

DOI: https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4941

La prueba de indicio histórico como herramienta pericial en materia de derechos Bioculturales en México. El caso del Mezcal

Eduardo Sánchez Jiménez

mayor_sanchez@hotmail.com

<https://orcid.org/0000-0003-0552-4658>

Investigador Cátedra COMECyT-UAEMex

Toluca de Lerdo-México.

RESUMEN

El Agave es planta sagrada y social ya que ha acompañado los procesos co-evolutivos humana desde los pueblos ancestrales hasta las sociedades postmodernas. El objetivo de la investigación consistió en generar un dictamen pericial para argumentar sobre la modificación a la declaratoria general de protección sobre la Denominación de Origen Mezcal (DOM) en los estados de Aguascalientes, Estado de México y Morelos en México. Se retomaron algunos aspectos metodológicos del paradigma indiciario como el método de la abducción, los indicios y el tratamiento de fuentes históricas, orales, visuales y vivenciales; de igual manera, fueron aplicados algunos principios de la Teoría de los Sistemas Complejos como el análisis de elementos, estructuras y funciones semánticas. Esta perspectiva permitió reunir la suficiente evidencia que constituyó una base argumentativa sólida que no solo legitimó el derecho a estas demarcaciones al uso de la DOM, sino a hilvanar una historia colectiva entorno siendo el despojo, la prohibición y resistencia los aspectos más representativos en el tema. La investigación constituyó una base científica y metodológica que permitió utilizarse como herramienta jurídica y prueba pericial en procesos de litigio sobre propiedad intelectual y derechos bioculturales de pueblos originarios y campesinos en México.

Palabras clave: *mezcal; indicio histórico; prueba pericial; derechos bioculturales.*

Correspondencia: mayor_sanchez@hotmail.com

Artículo recibido 20 enero 2023 Aceptado para publicación: 20 febrero 2023

Conflictos de Interés: Ninguna que declarar

Todo el contenido de **Ciencia Latina Revista Científica Multidisciplinar**, publicados en este sitio están disponibles bajo

Licencia [Creative Commons](https://creativecommons.org/licenses/by/4.0/) 

Cómo citar: Sánchez Jiménez, 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. https://doi.org/10.37811/cl_rcm.v7i1.4941

The evidence of historical evidence as an expert tool in the field of biocultural rights in Mexico. The case of Mezcal

ABSTRACT

The Agave is a sacred and social plant since it has accompanied the human co-evolutionary processes from ancestral peoples to postmodern societies. The objective of the investigation was to generate an expert opinion to argue about the modification to the general declaration of protection of the Mezcal Denomination of Origin (DOM) in the states of Aguascalientes, the State of Mexico and Morelos in Mexico. Some methodological aspects of the evidence paradigm were taken up again, such as the abduction method, the evidence and the treatment of historical, oral, visual and experiential sources; In the same way, some principles of the Theory of Complex Systems were applied, such as the analysis of elements, structures and semantic functions. This perspective made it possible to gather sufficient evidence that constituted a solid argumentative base that not only legitimized the right of these demarcations to use the DOM, but also to weave together a collective history around it, with dispossession, prohibition, and resistance being the most representative aspects of the subject. . The research constituted a scientific and methodological basis that allowed it to be used as a legal tool and expert evidence in litigation processes on intellectual property and biocultural rights of indigenous peoples and peasants in Mexico.

Keywords: *mezcal; historical clue; expert evidence; biocultural rights.*

INTRODUCCIÓN

En el presente artículo se expone una serie de información sistematizada a partir de observar fuertes tensiones entre grupos campesinos y originarios del centro-sur de México y agrocorporativos agaveros regionales nacionales y de capital extranjero, quienes se disputan el derecho de uso y legítima posesión de la cultura del mezcal desde los años 1994 a 2022. En este periodo acontecen diversos hechos que marcarán la historia en cuestión, no solo de los territorios involucrados, sino de fuera del territorio mexicano. En este periodo tiene su génesis el modelo neoliberal en México, auge y declive marcado con el arribo de otro nuevo paradigma nacional en 2018, conocido como “humanismo mexicano”. Por lo que los derechos bioculturales pudieran tener una oportunidad de llevar la justicia a los desposeídos, a los sin voz, al México profundo.

El origen de la investigación se sitúa en el acontecimiento histórico fechado el 08 agosto de 2018, donde el Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI) anunciaba a través del Diario Oficial de la Federación (DOF) la modificación a la zona de protección de la Denominación de Origen Mezcal (DOM) para algunos municipios del Estado de México, Aguascalientes y Morelos. Alrededor de un mes después, el 18 de septiembre se anunciaba la suspensión de dicha solicitud de protección debido a la inconformidad de grupos de productores, empresarios y del gobierno de mezcal de Oaxaca y algunos otros de Michoacán, acompañados por el Consejo Regulador de la Calidad del Mezcal (CRM) ante la sala especializada en propiedad intelectual del Tribunal Federal de Justicia Administrativa (TFJA).

La impugnación puede sintetizarse en tres grandes factores: humanos, históricos y naturales, entre otros aspectos que serán mencionados a lo largo del presente texto. Enseguida, el 20 de septiembre de 2018, se admite el trámite de impugnación y se concede la medida cautelar provisional para aviso de suspensión de la DOM ante la oficina de la Organización Mundial de la Propiedad Intelectual (OMPI), hasta en tanto no se resuelva en definitiva el proceso jurídico-administrativo. Al día siguiente, el 21 de septiembre de 2018, se integra el comité de tres peritos especializados en propiedad intelectual para emitir una opinión técnica y científica que abone al proceso mencionado. Parte de esta investigación surge del informe pericial en Literatura Hispanoamericana presentada por el Dr. en S.D. Eduardo Sánchez Jiménez.

