

Derechos reservados de El Colegio de Sonora. ISSN 1870-3925

La industria del bacanora: historia y tradición de resistencia en la sierra sonorensis

Vidal Salazar Solano*

Resumen: Las estrategias de desarrollo económico local promueven los procesos de fortalecimiento de las ventajas comparativas, manifestadas en determinados territorios, y se centran en los denominados factores endógenos. Entre éstos destacan los históricos y culturales que han estimulado la industria del bacanora. La evidencia histórica indica que la persistencia de esta actividad, pese a los intentos de erradicación de la que fue objeto a lo largo de trescientos años, no sólo responde a factores económicos, sino a su rol dentro de las prácticas culturales y tradicionales de más arraigo entre la población serrana de Sonora. La cultura y las tradiciones ligadas a la producción y consumo de bacanora son indicadores del gran potencial de esa industria y su consolidación.

Palabras clave: bacanora, mezcal, desarrollo local, normalización industrial, ley seca.

Abstract: Strategies for local economic development promote the reinforcement processes of comparative advantages, shown in certain territories, which focus on the so-called endogenous factors. Among the outstanding ones are the historical and cultural factors which have stimulated the growth of the bacanora industry. There

* Jefe del Departamento de Economía Regional e Integración Internacional de la Coordinación de Desarrollo Regional del Centro de Investigación en Alimentación y Desarrollo, A. C. (CIAD, A. C.). Correspondencia: Carretera a La Victoria km. 0.6, C. P. 83000. Apartado postal 1735. Hermosillo, Sonora, México. Teléfono: 01 (662) 289-24-00 extensión 313. Correo electrónico: vidal@cascabel.ciad.mx

is historical evidence of the persistence of this industry, despite attempts to eradicate it for more than three hundred years, demonstrating that this is not only due to economic factors, but also to its role in the cultural and traditional practices embedded in the population of the Sonoran mountain region. Traditions and culture linked to the production and consumption of bacanora are indicators of the high potential for this industrial activity and its constituency.

Key words: bacanora, mescal, local development, industrial normalization, prohibition.

Introducción

La industria tradicional del bacanora se conforma por la producción, distribución, comercialización y demás actividades formales e informales, sociales, económicas y culturales, vinculadas con la elaboración y aprovechamiento de la bebida espirituosa, producida a partir del procesamiento y destilación del *Agave Angustifolia*¹ en su área de denominación de origen del bacanora (ADOB), y de conformidad con los criterios establecidos en la Norma Oficial Mexicana del Bacanora (NOMB) (NOM-168-SCFI-2004).

Al igual que el resto de los mezcales mexicanos, el bacanora es producto del encuentro de las culturas americana y europea. Los antiguos pobladores del hoy territorio del estado de Sonora obtenían bebidas embriagantes de la fermentación de diversos frutos silvestres, y fue la tecnología europea de destilación, introducida al Nuevo Mundo por los españoles durante la época de la Colonia, lo que permitió el procesamiento de vino de *mezcal* o *aguardiente mezcal*, nombre original de este licor, hasta que en la segunda mitad del siglo XIX se le empezó a denominar “bacanora”, y así se facilitó su diferenciación de los demás mezcales (Salazar 2004, 40).

Este ensayo es parte de un esfuerzo más amplio para promover la formalización de la economía del bacanora, según un enfoque sistémico local. Las estrategias de desarrollo económico local procuran animar los procesos de fortalecimiento de las ventajas comparativas que se manifiestan en determinados territorios, y se centran en los denominados factores endógenos. La

¹ *A. vivipara* (Forster 1992), *A. pacifica* trl y *A. yaquiana* trl. (Gentry 1982), son sinónimos de este agave.

persistencia de la industria tradicional del bacanora, pese a la persecución de que han sido objeto sus actores en diversas etapas de su historia, no responde a factores puramente económicos, sino a su rol dentro de las prácticas culturales y tradicionales de más arraigo entre la población serrana. Los municipios agaveros sonorenses, además de poseer ventajas comparativas de clima, suelos y agua, entre otros, han producido un acervo importante de recursos sociohistóricos y culturales, que complementan su potencial de desarrollo.

