

Fragua de los Tiempos, febrero 10 del 2008 # 759

El sotol y la persecución de los vinateros.

Con el nombre de sotol o sereque se identifica una planta que desde tiempos remotos estuvo presente en la dieta de los pobladores del norte de México y sur de los Estados Unidos, sin embargo se le conoce popularmente y se ha estudiado más como una de las bebidas alcohólicas típicas de México, concretamente de los estados de Coahuila, Durango y Chihuahua.

En la clasificación botánica el sotol pertenece a la clase de las angiospermas, o sea que es una planta con flores, del orden de las Liliáceas, familia Nolinaceae y género *Dasylirium* spp. Las diferentes especies de sotol que se han clasificado se pueden encontrar en buena parte del territorio mexicano, desde Aguascalientes hasta Baja California, y en el suroeste de los Estados Unidos. Se considera que la zona más densamente poblada se ubica entre los territorios de Texas y Coahuila, y que por regla general las plantas del sotol y la candelilla crecen juntas y de preferencia en las laderas de los cerros.

Es muy probable que entre las primitivas tribus de lo que hoy es el estado de Chihuahua se utilizara la “cabeza” del sotol como alimento, sobre todo en las épocas de sequía.

Se puede sugerir que el uso del sotol como bebida alcohólica llegó al norte desde mesoamérica. Los pueblos del sur aprendieron en algún momento de su historia que cuando se asaban las plantas del sotol y se les dejaba varios días reposando, se producía un jugo de sabor dulce y embriagador. Más adelante, cuando se establecieron las culturas agrícolas, la fermentación de éste se convirtió, junto con la fermentación del maíz (tesgüino), en una práctica cotidiana muy relacionada con los rituales religiosos. Este conocimiento llegó al norte y se expandió entre los pueblos agrícolas, en el sitio arqueológico de Paquimé se descubrieron hace varios años los hoyos que se utilizaban como estufas para quemar las cabezas del sotol.

Hasta hace unos años todavía se discutía si entre los pueblos de América se había conocido algún proceso rudimentario para la destilación; en la actualidad se acepta que fueron los españoles quienes la introdujeron esta práctica en América, y que sólo hasta entonces se empezaron a conocer las bebidas destiladas, que se diversificaron y adquirieron características propias según la región, como fue el caso del tequila, el mezcal, el bacanora y el sotol, entre muchas otra bebidas típicas.

El sotol chihuahuense, ¿ Un recurso económico?

No hay una historia del sotol, ni siquiera en lo referente al siglo XIX. Se sabe que durante la época porfirista las familias ricas acostumbraban los vinos nacionales y extranjeros, incluso el *cognac* y los brandis que provenían de Francia, mientras que la gente pobre de las ciudades, los peones de las haciendas y los rancheros consumían sotol.

En 1907, cuando la población del estado era de trescientos veinticinco mil habitantes y la de Chihuahua de treinta mil, en las estadísticas publicadas ese año por José María Ponce de León, aparece el dato de que en 1905, estaban registradas 32 vinatas de mezcal, sotol o lechuguilla en todo el estado; en estas vinatas se destilaban 172,752 litros anuales, que representaban un ingreso de cuarenta y un mil cuatrocientos pesos, un poco más de lo que se obtenía con el producto de todas las curtidurías en el estado. Estas estadísticas no incluían las vinatas pequeñas de los ranchos ni de las haciendas más apartadas, de manera que la producción real era mucho más elevada, cuando menos del doble, considerando la suma total se puede sugerir que el promedio en el consumo anual de sotol era de un litro por persona.

Años después, en el *Boletín estadístico del estado de Chihuahua*, publicado por Manuel Aguilar Sáenz en 1927, aparece la información de la producción general de sotol. De los sesenta y seis municipios sólo se registra producción en veinte, de los cuales se informa la producción en litros de la mitad, con una cantidad total de noventa mil litros, y de los otros diez municipios sólo se informa el número de vinatas, que suman veintiuno en total.

Los principales municipios productores eran: Madera, con treinta y cinco mil litros; Chínipas, veintidós mil litros; Jiménez, diecisiete mil litros; y Moris, doce mil litros. Por número de vinatas, los más importantes son: Aldama, con seis vinatas; Guadalupe, con cuatro vinatas; y Julimes, con cuatro vinatas. Curiosamente, de Coyame se escribe que es el principal productor de sotol, pero no aparece ni la cantidad en litros ni el número de vinatas.

Un año después se publicó el *Directorio General del Estado de Chihuahua 1927-1928*, preparado por Manuel Barrios y Armando Gil, no apareció allí la información en detalle, sin embargo se indica que la producción de sotol fue de doscientos ochenta y cuatro mil kilos, la de *whisky* trescientos quince mil kilos, y como dato curioso aparece también la producción de veinte mil kilos de tequila.

Hemos incluido la información de la producción de sotol durante 1927-1928, porque –como puede comprobarse – en esos años hubo un incremento con respecto a los anteriores, pero lo más importante fue que desde principio de siglo se consideró el sotol como un producto industrial. Sin embargo, con la campaña antialcohólica que emprendió el Gobierno federal en los mismos años de la “ley seca” de los Estados Unidos, el gobierno del estado de Chihuahua se la tomó muy en serio, y la persecución de vinateros se convirtió casi en un “deporte”. La producción industrial de sotol desapareció de las estadísticas, y este sólo se podía conseguir de manera casi clandestina. Todavía en el sexenio del gobernador Francisco Barrio (1992-1998), en la prensa de la capital del estado aparecía esporádicamente la nota de que la policía judicial había destruido una vinata clandestina, como si se tratara de una proeza de los judiciales.

