

El sotol chihuahuense, la increíble historia de una torpeza sin fin

Jesús Vargas*

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 *Dasyliirium 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 mesoamericanos habitantes del desierto, en algún momento indefinido o perdido en la historia aprendieron 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



Receta #1:

El Camotazo, bebida muy original, afina la intensidad del sabor con el camote como ingrediente.

Receta para:

Cóctel

Receta: No. 16

Fecha de elaboración:

8/3/2006

Bebida: Camotazo

Equipo: Los Norteños

Preparó: Brenda Durán

1 pza. Camote cocido
35 gr. Azúcar refinada
30 ml. Sotol Generaciones
90 ml. Agua del camote cocido
4 pza. Cubos Hielo

Fuente: Tomás Cuevas (2006). Presentación Camotazo, México.



*Docente-investigador de la UACJ, Unidad Chihuahua.



Horno y utensilios. Imágenes obtenidas en Charles Di Peso, *op. cit.*

se convirtió, junto con la fermentación del maíz (tesgüino), en una práctica cotidiana muy relacionada con los rituales religiosos. En el sitio arqueológico de Paquimé se descubrieron hace varios años los hoyos que se utilizaban como estufas para quemar el 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 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.

¿Cómo se socializaba el uso del sotol entre los habitantes del estado de Chihuahua durante el siglo XIX? No hay una historia del sotol, ni siquiera en lo referente al siglo XIX. Se sabe que durante la época porfirista las familias ricas en las ciudades y en las grandes haciendas acostumbraban los vinos nacionales y extranjeros, incluso el *cognac* y los brandis, mientras que la gente pobre de las ciudades, los peones de las haciendas y los rancheros consumían sotol.

En las estadísticas publicadas por José María Ponce de León en 1907, aparece el dato de que en 1905, cuando la población del estado era de 325 mil habitantes y la de la ciudad de Chihuahua de 30 mil, 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 41,400 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.

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 90 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 35 mil litros; Chihuahua, 22 mil litros; Jiménez, 17 mil litros; y Moris, 12 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, donde no aparece en detalle la producción de sotol, sin embargo, se indica que la producción de éste fue de 284 mil kilos, la de *whisky* 315 mil kilos, y como dato curioso aparece también la producción de 20 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 éste 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 simple 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. Sólo 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 podría 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 podían controlar la producción del sotol, que estaba “desparramada” entre muchos productores artesanales. 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.

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, 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.



Receta #2:

Dunas del Grupo de los Gabú: Bebida que con su color nos recuerda la fina arena de las Dunas de Chihuahua, con el contraste de su refrescante sabor.

Receta para:

Cóctel

Receta No. 22

Fecha de elaboración:

8/3/2006

Bebida: Dunas

Equipo: Los Gabú

Preparó: Juan C. García

20 gr. Azúcar morena
20 ml. Sotol Generaciones
355 ml. Sprite
30 ml. Jugo de naranja
5 pza. Cubos Hielo
15 ml. Controy

Fuente: Juan C. García
(2006). Dunas, México.





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 semillas o por almácigos y aquí en Chihuahua hay especialistas que lo pueden hacer, pero tal parece que nunca los han consultado.

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

Las empresas que actualmente se dedican a la producción van a encontrar cada vez más problemas para adquirir la planta, 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. Con mucha frecuencia especialistas en economía, políticos o líderes campesinos hablan de qué 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 sólo ha servido en los últimos años para ejercitar un poco la demagogia.