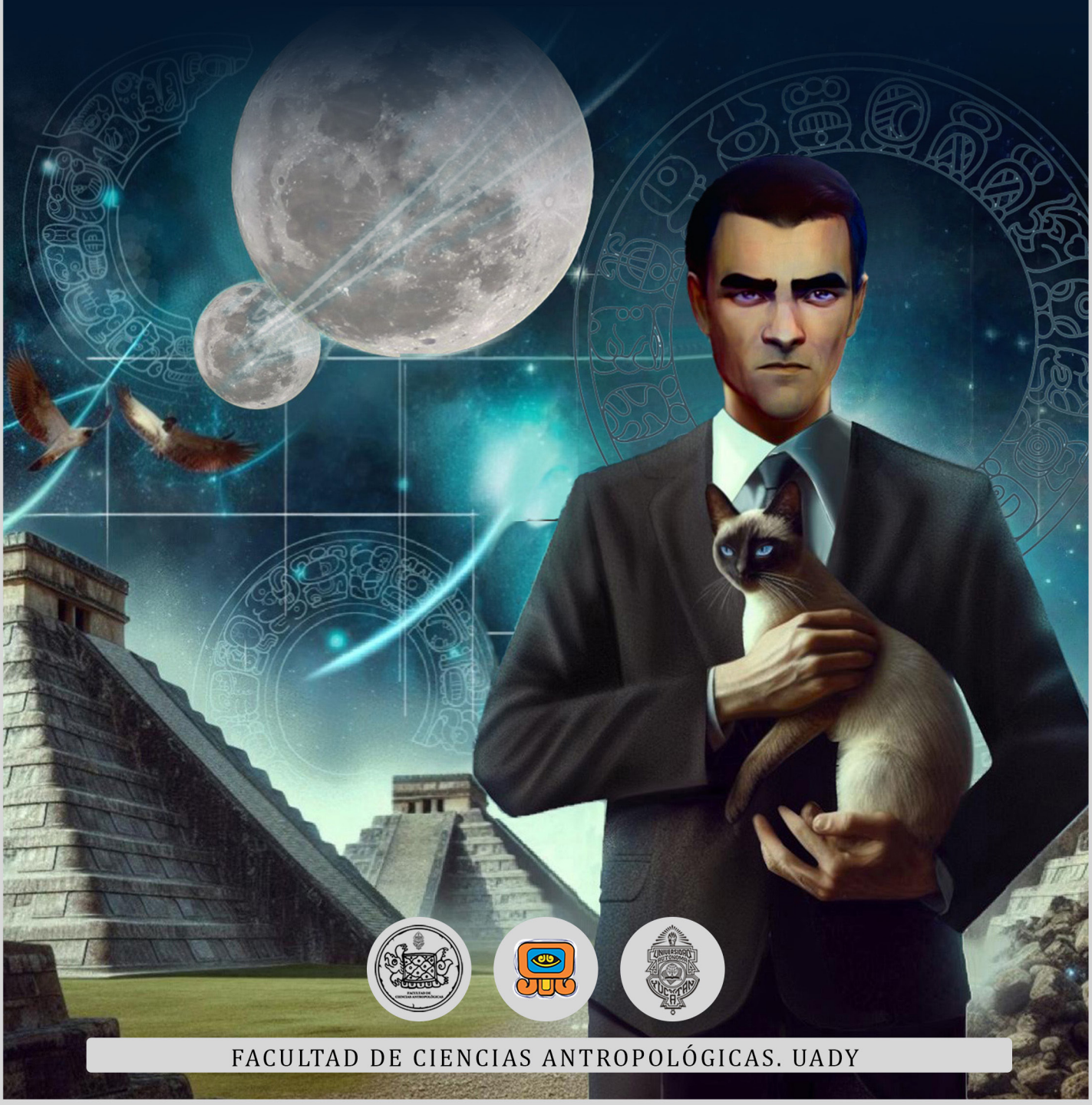
Año 11, vol. 11, n° 21, enero-junio 2025 | ISSN: 2448-5241

21

Antrópica

Revista de Ciencias Sociales y Humanidades



FACULTAD DE CIENCIAS ANTROPOLÓGICAS. UADY

Antrópica. Revista de Ciencias Sociales y Humanidades. Año 11, vol. 11, n°. 21, enero-junio 2025: 173-179. UADY. ISSN: 2448-5241.

