producción, circulación y consumo alimenticio. Para entender mejor estos procesos es necesario recurrir a herramientas conceptuales desde la antropología y así llegar al análisis sobre el papel que tienen los llamados aspectos socioculturales a la hora de producir, distribuir y consumir los alimentos, específicamente la influencia que adquieren las relaciones históricas y socioculturales en la selección, preparación y consumo alimenticio de un grupo social. De ahí la necesidad de plantear el enfoque de la antropohistoria sociocultural de la alimentación (Adame, 2012). El consumo de mezcal en las sociedades de la Tierra Caliente de México está presente en la vida cotidiana, documentado desde principios del dominio colonial hasta nuestros días (Sánchez, E. 2023), en las ceremonias y fiestas sociales (bodas, XV años, bautizos, confirmación, cumpleaños, graduaciones, velorios, inauguraciones de obras, etc.) así como en las fiestas religiosas, ceremoniales, rituales, etc. sin embargo, el uso y consumo de este sub producto del maguey (*Agave spp.*) está regido por ciertas reglas sociales de convivencia, concretamente de ciertos hábitos, costumbres, estilos, y/o patrones alimenticios. Estos “hábitos alimenticios” son considerados como parte de las costumbres de una comunidad reflejada en la forma en cómo concibe este producto y su relación con el alimento, el cual se inserta en un contexto biocultural que integra aspectos: físico, social, cultural, ritual, cuya interacción configura un patrón dietético común (Adame, 2012).

Los patrones dietéticos comunes son seleccionados por cada grupo social de acuerdo con su cosmovisión, entorno biocultural y las formas de preparación y consumo, de esta manera, el mezcal se produce bajo diferentes técnicas y procesos productivos, y su consumo va de acuerdo con la dieta de cada comunidad. Finalmente, la dieta es considerada como el producto final, según Miguel Adame, estas dietas están influidas por los alimentos que son accesibles por el medio ambiente y por “la ideología” local de cada sociedad.

En el caso del mezcal, para las sociedades productoras consideran este producto como parte de su identidad cultural, su consumo tiene un contexto específico, no tanto así para las sociedades consumidoras fuera del contexto local que pueden ver este producto como una “moda” o como una simple bebida alcohólica.

De acuerdo con Lowenberg (Adame, M. 2012), las sociedades al momento de seleccionar sus dietas están influidas por factores generales, en este caso para las sociedades productoras y consumidoras locales del agave y derivados, sobre todo el mezcal tiene sus implicaciones con: clima, paisaje, actividades productivas, ciclos estacionales, influencias culturales, políticas, personales, de salud, entre otros.

Como primer aspecto a analizar es el espacio físico humano y sus significaciones simbólicas: el consumo de mezcal se realiza en diversos espacios sociales, como son los hogares, sobre todo cuando se trata de un cumpleaños, de ahí durante las celebraciones a las imágenes religiosas católicas que se tienen en casa, también durante la ingesta diaria de alimentos, además de cuando llega un visitante o un familiar de otro espacio geográfico, son los hombres quienes ofrecen esta bebida, y a menudo cuando se pasa por un coraje o susto; en los atrios de los templos religiosos durante las celebraciones a los santos patronos.

Generalmente, en los territorios productores de mezcal se consume esta bebida antes de cada alimento, sobre todo en las mañanas se toma el mezcal “de hierbas amargas”, que sirven para curar males estomacales o para que no caiga pesado el almuerzo o la comida y de forma permanente todo el año. El consumo social se encuentra principalmente en las cocinas familiares, suelen ser las mujeres quienes ofrecen el aperitivo a los comensales, así como la elección del menú con el cual se va a acompañar este producto, que puede ser cualquier platillo regional sobre todo con pozole verde o blanco. Se sirve en jarritos de barro, vasos de vidrio llamados “caballitos”, carrizos o cualquier otro objeto donde se pueda servir, va acompañado de una “botana” que usualmente puede ser un cítrico de los patios o huertas locales (limón, cajel, toronja), una jícama o mango con chile, carne seca con limón y sal, semillas de calabaza o garbanzos, en los hogares campiranos de Mochitlán también se acompaña con queso de cincho.

Fuera del hogar, en las parcelas y unidades agropecuarias de trabajo después de cada actividad o sobre todo cuando hay una ocasión especial, como la culminación de las siembras, los primeros elotes o las festividades dedicadas a la santa cruz o de *xilocruz*. Es importante resaltar que en cualquier tipo de celebración donde se consuma el pozole, siempre estará la presencia de mezcal. Sin embargo, pese a

que hay lugares donde se pueda consumir más volumen de mezcal, el hogar es el espacio humano donde se consume cotidianamente.