La elaboración de un dictamen pericial para determinar si un territorio determinado merecía o no la protección en cuestión implicaba una investigación profunda, la cual se enfrentaba en un primer momento con la ausencia de estudios históricos relacionados a los espacios geográficos impugnados. Ello obligó a buscar herramientas de investigación científica que fortalecieran una propuesta sólida y con bases irrefutables ya que no solo se trataba de una bebida alcohólica común, sino de derechos culturales de los productores, de formas de organización, de marcos de protección al ambiente, de cuidado del suelo, de cosmovisión, de identidad. Sin duda, esto evidenció un gran vacío de trabajo de exploración histórica.

El carecer de estudios históricos en el tema de uso y aprovechamiento del agave para elaboración de bebidas destiladas (mezcal), también fue una oportunidad de llenar esos huecos teóricos y metodológicos que coadyuvaran a hilvanar al abordaje científico en este tema, en particular, de la ampliación del estado del conocimiento del mezcal y sus ecosistemas natural y social, así como de desmitificar “verdades” que hasta esta fecha eran consideradas como “canónicas”. Uno de los principales resultados fue la sistematización de textos científicos, literarios, periodísticos, publicitarios, jurídicos, administrativos y políticos, así como expresiones culturales (pintura, lírica popular y la oralidad).

La investigación fue nutrida por diferentes fuentes de información que robustecieron (complejizaron) el tema, no solo se pudo reconstruir una ruta histórica, sino que se reconstruyó el contexto que acompañó a los datos fríos y no solo fechas o sucesos. Se visualizan otros actores como las naciones de la gran chichimeca, invisibilizados por los mexicas y por los españoles, por ejemplo. Se propone a esta región biocultural como el origen de la palabra “mezcal” y a estas culturas como sus legítimas custodias. Además de esto, se organiza la secuencia histórica en etapas tomando en cuenta la visión arqueológica, antropológica e histórica. Una cuestión a destacar es la mexicanidad de la bebida destilada del agave, los nombres locales, las formas de producirlo y consumirlo a lo largo del devenir humano.

La investigación no solo legitima la solicitud de incorporación a la protección de la DOM, sino que aparecen otros territorios nacionales, pero también internacionales. Esto debido a las rutas comerciales e intercambios desde antes de la llegada de los europeos al actual continente americano. Parte de esta información, también coadyuvó a la gestión de

mecanismos de protección de origen en Ecuador y en Perú para las bebidas destiladas de agave en estos países. Otro de los aportes fue el diseño metodológico, el cual fue el resultado de una fusión entre el Paradigma Indiciario propuesto por Carlo Ginzburg y la Teoría de Sistemas Complejos de Rolando García. Cabe mencionar que en lo general se comprobó la validez de los interesados para el ingreso a la DOM, sin embargo, no con todos los municipios que se propusieron en sus solicitudes ya que no aportan elementos para su justificación en cuanto a la vigencia de la actividad mezcalera.

El objetivo que se propuso para la investigación fue el de generar un dictamen pericial para fundamentar el proceso de impugnación de la declaratoria general a la ampliación de la Denominación de Origen Mezcal en los estados de Aguascalientes, Estado de México y Morelos. Este dictamen parte de un proceso de investigación transdisciplinar que integró fuentes de información documental y oral con especialistas en la materia, así como a los maestros mezcaleros de los tres territorios en cuestión. Se retomaron algunos elementos del paradigma indiciario como el método de la abducción; de igual manera, fueron aplicados algunos principios de la Teoría de los Sistemas Complejos. El uso de ambos marcos teóricos y metodológicos puede ser una alternativa para generar teoría desde la visión del actor social.

Se concluye que esta planta (Agave) al ser un componente de la flora, la cual será el factor determinante para la presencia de grupos humanos ancestrales en determinados territorios. La importancia de esta va más allá de solo materia prima para destilados, sino es multifactorial. Pese a la presencia histórica y cultural en distintos territorios campesinos y originarios en las américas donde el uso está ligado a sus prácticas cotidianas, los marcos normativos de gobiernos de corte neoliberal han permitido la introducción y fomento de los agrocorporativos agaveros de capital extranjero, quienes han motivado disputas territoriales, económicas y sociales. En algunos casos, son estos quienes dirigen al sector y a la agenda de gobierno, los órganos de certificación y control político. Los estados solicitantes a la DOM se benefician con pruebas de indicios históricos que les permite argumentar su legítimo e irrefutable derecho a gozar de esta protección intelectual.

Finalmente, se obtuvo una investigación cualitativa basada en el discurso de los sujetos sociales involucrados con el agave y sus usos desde antes de la llegada de los europeos al actual continente americano y que fue posible identificar pequeños detalles y rasgos

poco estimados o inobservables, que conllevaron al encuentro con la singularidad. La captación de estos indicios permitió reconstruir argumentos sólidos para favorecer la solicitud de ampliación de la protección jurídico-administrativa de la Denominación de Origen Mezcal a los solicitantes mencionados. La investigación constituyó una base científica y metodológica que permitió utilizarse como herramienta jurídica y prueba pericial en procesos judiciales sobre propiedad intelectual y derechos bioculturales.

METODOLOGÍA

La investigación científica se desarrolló solo en los municipios de los estados de Aguascalientes: Aguascalientes, Asientos, Calvillo, Cosío, El Llano, Rincón de Romos y Tepezalá; Almoloya de Alquisiras, Amatepec, Coatepec Harinas, Ixtapan de la Sal, Luvianos, Malinalco, Ocuilan, Sutepec, Tejupilco, Tenancingo, Tlatlaya, Tonatico, Villa Guerrero, Zacualpan y Zumpahuacán en Estado de México. Los municipios de Morelos que fueron incorporados al informe pericial fueron Miacatlán y Coatlán del Río.