Jimando agave para destilar mezcal en Charo, Michoacán

Jimando agave to distill mezcal in Charo, Michoacan

Jesús Janacua Benites

Dirección General de Educación Tecnológica Agropecuaria y Ciencias del Mar (México)

https://orcid.org/0000-0002-6930-7719

jjanacuabenites@gmail.com

DOI: https://doi.org/10.32776/arcsh.v11i21.487

Recibido: 4 de mayo de 2024.
Aprobado: 27 de diciembre de 2024.

Resumen

El artículo reseña, mediante fotografía y texto, la jima de agave para la elaboración de mezcal artesanal en el municipio de Charo, Michoacán. Se realiza una breve descripción de la jima como la primera etapa del proceso de destilación de mezcal después de la cosecha en la que participan varones jóvenes de las comunidades rurales y como una etapa en la que intervienen conocimientos y saberes campesinos.

Palabras clave: jima, agave, destilación, mezcal.

Abstract

The article reviews, through photography and text, the agave jima for the production of artisanal mezcal in the municipality of Charo, Michoacán. A brief description of the jima is made as the first stage of the mezcal distillation process after the harvest in which young men from rural communities participate and as a stage in which peasant knowledge and knowledge intervene.

Keywords: jima, agave, distillation, mezcal.

En algunos municipios del estado de Michoacán se produce mezcal artesanal desde hace por lo menos tres generaciones, sin embargo, hasta 2012 se modificó la Denominación de Origen que reconoce la tradición mezcalera. Anterior a ello, los productores de mezcal se veían obligados a comercializar la bebida bajo el mote general de "destilado de agave" por lo que la producción no era mucha comparada con otros estados como Oaxaca o Guerrero.

El sur del municipio de Charo es atravesado por la Sierra de Otzumatlán, mejor conocida como "Mil Cumbres", en los peñascos y altas paredes de esta sierra distintos tipos de agave dieron origen a la tradición mezcalera en comunidades como La Escalera, Pie de la Mesa, Aguafría, Arúmbaro, Los Fresnos y El Clarín.

En el municipio de Charo se utiliza particularmente agave cupreata conocido también como agave papalote y agave inaequidens o agave lechuguilla, aunque los maestros mezcaleros comienzan a utilizar otros agaves como espadín o agave azul para la elaboración de ensambles.

Con la modificación de la Denominación de Origen se incrementó la demanda y por lo tanto la producción del mezcal. Anterior a ello, a los productores les bastaba con la disponibilidad de agave silvestre para la destilación de mezcal. Sin embargo, con el incremento de la demanda se vieron en la necesidad de producir plántula, construir viveros e instalar huertas agaveras.

Imagen 1. "Paisaje agavero".

Como se puede pensar, con ello también hubo un incremento de jornales. La modificación a la Denominación de Origen permitió que muchas familias se emplearán en las diversas etapas de la producción de mezcal. El proceso inicia con la siembra y producción de plántula de agave. En muchos predios, es posible observar paisajes agaveros que las familias rurales siembran con la finalidad de vender a los productores de mezcal. El agave tiene la bondad de no necesitar muchos cuidados y el proceso de maduración va de 6 a 8 años.

Imagen 2. “Seleccionando agave”.