A grandes rasgos esta es la historia del sotol en los últimos setenta y cinco años pero falta mucho por saber sobre las motivaciones que tuvieron los chihuahuenses de antes para aniquilar esta fuente productiva. Solo por no dejar, queremos sugerir algunas razones de origen cultural. Ni los grandes capitalistas porfirianos, ni los empresarios de la posrevolución se interesaron por producir industrialmente el sotol por ser una bebida de los peones del campo, de los rancheros pobres, no se cuidó como en Jalisco el tequila o como en Oaxaca el mezcal. Mientras que en aquellas entidades se

desarrolló la cultura industrial, acá, con el pretexto de la violencia en las zonas rurales y especialmente en la sierra, se rompió una cultura productiva de casi tres siglos.

Otra razón más truculenta podía estar relacionada con el monopolio y control del mercado de alcoholes durante y después de la “ley seca” en los Estados Unidos: los miembros de la clase política chihuahuense en esos años, se incorporaron de diversas maneras a las poderosas mafias fronterizas del contrabando de alcohol y muchas fortunas tuvieron su origen en esta actividad, de alguna manera, la competencia del sotol afectaba los intereses de las mafias porque difícilmente podrían controlar la producción del sotol, que estaba “desparramada” entre muchos productores artesanales.

Revisando con cuidado las estadísticas de 1927-1928, que aparecen en el Directorio General de Manuel Barrios y Armando Gil, se puede comprobar que durante esos años se disparó la producción del whisky, era más fácil producir grandes cantidades del whisky que es un fermentado corriente y echarle la policía a los vinateros para que no hicieran la competencia en el contrabando desde ciudad Juárez a los Estados Unidos.

Quizá debemos tomar en cuenta otra variable de tipo cultural y hasta psicológica: el chihuahuense que asciende en la escala social es muy dado a desprenderse de su cultura nativa porque la considera deleznable y rápidamente asume los hábitos de la ciudad, así fue como muchos ganaderos y agricultores que se hicieron ricos en la coyuntura de la segunda guerra mundial dejaron sus tierras, y se construyeron sus residencias en la ciudad asimilando nuevos gustos y costumbres y tomar sotol era cosa “de la gente jodida”, en lugar de eso se aficionaron al *whisky*, porque era lo que tomaban los *cowboys* de las películas gringas.

En los últimos tiempos se viene hablando mucho de la producción del sotol como una de las alternativas para las zonas áridas del estado; durante el gobierno de Patricio Martínez se logró que los estados de Durango, Coahuila y Chihuahua obtuvieran la certificación de origen, que es como la patente que los protege, se hizo mucho ruido en el sentido de que se iba a promover la producción y esas cosas pero no pasaron de buenas intenciones. En el actual gobierno se han formado agrupaciones de productores, desde varias instituciones se presentan proyectos.

Pero ¿Cuál es la realidad?

Que ningún proyecto serio para el incremento y desarrollo de la producción de sotol puede ser sustentable si no establece como condición fundamental la siembra extensiva de la planta en las mismas tierras donde tradicionalmente creció y se desarrolló en forma natural, que son prácticamente todas las tierras semiáridas de Chihuahua. Esta siembra se puede realizar por almacigos y aquí en Chihuahua hay especialistas que lo saben hacer.

Las zonas naturales productoras de la planta de sotol están abatidas ya no se consigue la planta y cada vez los productores tienen que ir mas lejos y a pesar de que todos saben que Chihuahua es un estado deforestado tal parece que nadie hace nada y no se aplica ningún programa emergente de control. Existe una norma que establece dejar cuando menos el 20% de las plantas y no cortar las mas pequeñas, eso nadie lo respeta y nadie lo controla.

Las empresas que actualmente se dedican a la producción van a encontrar cada vez más problemas para adquirir la planta, y no podemos imaginarnos cómo es que se

quiere introducir a los mercados internacionales, cuando ni siquiera se tiene garantizado el abasto para el mercado local durante los próximos años.

Con mucha frecuencia especialistas en economía, políticos, líderes campesinos hablan de que hacer con las zonas áridas de chihuahua, se han ensayado millonarios proyectos importados que no han dejado nada y en cambio, lo que se tiene aquí, lo que miles de chihuahuenses saben hacer, lo que ha sido un recurso natural desde tiempos inmemoriales, la producción del sotol, solo ha servido en los últimos años para ejercitar un poco la demagogia.

No podemos dejar de observar que mientras en Jalisco y Oaxaca el tequila y el mezcal se convirtieron en fuentes importantes para la economía aquí en Chihuahua el sotol solo se produce en forma artesanal, no podemos dejar de observar que mientras en estas entidades se protegió, se apoyó el cultivo del agave en cientos de miles de hectáreas desde hace muchos años, aquí en Chihuahua se persiguió a los productores y actualmente no se tiene un solo proyecto serio para la siembra extensiva del sotol.

¿Qué nos pasa a los chihuahuenses?