Cuando el anfitrión, mayordomo o el agricultor termina de servir una copa de mezcal antes de probar los alimentos o la botana, suele pronunciar un par de frases que acompañan el acto este acto. Algunas de ellas son pronunciadas antes de tomar el mezcal y otras frases después de pasar el último sorbo de este líquido, frases como:

“para todo mal mezcal, para todo bien también”, “Para males sin remedio, litro y medio” (Melquiades Campos), “Aguas de las verdes matas, tu me tumbas, tu me matas y me haces andar a gatas” (anónimo), “Vino divino, dulce tormento, que haces a fuera mejor pa’ dentro (Lorenza Reyes), “Chíngate un amarrón”, “Padre nuestro, que bueno está esto”, “Ave María, yo no quería” (Emilio Quiñones), “Bebo mezcal porque el agua sirve para bañarse, solo los cochinos se la toman” (anónimo), “Agua clarita, agua bendita te doy de traguitos pa’ mi penita” (Enrique Vilegas), “Vuelen greñas” (Trinidad Reyes), “Arriba, abajo, al centro y pa’ dentro” (anónimo), “Sírname un amansa cabrones” (Leonardo Nava), “Pa’cuando se hizo Tito tu valor” (Ricardo Jiménez), “Es mejor oler a mezcal que a aroma floral” (DIBA), “Mezcal toman los reyes y agua los bueyes” (Jesús Morales), “Un amarguito pa’ que se te baje la bilis” (Isabel Espinosa), “Mezcal de olores y sabores, si de la panza me curas el empacho y del corazón los amores, conserva mi cuerpo intacto para que en la feria de Santa Anita disfrute sus bellas tradiciones, del huacaxtoro un buen taco, y al son de la tambora en los lomos de un buen cuaco” (Jairo Sánchez).

Hace algunas décadas, la gente mayor consumía el mezcal y hacía gárgaras antes de ser ingerido, según ellos era para degustar mejor este alimento líquido.

La ideología de la comida: el uso del mezcal no solo es como alimento líquido, como hemos visto, sino también como elemento que integran las ofrendas a los santos patronos de los pueblos, pero sobre todo acompañan las ofrendas a la santa cruz. Algunos pueblos consideran al mezcal como un elemento de cohesión entre las divinidades y las actividades agrícolas, por eso en las cruces que se encuentran en las cuevas, en los manantiales de agua o en los ríos, la ofrenda principal es mezcal, mole, tamales, flores, velas, copal y cigarros.



En la festividad de la santa patrona de Mochitlán, se realiza el tradicional paseo del tesoro, que consiste en un recorrido por las principales calles después de las 21 hrs, se acostumbra tirar mezcal al aire para mojar a los asistentes, como uno de los principales rituales religiosos. En la festividad de día de muertos, las ofrendas de los hogares mochitlecos presentan mezcal como alimento líquido, los anfitriones brindan en la mañana, a la hora de comida y en la noche con sus fieles difuntos. La bebida además de ser un alimento líquido también tiene un significado profundo y comunicativo, tanto con las divinidades, santos cristianos o antiguas creencias “paganas”, con los difuntos o con los vivos.

Estos tipos de representaciones, de calidad y calidad de la representación de sus hábitos alimenticios nos ayudan a entender mejor sus conexiones con la historia, la cultura, la cosmovisión, sobre todo a entender que más allá de ver el mezcal como una bebida alcohólica es un elemento integrador sociocultural de una sociedad. De acuerdo con el antropólogo Miguel Adame, el estudio de estos elementos nos dará la pauta para proponer tipologías de los contenidos y formas alimenticias sociales, que servirán para resignificar y revalorar las actividades agrícolas locales como sistemas alimentarios complejos.

De acuerdo con Adame (2012) donde retoma lo propuesto por Kushi, que a partir de analizar las tipologías de los contenidos y formas alimenticias sociales siete niveles alimenticios humanos de cómo concebimos los alimentos y sus patrones alimenticios:

1. Alimentación mecánica, sin conocimiento y deseo.
2. Alimentación sensorial, basada en preferencia, gustos, olores, sabores.
3. Alimentación sentimental o emocional, para ser sociables.
4. Alimentación intelectual, por conocimientos dietéticos nutricionales.
5. Alimentación económico- social, regida por criterios económicos, de cantidad.
6. Alimentación libre, en armonía con el universo,
7. Alimentación antropo- cósmica, acto comunicativo entre los seres humanos y la naturaleza y el propio cuerpo (Kushi, M., & Van Cauwenberghe, M. 1985).

De esta manera, Michio Kushi, un destacado defensor de la macrobiótica, consideraba la alimentación desde una perspectiva integral que abarca no solo la nutrición física sino también el bienestar espiritual y social. Por lo cual, los alimentos se pueden clasificar en varios niveles, cada uno representando una

etapa de desarrollo en la conciencia y en la salud. El mezcal, como una bebida alcohólica tradicional mexicana, podría ser visto de diferentes maneras dependiendo del contexto en el que se consume. Si nos centramos en el nivel de alimentación económico-social, regido por criterios económicos y de cantidad, podemos considerar lo siguiente:

Criterios Económicos: En este nivel, el consumo del mezcal podría evaluarse desde la perspectiva de su accesibilidad y costo. Si el mezcal se produce y consume localmente, podría ser más accesible económicamente y fomentar la economía local, lo cual es positivo desde un punto de vista macrobiótico que valora los productos locales y de temporada.