En relación con el proceso metodológico, la presente investigación se insertó dentro del tipo cualitativa, la cual implica recopilar y analizar datos no numéricos para el entendimiento de fenómenos, perspectivas y visiones que las personas buscan explicar sus propias realidades. De esta manera, para Urbina (2020), la investigación cualitativa, permite comprender la profundidad de un fenómeno a partir de la mirada de los actores sociales, la que se integra a los modelos explicativos cuantitativos, como es el caso de los fenómenos de la salud, donde la explicación de ellos no está completa sin la perspectiva de los sujetos que portan la salud/enfermedad, por citar un ejemplo (Urbina, 2020; p. 2). En las investigaciones de ciencias sociales, se permite una flexibilidad metodológica al investigador, según sea el tipo de estudio. Para la presente, se propuso un multimétodo que integró algunos elementos del Paradigma Indiciario de Carlo Ginzburg (1979; p. 25) y de la Teoría de los Sistemas Complejos de Rolando García (2011; p. 17). La investigación se concentró en cuatro etapas: identificación del problema de investigación, construcción del sistema-objeto de estudio, contrastación de la información y análisis de las formaciones cualitativas o indicios. Cabe mencionar que se decidió por la sugerencia de la propuesta de Ginzburg, la cual consiste en la formulación de hipótesis y no como lo propone García con una pregunta generadora o de investigación.

En la primera etapa se procedió a la identificación del problema de investigación, el cual consistió en analizar las tensiones socioculturales por la Denominación de Origen Mezcal

en México. Para lo cual, se revisaron informes técnicos, literatura especializada, memorias de congresos, información oficial de gobiernos y sus organismos en la materia. Posteriormente, a través del método abductivo, se formularon las hipótesis siguiendo el principio general: primero, *N* es un evento o un conjunto de sucesos; segundo, *G* es una explicación posible o satisfactoria de *N*; conclusión, *G* es la explicación de *N*, al menos hasta que algo sugiera lo contrario (Ramírez, 2008; p. 9).

De esta manera, se estableció las siguientes hipótesis:

- a) Las evidencias históricas de siglo XVI mencionan una forma de aprovechamiento de los magueyes nativos para la elaboración de bebidas con alto contenido alcohólico de uso social y ritual en el actual territorio mexicano.
- b) Los discursos inmersos en las fuentes históricas abren la posibilidad de localizar evidencia sobre la presencia de bebidas con alto contenido alcohólico diferentes a las fermentadas a lo largo y ancho del actual territorio mexicano.
- c) Las menciones sobre bebidas con alto contenido alcohólico son vagamente mencionadas o incluso invisibilizadas a modo de ocultar su presencia y/o por una falta de conocimientos en dos mundos separados por distancias geográficas, espirituales y culturales.

En la segunda etapa se hizo la construcción del sistema- objeto de estudio, en este caso, se trató de reconstruir el sistema productivo Agave con todas los componentes existentes en una realidad actual (2020) de acuerdo con la propuesta de la Teoría de los Sistemas Complejos (García, 2011: p. 25). En esta etapa de la investigación se analizaron las fuentes de información previamente seleccionadas donde se identificaron los elementos que componen que integran la estructura histórica del sistema productivo Agave, estos componentes se agruparon en niveles de análisis: micro, meso y macro, es decir, elementos, nodos y subsistemas. Un ejemplo de ello es: murciélagos (elemento), polinizador (nodo) y biológico (subsistema o dimensiones del conocimiento). Uno de los resultados fue la propuesta de reconstrucción de modelos históricos del sistema productivo, los cuales sirvieron como base fundamental en el desarrollo de la investigación.

PRUEBAS DE INDICIO HISTÓRICO

En este apartado se exponen los hallazgos identificados en la revisión de diferentes fuentes de información: De acuerdo con lo anterior, estas pueden ser fuentes

documentales como documentos históricos, libros impresos, expedientes de archivos o acervos bibliotecarios y/o hemerotecas. Las audiovisuales son filmes, lírica popular, gráficos impresos, mapas, principalmente. Las orales son aquellas que se obtienen mediante entrevistas a los actores sociales involucrados en el tema y las vivenciales, son las que el investigador percibe producto de un ejercicio de observación directa en campo. Dicho lo anterior, se identificaron las siguientes: documentales (35), visuales (12), orales (29) y vivenciales (45).

Las fuentes de información arrojaron pruebas de indicio que son aquellas menciones o citas donde se localiza un indicio que brinda una indagación relevante para el tema. Estas se clasificaron en periodos de acuerdo con criterios arqueológicos, antropológicos e históricos como la temporalidad y el espacio donde sucedieron los hechos o el indicio histórico, el contexto en el que se suscitó, la personalidad de quien escribe, la intención, para quién lo escribe y la filosofía colectiva del momento. El universo de información conllevó a la integración de etapas y periodos que proponen una primera historia cultural del mezcal, como se observa en la figura 1.

Figura 1. *Etapas y periodos de la primera historia cultural del mezcal en México*

ETAPA	FECHAS	PERIODOS									
		ANCESTRAL	HISTÓRICO	COLONIAL	NACIONALISTA	MODERNO	REVOLUCIONARIO	CAPITALISTA	NEOLIBERAL	HUMANISMO MEXICANO	
Alimentario	11.000 a.C.										
Ritualista	2.000 a.C. - 1519 d.C										
Tradicionalista	1520- 1821 d.C										
	1822- 1875										
Mercantilista	1876-1910										
Identitario	1910-1921										
Commodities	1922-1982										
	1983-2018										
Reinvindicación	2018...										

Fuente: elaboración propia, 2022.