La cultura y las tradiciones, ligadas a la producción y consumo de bacanora, representan fuerzas que pueden canalizarse en provecho de esa actividad y de la población serrana; sin embargo, se trata de aspectos poco estudiados. El objetivo de este artículo es ofrecer un panorama general del proceso de formalización de la industria, y de algunos rasgos de su historia económica, que la han fortalecido e incrementado la posibilidad de éxito que finalmente puede alcanzar una estrategia de desarrollo local con su liderazgo.

El artículo está organizado en cuatro secciones y un apartado de conclusiones. En primer término, se exponen los antecedentes generales de la utilización del maguey en las culturas prehispánicas, y la importancia del consumo de bebidas alcohólicas para los habitantes del espacio que posteriormente se designará como sonorense. La siguiente sección documenta las evidencias más antiguas de producción y venta de mezcal en la época colonial, y la evolución de su industria hasta el siglo XIX. En el tercer apartado se destacan los rasgos históricos y económicos principales que marcan el surgimiento y evolución de la industria del bacanora en el siglo XX; también se aborda la importancia de la Ley Seca de Plutarco Elías Calles y su repercusión en el desarrollo de la industria mezcalera. La cuarta sección incorpora una semblanza del proceso de formalización de esta actividad, a partir de la segunda mitad del siglo XX e inicio del XXI, periodo en que se emiten los decretos de creación del ADOB, la Norma Oficial Mexicana del Bacanora y del Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora. Por último, se incorporan una serie de reflexiones a manera de conclusiones.

Antecedentes del consumo del maguey en México y Sonora

Importancia del maguey en las culturas prehispánicas

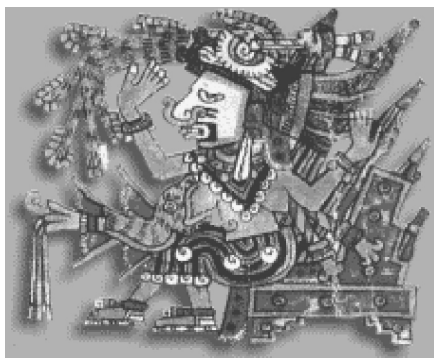
La elaboración y consumo de bebidas alcohólicas ha formado parte del proceso de maduración cultural de las civilizaciones más antiguas. Junto al pan y la carne, éstas integran los patrones alimentarios ancestrales. En los distin-

tos territorios de México, la memoria histórica manifiesta la importancia que los grupos indígenas daban a la elaboración de bebidas fermentadas de maíz, frutos y semillas en el periodo prehispánico.² Las bebidas que los nativos preparaban eran de dos tipos: a) el aguamiel, producido a partir de la planta viva, y que se consume fresco y b) el pulque, elaborado con aguamiel fermentado.

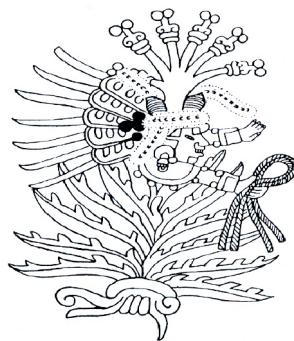
Durante la emigración al valle de México, los aztecas descubrieron el maguey e “inventaron” el pulque, entre 1172 y 1291 d. de C.; aunque no hay evidencias arqueológicas de cuándo se bebió pulque por primera vez, seguramente fue mucho antes del periodo azteca (Academia Mexicana del Tequila, A. C. 2004). No obstante, en las narraciones de la historia temprana, consta que esta cultura aportó mucho para refinar, elaborar y extender los cultivos del maguey y sus productos, ya que incorporaban el pulque en ceremonias y prácticas religiosas, incluso en los sacrificios humanos.