Cantidad: El consumo de mezcal en términos de cantidad también es relevante. Kushi probablemente se recomendaría moderación en el consumo de alcohol debido a sus efectos en la salud física y mental.

Un consumo excesivo podría desequilibrar el bienestar integral que promueve la macrobiótica.

Finalmente, desde el nivel de alimentación económico-social, el mezcal podría ser considerado de manera en un nivel antro- cósmica si se produce y consume de manera local en rituales, ceremonias y actos sociales que tienen que ver con las relaciones sociales, con la naturaleza y el cosmos, contribuyendo a la economía comunitaria y respetando la moderación en su consumo. Sin embargo, la macrobiótica enfatiza el equilibrio y la salud integral, por lo que el consumo excesivo de alcohol no sería recomendable desde esta perspectiva.

CONCLUSIÓN

En conclusión, el mezcal es una bebida destilada tradicional mexicana que ha desempeñado múltiples roles en la cultura y medicina tradicionales. Originado del agave, su alto contenido alcohólico (38-55% Alc.) no solo lo convierte en una bebida espirituosa sino también en un componente clave en rituales y tratamientos curativos. Tradicionalmente, el mezcal se ha utilizado para tratar diversas dolencias, como problemas estomacales y enfermedades respiratorias, y ha sido parte integral de ceremonias que buscan la sanación del espíritu y la conexión con lo divino.

Además, el mezcal ha sido venerado en las comunidades originarias como un regalo sagrado de los dioses, empleado en actos de agradecimiento y curación. Sin embargo, su consumo excesivo puede provocar efectos adversos como deshidratación y daño hepático, por lo que se recomienda moderación.

En la actualidad, el mezcal ha ganado popularidad mundial, transformándose en una significativa actividad económica, especialmente en regiones como Oaxaca, Puebla y Michoacán.

La investigación sobre el mezcal revela su profundo arraigo en la historia y cultura mexicana, documentado en procesos judiciales históricos y en relatos orales. Desde la época colonial, el mezcal ha sido parte de rituales de sanación y protección, y aunque su uso se ha modernizado, sigue siendo un símbolo cultural y espiritual. Por tanto, el mezcal es más que una bebida alcohólica; es una manifestación de la identidad cultural, social y espiritual de México, reflejando una rica herencia que va más allá de su reciente popularidad global.

REFERENCIAS BIBLIOGRAFICAS

Adame Cerón, M. Á., & Adame Cerón, M. Á. (2012). Hacia una antropehistoria sociocultural de la alimentación (y de la nutrición). *Alimentación en México ensayos de antropología e historia, compilado por Adame Cerón, Miguel Ángel. México: Navarra.*

Archivo General de la Nación. Inquisición. Siglo XVI. Herejes. Tomo 30, No. 9. 1 parte. 28 fojas del original.

García, A. R., & Zavala, A. O. (2022). Evaluación de la eficiencia de la industria del mezcal producida en las entidades federativas de México: un análisis de la envolvente de datos (DEA). *Inquietud Empresarial, 22(1)*, 81-97.

Gonzalez, L. G. Y. (1960). Nueve aventuras de la bibliografía mexicana. *Historia mexicana, 10(1)*, 14-

Hernández, F. (1581). Historia Natural de la Nueva España. Libro Séptimo, capítulo LXXI.

http://www.franciscohernandez.unam.mx/tomos/02_TOMO/tomo002_007/tomo002_007_071.html

Jiménez, M. (2021). Entrevista cocinera tradicional, Mochitlán, Guerrero.

Kushi, M., & Van Cauwenberghe, M. (1985). *Macrobiotic Home Remedies*. Japan Publications.

López, M. (2022). Entrevista curandero, Coatlán del Río, Morelos.

Mateo, E. (2019). Entrevista a maestro mezcalero, Zumpahuacán, Estado de México.

Rivera-Rivera, L., Séris-Martínez, M., Reynales-Shigematsu, L. M., Villalobos, A., Jaen-Cortés, C. I., & Natera-Rey, G. (2021). Factores asociados con el consumo excesivo de alcohol: Encuesta Nacional de Salud y Nutrición 2020 sobre Covid-19. *salud pública de méxico, 63(6)*, 789-798.



Sánchez, E. (2023). La prueba de indicio histórico como herramienta pericial en materia de derechos Bioculturales en México. El caso del Mezcal. *Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar*, 7(1), 7001-7020.