Las etapas se propusieron de acuerdo con el uso y aprovechamiento que dieron los diferentes grupos humanos a lo largo de su historia, el territorio y el momento. De esta forma, la etapa “alimentaria” contempla el periodo “ancestral” y se sitúa aproximadamente entre los años 11 000 a.C. hasta el año 2 000 a.C. fecha donde las evidencias arqueológicas han determinado que se inicia un tipo de agricultura de subsistencia a la región de la gran chichimeca proveniente de Mesoamérica. Este se caracteriza por el paso de los primeros grupos poblacionales que ingresaron por el norte

de la masa continental americana y fueron denominados Amerindios, Na dane y Esquimo-Aleutiano (Pucciarelli, 2004; p. 225).

La mayoría de estos grupos se consideraron vegetarianos, su dieta estaba basada en el 80% de elementos de origen vegetal y 20% animal (Von Mentz, 2012; p. 77), hasta la llegada del maíz proveniente de Mesoamérica y que eventualmente modificaría la alimentación y todo el sistema social. Se concibe a este espacio territorial construido intelectualmente, en ella se desarrolló una cultura básicamente agrícola y religiosa, heredera de los primeros cazadores- recolectores que desarrollaron la agricultura desde 5 000 a.C. En lo futuro de la investigación, se llamará Mesoamérica a aquellos territorios cuando su producción agrícola fue suficiente como para que los grupos nómadas se asentaran en aldeas y pueblos, esto fue, hacia el 2 000 a.C. Es decir, aquellas zonas que se ubican por debajo del trópico de cáncer, donde llueve lo suficiente para el desarrollo de la agricultura por temporal. La precipitación es superior a los 80 cm anuales (Braniff, 2008; p. 14)

Por otro lado, El término de la Gran Chichimeca o chichimecatlalli es de origen endógeno, es decir, local e indígena. Se denominó así a la extensa zona que se localiza al norte del trópico de cáncer, donde la lluvia es escasa y variable. En este espacio se ubican los dos grandes desiertos (Sonora y Chihuahua) separados por la sierra madre occidental. La precipitación anual es menor a 80 cm (Braniff, 2008; p. 14). Básicamente, los indicios históricos se sitúan en esta región geográfica y en esta temporalidad. Se trata entonces de 10 evidencias o menciones en documentos analizados desde el enfoque arqueológico, antropológico e histórico.

Figura 1. Pruebas de indicios correspondiente al periodo ancestral

No. Evidencia	Evidencia	Fuente	Periodo	Año	Lugar	
1	Primeros migrantes al continente	Pucciarelli, 2004; p. 225	Ancestral	11.000 y 12.000 a.C	La gran Chichimeca	
2	Dieta de los primeros pobladores del continente	Von Mentz, 2012; p. 77		6 000-2 000 a.C.		
3	Mezquitamal	Von Mentz, 2012; p. 77				
4	Mescal (planta)	Von Mentz, 2012; p. 77				
5	Usos del Agave	Von Mentz, 2012; p. 78				
6	Técnicas para consumo de mezcal (planta)	Von Mentz, 2012; p. 78				
7	Bagazos fosilizados	Revista Arqueología Mexicana, 2014; p. 12				8 000-6 000 a.C.
8	El factor de la vegetación	Braniff, 2008; p. 14				6 000-2 000 a.C.
9	Pueblos ancestrales	Braniff, 2008; p. 17				
10	El robo del fuego, los cigarrillos y el mezcal del Tlacoache a los Dioses	Tomado de Elisa Ramírez (comp.), "Origen del fuego, el mezcal y el tabaco", Arqueología Mexicana, núm. 45, pp. 72-73. Tomado de Miguel Alberto Bartolomé, Narrativa y etnicidad entre los chatinos de Oaxaca, Cuadernos Regionales, SEP/INAH, p. 28.				

Fuente. Elaboración propia, 2022

Los primeros grupos humanos encontraron refugio en la planta del Agave, llamada culturalmente mezcal en prácticamente toda la Gran Chichimeca. De esta obtenían alimento, vestido, bebida, vivienda, herramientas y utensilios, principalmente (Von Mentz, 2012; p. 77-78; Montufar, M., & Anzures, N. 2014; p. 12-13). En este periodo, el factor vegetación fue determinante para la supervivencia humana, siendo el mezcal, la planta multifuncional encargada de brindar las condiciones indispensables, sobre todo, alimentaria. Por lo anterior, se ha definido a este periodo ancestral y la etapa alimentaria. El segundo periodo denominado “histórico” se encuentra inmerso en la etapa “ritualista”, se localizaron 28 pruebas de indicios en los que mencionan las estrategias de los primeros asentamientos de la región Noroeste de la Gran Chichimeca que practicaron una agricultura itinerante que fue fortalecida por obras de ingeniería hidráulica como acequias y bordos aprovechando las riveras de los ríos Gila y Colorado, lugar donde se desarrolla la cultura Hohokam quienes domesticaron el maguey y su alimentario pasa un aprovechamiento forestal para la formación terrazas (Braniff, 2008; p. 22), evidencias documentales que se muestran en la figura 2.