Una vez que el agave está listo se puede comenzar la comercialización, algunos productores de planta incluso inician la siembra de agave hasta que no "apalabran" la producción con un maestro mezcalero, lo que de cierta manera garantiza la venta del agave. Seguido de ello, la jima es el siguiente proceso. Consiste en la selección, corte, carga y transporte de las piñas de agave. Para ello, los mezcaleros se valen de mano de obra de las propias comunidades rurales. Los jimadores son varones de distintas edades, que suelen emplearse en la jima, pero también laboran en otras actividades como el corte de aguacate.

En el proceso de elaboración del mezcal intervienen distintos tipos de conocimiento. Los mezcaleros recurren a conocimiento técnico- científico como los grados brix de cada piña de agave. De acuerdo a ello, mientras más grados brix tenga un agave, mayor será la concentración de azúcar y, por lo tanto, de alcohol. Por otro lado, también recurren a saberes ancestrales. Por ejemplo, para ellos es importante realizar la jima de acuerdo a los ciclos lunares:

> […] cuando voy a jimar lo primero es pues hablar con los jimadores, ponernos de acuerdo, nos adaptamos a veces al tiempo y checamos los ciclos lunares, para cortar con la luna, horita estamos esperando a que la luna haga el cuarto creciente, horita está media tierna, después del cuarto creciente nos programamos para ir, el cuarto creciente al cuarto menguante, es donde podemos cortar […][1]

Así pues, en la jima intervienen conocimientos técnicos, pero también saberes y conocimientos campesinos y la experiencia de personas que conocen el proceso de selección del agave, puede ser el maestro mezcalero u otra persona de experiencia.

Imagen 3. "Cortando las pencas".

1 Fragmento de entrevista realizada al maestro mezcalero Silvino Facio Cortés en su vinata Diamante Verde, localizada en la comunidad de El Temazcal, Charo.

Una piña de agave lista para ser jimada puede llegar a pesar desde los 60 hasta los 120 kilogramos. La jima se inicia cortando las pencas del agave con la jima o la "trinchera", una herramienta tradicional para cortar agave que consiste en una hoja de acero redonda soportada por un cabo o mástil de entre un metro y medio y dos metros lo que permite que el jimador esquive las puntas afiladas de las pencas y llegue hasta la piña. Se jima el agave hasta dejar únicamente la piña. Para ello, se requiere práctica y condición física y, como dicen los mezcaleros: "una buena trinchera que "sepa" cortar"[2].

Imagen 4. "Cortando la piña agavera".

2 Notas de diario de campo. 12 de noviembre de 2023, El Temazcal, Charo, Michoacán.

Una vez cortadas las pencas, se corta la piña con una motosierra al raz del suelo, de manera que quede únicamente la piña con las figuras romboides características del agave jimado. En épocas anteriores y aún en las actuales, la tracción equina es necesaria para la transportación de las piñas de agave dadas las condiciones en las que el agave suele crecer, a saber, suelos accidentados, barrancas y peñascos. Aunque es cada vez más difícil encontrar burritos y mulas, aun en las comunidades rurales, algunos jimadores las siguen utilizando para transportar el agave jimado, sin embargo, es una actividad que cada vez más realizan los propios jimadores o las cuadrillas de jornaleros que son contratados para ello.

Imagen 5. "Transportando las piñas agaveras".

La cantidad de agave que se jima depende de la cantidad de mezcal que se tenga planeado destilar y de la capacidad de los hornos para la cocción, que es el siguiente paso en el proceso. El precio del agave ha variado a lo largo de los años, pero, como ya se mencionó, la modificación de la Denominación de Origen ha dado como resultado un incremento en la demanda y en la producción lo que en fechas recientes ha dado lugar a una sobre producción de agave que ha terminado por disminuir el costo del kilo de agave. Ello puede significar un problema para las familias rurales que le apostaron a la plantación de agave con la finalidad de comercializarlo a los mezcaleros. El reto actual consiste en generar un proceso de regulación de producción que cuide los precios, pero también los procesos de inocuidad y protección al medio ambiente.