La deidad religiosa más trascendente, emergida de la cultura del maguey, es Mayahuel, la diosa del pulque (véase figura 1), en cuya imagen se identifican las hojas de la planta de agave, la espuma del pulque en sus cabellos y el tiesto de pulque en su mano. Mayahuel representa la fecundidad de la tierra, y convertida en maguey brinda a los hombres los dones necesarios para sobrevivir. También es madre de los 400 conejos, Centzon Totochtin,

Figura 1



Grabado de Mayahuel, diosa del pulque.
Cultura Azteca
Museo Nacional de Antropología e Historia



La diosa del maguey, Mayahuel,
colección borbónica
(Goncalves de Lima 1990)

² Las culturas Maya y Azteca en Mesoamérica fueron las que incorporaron los usos más diversos del agave. Las leyendas aztecas hacen constar que los animales le mostraron al hombre que el agave era comestible. Algunos hallazgos confirman el uso de esta planta con fines alimentarios desde la prehistoria. El profesor Callen (1965, 338), registró en las cavernas del noroeste de México, residuos de tejido de hojas de agave en excremento humano, que datan de dicho periodo.

dioses de la embriaguez; ella tenía 400 pechos para alimentar a sus hijos. El vocablo *mayahuel* posiblemente deriva de *mayahual*, centro del maguey cercado por las pencas entrelazadas, y se refiere a todos los brazos que florecen para el mismo pueblo (Academia Mexicana del Tequila, A. C. 2004). La leyenda indica que una tormenta abatió un campo de agave y varios rayos cayeron sobre las plantas, cociendo su corazón y provocando que sus almidones se convirtieran en miel. Los indígenas consideraron este fenómeno una dádiva divina de *Mayahuel*, por lo que a partir de ese momento le rindieron culto y la utilizaron en sus ritos ceremoniales.

El agave y el mezcal

Existen muchas referencias sobre el aprovechamiento del maguey³ o agave durante la época prehispánica; tenía una diversidad importante de usos curativos, artísticos, nutricionales, religiosos y bélicos. La variedad más utilizada fue el maguey amarillo. Según Ramírez (1985, 3-7), los indios de México encontraron en el *mexcalmetl*, *cuahmetl* y el *tepemaxcatl* una fuente abastecedora de materia prima para elaborar cientos de productos. De las pencas obtenían hilos para tejer costales, tapetes, morrales o redes de pesca; las pencas enteras se usaban para techar las casas, los quiotes secos servían como vigas y cercas para delimitar terrenos. Las púas o espinas se utilizaban como clavos o agujas; de las raíces se elaboraban cepillos, escobas y canastas; del jugo del maguey, además de la miel, se obtenía la bebida ritual por excelencia: el pulque.

Los artistas se servían del maguey para confeccionar obras de mosaico y plumas. Los pintores lo mezclaban con barro para producir una pasta delgada de gran consistencia y flexibilidad, utilizada para la impresión de sus símbolos, la escritura jeroglífica y la creación de sus obras (Luna Zamora 1991, 27-46). Muchos de estos usos fueron retomados por la cultura mestiza, sin embargo el más trascendental es el que originó el mezcal.

En México, existe una diversidad importante de bebidas derivadas del agave, que pueden clasificarse en dos grandes grupos: las que se producen a partir del escurrimiento de azúcares, luego del raspado del tallo (aguamiel y pulque), y las provenientes del cocimiento de cabezas, tallos y hojas, para obtener bebidas destiladas y conocidas genéricamente como mezcal (véase cuadro 1).

³ Maguey es una palabra de origen antillano que denominaba *aloe* o sábila. Los españoles la tomaron para llamar así a todas las plantas parecidas que fueron encontrando a su paso. Agave es el nombre científico que el naturalista sueco Carlos de Linneo dio al maguey a mediados del siglo XVIII (del vocablo griego *agavus*). En lengua náhuatl el maguey es llamado *metl* o *mexcalmetl*. Las palabras maguey y agave son sinónimos. Desde el punto de vista lingüístico, el vocablo maguey es la castellanización de la palabra náhuatl *metl* (Luna Zamora 1991, 30).

Cuadro 1

Derivados de agave en México

Mezcales	Pulques
Agua de huapilla	Charagua
Aguamiel	Chilocle
Bacanora	Chilctli
Bingú	Choco
Chichihualco	Coyote
Comiteco	Colonche
Excomuni3n	De Nanacamilpa
Jaiboli	De Apan
Lechugilla	De Atayangas
Mezcal	Savia de Maguey
Quitupan	Tecolio
Raicilla	Tepache
Sihuaquio	Tlahuelompa
Sisal	Tlachicot3n
Tauta	Tuba
Tequila	Octli
Turicato	Pozol
Tuxcal	

Fuente: Consejo Regulador del Tequila (2000), Salazar (2003), Valenzuela Zapata (1994).