Figura 2. Pruebas indicio pertenecientes al periodo histórico

No. Evidencia	Evidencia	Fuente	Año
1	Asequias y otras obras hidráulicas	Braniff, 2008	2 500 a.C.
2	El Noroeste de la Gran Chichimeca	Braniff, 2008	2 500 a.C.
3	Comercio entre el Noroeste y mesoamérica	Braniff, 2008	650-1150 d.C.
4	Los Hohokam	López, A., & López, L. (2001).	650-1150 d.C.
5	Los intercambios comerciales de los Hohokam	López, A., & López, L. (2001).	650-1150 d.C.
6	El comercio de los teotihuacanos	López, A., & López, L. (2001).	650-1150 d.C.
7	Los hornos de Agave en Paquimé	Braniff, 2011	700-1200 d.C.
8	Alimentación en Paquimé	Braniff, 2008	700-1200 d.C.
9	Los hornos de Agave en Paquimé	Braniff, 2008, P. 67	700-1200 d.C.
10	La gran sequía	Braniff, 2008	1 110 d.C.
11	La destilación en Europa	(Bueno, M. & Pérez, M. 2001; p. 328).	Siglo XIII
12	la espagiría	(Bueno, M. & Pérez, M. 2001; p. 329).	Siglo XIII
13	La destilación en la corte de Felipe II	(Bueno, M. & Pérez, M. 2001; p. 330).	Siglo XVI
14	El auge de la destilación en la corte de Felipe II	(Bueno, M. & Pérez, M. 2001; pp. 330-335).	Siglo XVI
15	Mezcalla- mezcala	Robelo, 1911.	1150-1519 d.C.
16	Mexcalli- mezcali		
17	Mexcal-mezcal		
18	Sobre el origen de la vida según los de Tlaxcalla (Tlaxcala)		
19	Sobre el origen de la vida y el sacrificio de los primeros dioses en Teotihuacan		
20	Huitzilopochtli habla a su tribu		
21	Huitzilopochtli y Mexitli		
22	Mexi-Dios de los aztecas y Huitzilopozhtli el caudillo		
23	Mexi- Dios xiote del maguey		
24	Mexitli-tallo del maguey		
25	Ejemplos de Mexi-tallo de maguey		
26	Doncella del maguey		
27	Máscaras de maguey		
28	Crónica Mexicayotl		

Fuente. Elaboración propia, 2022

La región Noroeste de la Gran Chichimeca comienza a dinamizarse mediante el intercambio comercial con Mesoamérica, sobre todo, en el área conocida como el occidente mesoamericano en los actuales estados de Michoacán, Colima, Jalisco, Nayarit y Sinaloa. Inclusive, se han encontrado vestigios de que los Hohokam llegaron hasta la ribera del río Balsas en el actual Guerrero, uno de sus legados es el nombre a la cultura Mezcala, nombre también a uno de los poblados más importantes de esta zona y que de acuerdo con lo investigado, se trata del “lugar donde abundan los mezcales (plantas de Agave)” (López, A., & López, L.2001); (Robelo, 1911).

En otro apartado de este periodo, se aborda información sobre los sucesos que marcaron el camino de la destilación en la Europa medieval, los tratados y difusión, las escuelas filosóficas y la entrada a la España imperial de Felipe II (Bueno, M. & Pérez, M. 2001; p. 328-235). Por otro lado, Robelo (1911), propone una propuesta de resignificación del pasado mexicano desde un punto de vista filológico cuestionándose la interpretación de las palabras mexica-México, ambas palabras se entrelazan con el mezcal (planta). La propuesta en concreto apuntala a que el origen de los mexicanos y de la ciudad capital, así como del país estarían íntimamente unidos al “mezcal como planta”, es decir, México-en el centro del maguey-mezcal” y mexicas- los seguidores de mexitli-tallo del maguey. Para el periodo colonial, la relación con el mezcal (planta) dejará muy atrás la veneración como origen de alimento y elemento ritualista, ahora pasará a ser un elemento de identidad tradicional, enarbolando su pasado histórico pero reducida a una fuente de bebidas alcohólicas fermentadas y destiladas. Se identificaron 41 pruebas indicio que constatan las menciones de los conquistadores españoles, protomédicos, escribas y estudiosos de la herbolaria tradicional. Cabe mencionar que en estas se encuentran argumentos contundentes sobre la presencia de bebidas destiladas de mezcal antes de la llegada de los conquistadores españoles documentadas por ellos mismos (Monardes, 1574; P. 108); (Hernández, 1577); (Cortés, 2022) y (Izcalbalceta, 1858). Las Pruebas de indicio se exponen en la figura 3.

