

Oaxaca, México.- La tía Minga era la única mujer de San Miguel Suchixtepec, en la Sierra Chontal Alta de Oaxaca, que tomaba mezcal como lo hacían los hombres.

La veía feliz y yo quería ser así, señaló Sósima Olivera Aguilar, quien se ha convertido en una reconocida maestra mezcalera y en activista contra la norma 199, con la que se pretende despojarle el nombre a esa bebida tradicional.

Sin la denominación de origen llamarán a nuestro producto Komil, pero conseguirla elevaría los precios, explicó en entrevista, y lamentó que los funcionarios están muy confundidos, pues nos ofrecieron nombrarlo maguey si el otro no nos gusta.

Advirtió que el campo no está preparado para un mercado de gran consumo, y ya comenzamos a verlo, nos estamos quedando sin materia prima (el agave). Además, significa cortar más leña y usar más agua.

El proyecto de la Norma Oficial Mexicana (NOM) 199 evitará informar qué agave se utilizó para hacer ese mezcal. Le quita su identidad, es como si te llamaras Juan, pero no puedo decirlo y tampoco si eres hombre o mujer y de dónde eres originario. Olivera Aguilar, de 43 años, apuntó que los comentarios sobre el precepto se están recibiendo por Internet, pero eso viola el derecho de los pueblos indígenas a una consulta libre e informada y que sea en nuestro idioma.

Encima, hay pueblos que no tienen energía eléctrica, ¿cómo van a mandar su opinión?, cuestionó. Esa bebida es el sustento de muchos pueblos, por ejemplo, en la región mixteca, que quedó fuera de la denominación de origen, 90 por ciento de las familias viven del mezcal, aseveró.

Hace dos años empresarios tequileros les compraron magueyes a campesinos de varias

Escrito por Redacción  
Martes, 26 de Abril de 2016 10:59

---

regiones del estado.

Se llevaron toneladas, no les importó si tenía apenas un año la mata o 10. Fuimos responsables, se nos hizo fácil venderlos para completar los gastos.

Ahora, dijo, se ven las consecuencias y se dan cuenta de que la materia prima es lo más importante.

El mezcal y el idioma son dos de los pocos elementos que nos quedan de identidad a algunos pueblos, expresó y reprochó que en la discusión se han olvidado de la parte cultural. Desde que nacemos hasta que morimos lo consumimos.

Es parte de nuestra vida. Sósima Olivera no se imagina su vida sin él. Sabe que al menos es la cuarta generación que se dedica a producirla: al quedarse viuda su abuela comenzó a hacer mezcal. También sus papás se dedicaban a eso y ahora ella formó una cooperativa familiar llamada Tres Colibrí.

El mezcal, comentó, es un complemento para la economía de muchos. Se aprovechan los meses de enero, febrero, marzo y abril, cuando no se siembra maíz, para trabajar en esa actividad.

En un periodo de tres años se limpia la milpa y el maguey. A partir del cuarto año ya no necesitas hacerlo, crecerá solo y después de ocho años estará listo para destilarlo.

En esta pequeña industria, las mujeres van tomando cada vez más relevancia. Como ella, que es la encargada de catar, graduar y combinar la bebida, de darle el toque final. Y hay muchas como yo, expresa contenta. En un pueblo tú no puedes tomar como los varones, no está bien visto y no pasa.

Sí, algunas toman mientras hacen las tortillas, pero es diferente. De ahí su admiración a la

Escrito por Redacción

Martes, 26 de Abril de 2016 10:59

---

rebeldía de la tía Minga.

El mezcal se usa en ceremonias importantes, como el Día de Muertos. Se ocupa también como sedante a la hora del parto, mezclado con piloncillo; con ruda sirve para el susto; frotado en el cuerpo, para quitar la fiebre, y con cuachalalate, epazote y yerba maestra, para las lombrices, la colitis y la gastritis, afirmó.

LA JORNADA // Blanca Juárez