Los tipos de mezcal se distinguen, entre otros aspectos, por su regi3n de procedencia, especie o variedad de agave utilizado, t3cnicas para su procesamiento y m3todos de maduraci3n. Adem3s del bacanora, lechuguilla, jaboli y tauta en Sonora, al mezcal se le conoce como comiteco en Chiapas; tequila en Jalisco; raicilla en la regi3n costera de Jalisco, el oeste de Michoac3n y Nayarit; tuxca y quitupan en Colima; sihuaquio en Guerrero, turicato en Michoac3n y sisal en Yucat3n, entre otros (v3ase cuadro 1). Sin embargo, la denominaci3n mezcal fue apropiada para designar al licor m3s tradicional de la regi3n comprendida por Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potos3 y Zacatecas, conforme a la resoluci3n del Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial, emitida el 28 de noviembre de 1994, en la que se otorga la denominaci3n de origen mezcal.

Los mexicanos han ideado innumerables formas de combinar y preparar los jugos, mieles y destilados del agave, mezcl3ndolos con frutas, hierbas, esencias y otros alcoholes, adaptando la variedad de ingredientes, recursos y las costumbres propias de los contextos regionales, y reforzando la diversidad cultural caracter3stica de M3xico. Sonora no escapa a esa realidad, y pre-

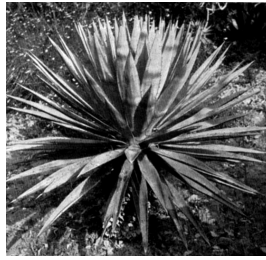
senta un catálogo diversificado de bebidas que enriquecen significativamente la diversidad de mezcales mexicanos. También está el sotol, producido en los confines de la serranía, próximos a Chihuahua o bien al mezcal de lechuguilla, como se le conoce localmente al destilado de los agaves *palmeri*, *bovicornuta* y *deserti*, ocurre igual con otros como el jaiboli, la tauta, visto o cusivo, el más trascendental en la cultura regional es el mezcal bacanora, distinguido entre los licores sonorenses como el más representativo (véase figura 2).

Figura 2

Agaves mezcateros de Sonora



A. parviflora var. *flexiflora*



A. angustifolia



A. bovicornuta



A. palmeri



A. deserti

Los usos del mezcal entre indígenas sonorenses

Diversos estudios documentan la importancia del agave entre las culturas prehispánicas que habitaban Sonora. El jesuita Felipe Seggeser anotó que:

Los indios hacen mucho aprecio y consumo de la raíz de una planta silvestre que se llama mezcal y que tiene propiedades curativas para el estó-

magos. Después de sacar la raíz del mezcal, se echa a un pozo que tiene piedra previamente calentada al rojo vivo, cuando la raíz adquiere un color amarillo, se muele con piedras y se hace un jarabe que es tan dulce como la miel (Hopkins 1991, 72).

El misionero Ignacio Pfefferkorn sostenía que el mezcal preparado de esta manera era un alimento agradable y muy nutritivo (Montané 2001, 505-523). Se pensaba que era bueno contra el escorbuto y también para cicatrizar las heridas. Su ventaja es que se puede preservar tatemado por cinco o seis semanas.

Otro misionero, Juan Nentuig (1977, 58), relata que:

El mescal, en ópata vizto, es una mata armada en cada una de sus hojas de una punta fuerte, muy aguda, es de la hechura del maguey, pero mucho menor; el vizto es de la hechura de la pita de España. De sus hojas descarnadas hacen los arrieros de la tierra razonable pita, y de las cabezas, de que brotan dichas hojas, tatemadas saca la gente pobre en tiempo de carestía su bastimento, y suele ser la comida ordinaria en temporadas de indios y no indios en tierras escasas, aunque por lo común se ven reducidos a ellas los pocos aplicados al trabajo y siembra.