Figura 3. Pruebas indicio del periodo colonial

No. Evidencia	Evidencia	Fuente	Año
1	Juicio inquisitorial para Xpobal y esposa por idolatría en 1539	AGN, Herejes, tomo 30	1539
2	Xpobal escupe vino al ocote prendido	AGN, Herejes, tomo 30	1539
3	El Agave techiguilla	(Monardes, 1574; P. 108).	1574
4	El maguey	(Ramusio, 1556).	1520
5	El mezcal en los aztecas	(Ramusio, 1556).	1520
6	Informe de Francisco Hernández de Tapia	(Hernández, 1577).	1577
7	Bondades curativas de los magueyes		1577
8	Vino de maguey		1577
9	bebida de sumo de peca caliente		1577
10	Prohibición de bebidas en Sonora, 1772	(Antonio de los Reyes).	1772
11	Prohibición de otras bebidas más las destiladas del maguey		1724
12	Noticias relativas a la nación apache, que extendió en el Paso del Norte, el Teniente Coronel don Antonio Cordero, por encargo del señor Comandante general Mariscal de Campo don Pedro de Nava.	Manuel Orozco y Barrera	1796
13	Nación ópata y los aztecas	Manuel Orozco y Barrera	1796
14	Los apaches y el mezcal	Manuel Orozco y Barrera	
15	Los californios	Pimentel, Francisco, 1832-1893	1832
16	Sierra del mezcal en Baca California	Archivo General de Indias	1698
17	Camino de Tierra Adentro	Lucena, M. & Fernández-Armesto, F. 2022	1555
18	Tratado de destilación imperial	Valles, 1592	1592
19	Maguey- palabra antillana	Alfredo Sayas	1514
20	Sobre el maguey	Estudio del bachiller Don Ambrosio de la Lima y Escalante, a mediados del siglo XVII. Transcribe	1692
21	Planta alimentaria		
22	Mescale-mezcal		
23	Otros usos		
24	Productividad de bebida		
25	Justificación para vedarla		
26	árbol del paraíso de la Nueva España		
27	Explicación teológica de la prohibición del agave	Calderón, en 1692.	1798
28	Pulque		
30	Prohibición de comerciar la bebida llamada mezcal o vingarrote	Caja: 1 Volumen: 2 Documento: 46. Regimientos Regionales 34 C1 / V2 D46. Biblioteca Digital INAH	1798
31	Informe de la hacienda San Jacinto al Mariscal de Castilla	Caja: 2.1 Expediente: 16.2 Documento: 66-67. San Jacinto, hacienda. El mariscal de Castilla 25 C2.1 E16.2 D66-67. Biblioteca Digital INAH	1785
32	Hernán Cortés describe el mercado de Tlatelolco	Cortés, H. (2022).	1519
33	El maguey y vino (mezcal) en el mercado de Tlatelolco	Cortés, H. (2022).	1519
34	Noticias del mezcal por Fernando Colón	Vida de Colón por su hijo Fernando, París, 1571, segunda parte. pag. 197	1571
35	prohibición de comerciar la bebida llamada mezcal o vingarrote	Caja: 1 Volumen: 2 Documento: 46. Regimientos Regionales 34 C1 / V2 D46. Biblioteca Digital INAH	1798
36	hacienda San Jacinto estanco de vino y el mezcal (Jal)	Caja: 2.1 Expediente: 16.2 Documento: 66-67. San Jacinto, hacienda. El mariscal de Castilla 25 C2.1 E16.2 D66-67. Biblioteca Digital INAH	1785
37	Ordenanza 19	Ordenanza de noviembre de 1576 del Lic. Santiago del Riego, oidor de la Real Audiencia de Nueva Galicia al Rey Felie II y su Consejo de Indias. Claudio Jiménez Vizcarra	1576
38	Checar la palabra del pueblo de Metepec por Meztepec	Sandoval, Nacatzli, Francisco. Relación de la jornada que hizo don Francisco de Sandoval Acaztli, cacique y señor que fue del pueblo d Tlalmanalco, provincia de Chalco, con el Sr. Visorey Don Antonio de Mendoza cuando fue a la conquista y pasificación de los indios chichimecas de Xochipila en Joaquín García Izcalbalceta (com). Colección de documentos para la historia de México, vol.2, México. Porrúa. 1980. p. 107-110	1541
39	Corte de magueyales y mezquiales		
40	Corte de magueyales y mezquiales		
41	Una arroba de vino		

Fuente. Elaboración propia, 2022

La información recuperada inicia desde 1519, fecha en que Hernán Cortés llega a las costas orientales de Anáhuac, actual litoral del golfo de México, e inicia su recorrido hacia la capital del imperio mexica hasta su conquista y el establecimiento de un gobierno colonial, el virreinato de la Nueva España. Es importante recalcar que en este periodo (1519-1821), es donde se localizaron evidencias documentales sobre prohibiciones y censuras a la producción de bebidas destiladas de mezcal (planta). Además, de ser el espacio donde hay documentos que soportan positivamente los antecedentes de los territorios solicitantes para la modificación de la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen Mezcal (Orozco, 1855); (AGN, Herejes, tomo 30); BDINAH, 1798) y (Jiménez, 2018).

Para el periodo nacionalista (1822-1875), 56 pruebas indicio se analizaron e identificaron, las cuales constituyen argumentos de suma importancia para el caso de legitimación de los territorios solicitantes a la DOM. Una vez que se hizo la declaración de independencia de la Nueva España, se dictan medidas para la recaudación hacendaria y beneficiar a la industria nacional de bebidas, sin embargo, la producción de bebidas alcohólicas aumentó considerablemente. En el periodo Santaannista de mediados de siglo XIX, se observa este crecimiento y censura, el movimiento económico que genera y motiva las regiones el vino mezcal. Finalmente, en los albores del periodo porfirista se observa la tendencia a la modernización y el génesis de la industria de bebidas espirituosas y la separación entre las dos principales provenientes del Agave: el Tequila y el mezcal (Orozco, et al.1855); (Balbontin, J. 1854); (Garrido, N. 1852) y (Huerta., & Luna, 2015).

Cabe mencionar que el mayor número de pruebas de indicio en este periodo lo constituyen la prensa impresa de siglo XIX. Hay una base de datos significativa de periódicos de los años 1854 a 1910, donde se obtuvieron importantes menciones, que no solo legitiman a las entidades que solicitaron la incorporación de la DOM, sino que brinda un panorama más amplio para comprender los altibajos de la producción mezcalera, sus problemáticas y contextos en los que se puede ver su permanencia o ausencia en el panorama productivo nacional. Las pruebas indicios de este periodo y etapa no se pudieron colocar debido a lo extenso que resultó la figura.

El Periodo “moderno” fue denominado de esta manera ya que es cuando la influencia de la revolución industrial llega a México impulsada por el gobierno progresista de Porfirio Díaz (1876-1910). Las fuentes documentales de la prensa impresa vuelven a ser una de las principales abastecedoras de pruebas de indicio, siendo El Universal y La Voz de México, los principales medios de comunicación que se analizaron. En ellos podemos observar los sucesos que marcaron la separación operativa y económica del Tequila y el mezcal (La Voz de México, 30 de agosto de 1891. P. 3). Los dos espirituosas se iban fortaleciendo como de las más representativas del país a la par de ir conformándose la república mexicana tras sus dos guerras de intervención y su guerra civil.

En este periodo el mezcal (planta) es concebida como una mercancía, carece en gran medida de aspectos sagrados o multifuncionales para ser tasado en el mercado como un bien de cambio. La información identificada coadyuvó a fortalecer la argumentación sólida del reclamo legítimo de los estados solicitantes a la protección de la DOM, ya que

se comprueba la presencia de mezcal (bebida) en los mismos con una producción bastante considerable. Es importante mencionar que fue en este periodo donde, quizá, se pueda llamar “la primavera del mezcal”, debido a que la producción de esta bebida se realizaba en prácticamente todo el territorio nacional (Figueroa, 1899). En este periodo se identificaron 72 pruebas de indicio histórico.