Los indígenas del espacio que se conocerá después como sonorenses utilizaban el mezcal en fiestas y ceremonias. La mayoría de estos grupos conocían y elaboraban bebidas alcohólicas, las cuales jugaban un papel clave en las principales actividades de la comunidad, para reafirmar la vinculación entre sus miembros. Con la llegada de los españoles aprendieron a destilar algunas de ellas, que acostumbraban consumir una vez fermentadas, es el caso de cereales como el maíz, ciertos frutos silvestres como la pitahaya y la uvalama, así como diversos mezcales.

El origen del comercio del vino o aguardiente mezcal y su importancia hasta antes del siglo xx

El consumo de mezcal dejó de ser una práctica exclusiva de los indígenas y se extendió de manera importante, incluso entre los misioneros que lo condenaban. Es posible establecer evidencias sobre la afición de los jesuitas al consumo de vino de mezcales, como lo denomina el visitador Juan Antonio Baltasar, quien consideraba que para algunos misioneros era un verdadero remedio.

Baltasar informó en su visita a Sonora, en 1744, al referirse al padre Juan Baptista Duquesney, a cargo de la misión de Aconchi, que era:

[...] muy buen religioso; aunque, en el beber que a su complexión es necesario (pues al no hacerlo lo enferma), y lo usa sin que se le pueda notar exceso. No obstante, en los de afuera, causa, a lo menos, novedad y a los nuestros no es de buen ejemplo. Confieso la verdad que de muy buena gana hubiera querido dejar una ordenación apretada para esta provincia, para que ningún padre misionero hiciese vino de mezcales, que está prohibido por el señor obispo, con censura, a los seculares y aunque no sé que ninguno lo haga para venderlo; y, para darlo en casa a los seculares, tienen licencia algunos de el señor obispo; no obstante, me parecía cosa poco decente y de menor edificación para los seculares en ver a los nuestros contravenir a la mente del señor obispo; aunque no ignoran que la dicha censura no nos comprende. Pero para dejar la dicha ordenación, me detuvieron dos razones: la una, de que me consta que el dicho vino para algunos padres y seculares es remedio y casi necesidad, por falta de aguardiente, que poco se halla: la otra, porque siendo patente a todo lo que, sin escrúpulo, practica el padre visitador de esta provincia era la ordenación directamente contra su reverencia, con poco crédito de su oficio; y porque veía que, al salir yo de acá, con el pretexto de la primera razón había de tener poco efecto la ordenación y el padre visitador, como más comprendido en ella, me persuado que, cuando mucho, floxamente había de apurar la exucución (Burrus y Zubillaga 1986, 206).

También Baltasar documenta el dato más antiguo de comercialización de este licor en el territorio sonorenses, al referirse al jesuita Francisco Domínguez, a cargo de la misión de “Nabojoa”, pues hace constar que este religioso además de elaborar y consumir aguardiente mezcal, lo vendía (Burrus y Zubillaga 1986, 206).

Se obtiene otra evidencia acerca del extendido comercio de mezcal cuando Baltasar declara que:

El padre Nicolás Sachi, en la misión de Tubares, sabe, y en poco tiempo, la lengua; es aplicado y remedia su misión. Se excedió, como se lo dice, en haber embargado, *authoritate propria*, el mezcal que enviaba a vender a Batopilas el padre Domínguez; y peor hizo en vender, aunque por mano ajena, parte de el mismo mezcal; no obstante el producto de este mezcal apliquen a que se paguen las dependencias de Tubares, causadas por el padre Domínguez, por las cuales instan y apuran los acreedores y fuera de la ordenación común, encargué al padre Sachi no dé paseo en

su canoa a los que dijeran que traían mezcal de los nuestros (Burrus y Zubillaga 1986, 206).

Entre estas referencias destaca la descripción sobre la provincia de Sonora, realizada por el jesuita Ignacio Pfefferkorn (de 1756 a 1767):

[...] de la raíz se destila una sabrosa bebida espirituosa; es superior al mejor de los llamados Rossoli y, además de reforzar el estómago, estimula el apetito y es buena para la digestión. Por eso en Sonora donde el vino casi no se conoce y el agua es por lo común insalubre, esta bebida puede ser considerada como un verdadero remedio curativo, si se le usa moderadamente y únicamente por necesidad de salud (Hopkins 1984, 74).