En el periodo “revolucionario” y etapa “commodities”, se encuentran pruebas de indicio en formato audiovisual y documental. Se identificó una importante aparición del mezcal (bebida) en la película El compadre Mendoza (1933), que de acuerdo con algunas críticas de cine, se trata de una de las mejores películas del cine de oro mexicano y el inicio de la comedia mexicana (<https://www.youtube.com/watch?v=bp5iolKDrw&t=622s>). En este mismo periodo tienen su origen los relatos que algunos maestros mezcaleros les tocó vivir, aunque no necesariamente produciendo mezcal (bebida) sino de niños.

Un caso de ello son los señores Simitrio Vargas, Victor Medina y Merced Leyva, quienes en entrevista narraron lo que sus padres o abuelos les tocó vivir en los tiempos de la revolución mexicana. Estos personajes son los testimonios vivientes y representantes del mezcal en el Estado de México con más de 50 años elaborando esta bebida (Entrevistas de campo, 2019-2021). En algunos lugares del sur de México, el zapatismo fue un movimiento que buscaba la reivindicación del campesinado, la justicia territorial y los derechos humanos, pero el líder de este movimiento no consentía del todo la producción y consumo de mezcal. Emiliano Zapata tenía vedado este producto en algunas zonas, en otras era el soporte económico del movimiento armado (Sánchez, 2017).

Otras voces narraron los lamentables y vergonzosos sucesos que les tocó vivir en las décadas de 1960 y 1970, donde el gobierno estatal y federal desarrollaron la persecución de los mezcaleros, la destrucción de sus espacios de trabajo y de su producto. La guerra sucia o la guerra de estado fue ejecutada por la policía judicial estatal en diversas entidades de México, junto a ellos iban los inspectores de salud y gobernación. El tema era el cuidado de la salud social por tratarse de bebidas que no cumplían con los mecanismos de control de inocuidad y alto contenido alcohólico.

En municipios del Estado de México, Morelos, Guerrero, Oaxaca y Michoacán, la producción de mezcal se volvió clandestina y sobrevivió en lo profundo de las gargantas de las serranías y montañas escarpadas, al pie de manantiales o ríos donde la presencia de los representantes del orden público no pudieran llegar o al menos apoyarse de la

desde el periodo ancestral hasta nuestros días (2023). La disponibilidad de recursos documentales permitirá identificar los momentos clave que permitieron la continuidad de la producción ante las perturbaciones de carácter físico, ambiental, político, económico, social y cultural. Para fines de exposición de información en el presente artículo, se hizo retrospectiva solo hasta 1967, fecha en que comienzan sus narraciones los maestros mezcaleros de mayor experiencia en Morelos y Estado de México, los cuales evidencian, en sus discursos, la importancia de la fuerza de trabajo familiar y que la mayor amenaza a la actividad mezcalera han sido las políticas de gobierno capitalistas y neoliberales, respectivamente.

CONCLUSIONES

Concluimos en este artículo sobre la presencia histórica de la producción de mezcal en los territorios que han solicitado la modificación a la declaratoria general de protección de la Denominación de Origen Mezcal para Aguascalientes, Morelos y Estado de México, sin embargo, es importante precisar que no hay evidencia de tradición histórica y vigencia de la elaboración de esta bebida en todos los municipios que solicitaron el ingreso a esta protección.

Los argumentos históricos, tradicionales identificados mediante esta investigación, así como la vigencia de la producción de mezcal benefician a los municipios de Ocuilán, Malinalco, Tenancingo, Zumpahuacán y Zacualpan, para el Estado de México; Miacatlán, Coatlán, Puente de Ixtla, Jojutla, Tlaquiltenango, Jonacatepec, Tepalcingo, Yautepec, para Morelos, y Rincón de Romos, El Llano, Asientos, Aguascalientes y Calvillo para el estado de Aguascalientes. Se ofrecieron 413 pruebas de indicios históricos en 121 fuentes de información donde se rescató el discurso oral, escrito y simbólico, de fuentes documentales aparentemente olvidadas o no analizadas con otros lentes, la visión de los de abajo, de los oprimidos, de los desposeídos, de los mezcaleros.

La perspectiva teórica y metodológica de los sistemas complejos y del paradigma indiciario brindaron otra visión para el abordaje de la información y su análisis. Permitieron descubrir y adentrarse hasta el imaginario y mediante el discurso confuso y colonial decodificar el contenido. La función de conexiones semánticas de las redes funcionales permitió la visualización de las estructuras históricas y su evolución, el elemento núcleo como motor de funcionamiento.

Es importante remarcar que en este artículo se abordó sobre la metodología y algunas pruebas de indicio histórico presentada para el caso administrativo de modificación de la declaratoria general de protección para la Denominación de Origen Mezcal para los estados de Aguascalientes, Morelos y Estado de México, hasta el cierre del presente (febrero de 2023), el proceso jurídico-administrativo continúa en litigio en la sala especializada No.1 de propiedad intelectual del Tribunal Federal de Justicia Administrativa en la Ciudad de México, México.

LISTA DE REFERENCIAS

- Archivo General de la Nación. Inquisición. Siglo XVI. Herejes. Tomo 30, No. 9. 1 parte. 28 fojas del original.
- Balbontin, J. 1857. Estadística del estado de Querétaro 1854-1855. Imprenta de Vicente G. Torres. México.
- Biblioteca Digital del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH). Caja: 1 Volumen: 2 Documento: 46. Regimientos Regionales 34 C1 / V2 D46
- Caja: 2.1 Expediente: 16.2 Documento: 66-67. San Jacinto, hacienda. El mariscal de Castilla 25 C2.1 E16.2 D66-67.
- Bueno, M. R., & Pérez, M. E. A. (2001). Los destiladores de Su Majestad. Destilación, espagiria y paracelsismo en la corte de Felipe II. *Dynamis: Acta Hispanica ad Medicinae Scientiarumque Historiam Illustrandam*, 21, 323-350.
- Cornejo, B. B. (2008). *Paquime* (1.ª ed.). Fondo de Cultura Económica.
- Cortés, H. (2020). Historia de la Nueva España. Alicante, Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes. <https://www.cervantesvirtual.com/nd/ark:/59851/bmc0986137>
- Cuatro libros de la naturaleza y virtudes de las plantas y animales de uso medicinal en la Nueva España. Francisco Hernández de Toledo, 1577
- Cueto Urbina, E. (2020). Investigación Cualitativa. *Applied Sciences in Dentistry*, 1(3). <https://doi.org/10.22370/asd.2020.1.3.2574>
- Diario Oficial de la Federación (DOF). (1994). Resolución mediante la cual se otorga la protección a la Denominación de Origen Mezcal (DOM) para ser aplicada a la bebida alcohólica del mismo nombre. Recupera el 26 de abril de 2020 de: https://www.dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=4768551&fecha=28/11/1994#gsc.tab=0

Diario Oficial de la Federación (DOF). (1994). Resolución mediante la cual se otorga la protección a la Denominación de Origen Mezcal (DOM) para el estado de Aguascalientes:

https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5534192&fecha=08/08/2018#gs.c.tab=0

Fernández, R., & Cortés, J. L. V. (2015). Sociedades agroindustriales del vino mezcal en Jalisco: 1846-1930 en *Agua de las verdes matas: tequila y mezcal*. Conaculta.

García, Joaquín. El conquistador anónimo: Relación de algunas cosas de la Nueva España y de la gran ciudad de Temestitan México en 1556; escrita por un compañero de Hernán Cortes. Tomo I. Colección de documentos para la historia de México. México. 1858. Pp. 568-598

García, R. (2011). Interdisciplinariedad y sistemas complejos. *Revista Latinoamericana de metodología de las ciencias Sociales*, 1(1), 66-101.

Garrido, N. (1852). Historia de la antigua o Baja California. Obra póstula del padre Francisco Javier Clavijero de la compañía de Jesús traducida del italiano. Imprenta de Juan Navarro, editor. México

Ginzburg, C. (1979). Pistas: Raíces de un paradigma científico. *Teoría y sociedad*, 7 (3), 273-288. Recuperado el 25 de abril de 2019 de <https://www.jstor.org/stable/656747>

Jiménez, M. (2018). La destilación temprana. Las ordenanzas para los naturales del reino de la Nueva Galicia del Licenciado Santiago del Riego Oidor de la Real Audiencia de Nueva Galicia al Rey Felipe II y su Consejo de las Indias, noviembre de 1576. Sociedad Mexicana de Geografía y Estadística. Pp. 53

López, A., & López, L. (2001). El pasado indígena. El Colegio de México.

Monardes. D. (1574). Primera y segunda y tercera partes de la historia medicinal de las cosas que se traen de nuestras Indias Occidentales que sirven en medicina. Sevilla, España. Biblioteca Digital Hispánica. Recuperada de http://bdh-rd.bne.es/viewer.vm?id=0000113273&page=1&fbclid=IwAR0fnm-CpxYeWDAafsMUn_3jD6lqQ7XWN1gABPEvoTsPs5WNB4keeCrb9wQ&mibextid=Zxz2cZ

Montúfar A., & Anzures, N. (2014). "El registro arqueológico e histórico del maguey", *Arqueología Mexicana edición especial* 57. p. 12-13

Orozco y Berra, Manuel. (1855). Geografía de las lenguas y carta etnográfica de México : precedidas de un ensayo de clasificación de las mismas lenguas y de apuntes para las inmigraciones de las tribus Apaches.

https://www.cervantesvirtual.com/obra-visor/geografia-de-las-lenguas-y-carta-etnografica-de-mexico-precedidas-de-un-ensayo-de-clasificacion-de-las-mismas-lenguas-y-de-apuntes-para-las-inmigraciones-de-las-tribus--0/html/44964a13-5756-4bd0-a7ac-ebd7db65caaf_41.html/marca/mezcal#1702

Pucciarelli, HM (2004). Migraciones y variación craneofacial humana en América. *Complutum*, 15, 225-247.

Ramírez, L. Y. V. (2008). La abducción como alternativa del método científico en la educación superior. *Uni-pluriversidad*, 8(2), 9-9.
<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=7895920>

Robelo, C. (1911). Diccionario de mitología Náhuatl. Museo Nacional de Arqueología, Historia y Etnología. México.

Sánchez, E. (2017). El mezcal durante la revolución en Guerrero.
<https://mezcologia.mx/mezcal-durante-la-revolucion/>

Von Mentz, B. (2012). La relación hombre-naturaleza vista desde la historia económica y social: trabajo y diversidad cultural. VON MENTZ, Brígida. La relación hombre-naturaleza: Reflexiones desde distintas perspectivas disciplinarias. México: Siglo XXI Editores: CIESA, 68-101.

FUENTES DE INFORMACIÓN AUDIOVISUAL

El compadre Mendoza. (1933) Película de comedia mexicana.
https://www.youtube.com/watch?v=bp5iolKD_rw&t=622s

FUENTES DE INFORMACIÓN ORAL

Entrevista Sr. Simitrio Vargas Millán, San José Chalmita. Tenancingo, Estado de México.
Febrero de 2020

Entrevista Sr. José Luís Medina Millán, Santa María La Asunción. Zumpahuacán, Estado de México. Enero de 2020