Asimismo, Pfefferkorn describe el procedimiento de destilación:

[...] para destilar esta bebida las raíces deben prepararse de la siguiente manera; se hace un agujero redondo y profundo en la tierra y se forra de abajo arriba con piedras, una descansando sobre la otra, como si fuera una pared, para que quede un espacio al centro. Este espacio se llena con leña y se le prende fuego para que las piedras se calienten casi al rojo vivo, cuando el fuego ha consumido la leña se llena el horno con raíces limpias y descortezadas y se vuelve a cubrir con ramas y tierra para conservar el calor. Las raíces permanecen por toda la noche en este horno y al día siguiente están totalmente asadas listas para destilarse el licor. Muy pocos tienen el equipo necesario para hacer la destilación y aquellos que lo tienen son por lo general españoles que demanda un buen pago por sus servicios, ya que una copa se vende en dos florines.

Esta descripción coincide con la de Juan Nentuig (1977, 58), acerca del proceso practicado por los indígenas del norte de la provincia de Sonora:

De la misma cabeza tatemada y machucada, echada en infusión, hasta que hierva, se saca buen aguardiente, y aunque se ha procurado darle a este licor por de mala calidad pernicioso a la salud humana, yo, como testigo de vista, puedo aseverar con toda verdad que los más viejos que viven hoy en la provincia, algunos ya muy cerca de cien años, los conozco por muy amigos de un trago de esta bebida. De modo que por dicha experiencia me hago el concepto de que su uso moderado, como el de otros licores, no hace el daño que se le imputa, sino el exceso y el vicio, lo que vemos suceder en todas las demás bebidas fuertes.

Durante la época colonial, estas bebidas se consideraron como una de las costumbres que había que desarraigar, por estar vinculadas a festividades ceremoniales. Ello explica de alguna manera las escasas evidencias y testimonios que dejaron los jesuitas sobre los métodos de elaboración y consumo de bebidas, que los indios ponían en práctica durante los actos más relevantes de sus vidas. “Cuando los sacerdotes y españoles lograron desvincular las bebidas embriagantes de los actos de reafirmación cultural, se convirtió en lo que ya era en los españoles, un vicio” (Montané 2001, 505 y 523).

La producción de aguardiente estaba establecida en la provincia de Sonora con la anuencia real, y una vez que se logró disociar el consumo de bebidas espirituosas de los rituales indígenas, se convirtió en un elemento utilizado para el sometimiento de ellos. En la segunda mitad del siglo XVIII, el virrey Bernardo de Gálvez propuso que los apaches recibieran aguardiente como parte de las raciones. Esto se proponía “tomando en cuenta la gran afición de los indios del norte por las bebidas embriagantes”, y por eso giró “la instrucción de inclinarlos al uso del aguardiente y mezcal, con objeto de granjearse su voluntad, descubrir sus más profundos secretos, adormecerlos para que atacaran con menor intensidad y constituirles una necesidad que los obligara a reconocer la dependencia de los españoles.” El alcoholismo al que fueron inducidos perjudicó mucho a los pueblos indios (Martínez Caraza 1983, 77).

El consumo excesivo de bebidas embriagantes fue además aprovechado por la Hacienda Real, para allegarse fondos cuantiosos “[...] Baste pensar que el pulque llegó a producir al Estado, en Nueva España, la mitad de lo que le proporcionaban las minas de plata”. Se trata, además, de una política consciente de los nuevos señores (Martínez Caraza 1983, 77). En diciembre de 1783, Felipe de Neve hizo constar que la venta de aguardiente mezcal producía la mayor entrada de impuestos a la Hacienda Real. Sin embargo, en 1785 una orden real prohibió su elaboración, desde Sonora hasta Tehuantepec. Esta medida representó la primera prohibición formal que enfrentó la producción de mezcal en la región. Diez años después, en 1795, se otorga el primer permiso para producir tequila,⁴ mientras se mantiene la prohibición para los demás estados (Illsley Granich 2004).

⁴ El significado de la palabra tequila proviene del náhuatl *téquilit* (trabajo, oficio, empleo, fatiga y *tlan*: lugar), que significaría lugar en que se corta o un sitio donde se efectúan ciertas labores (Valenzuela Zapata 1994, 92).

La industria del bacanora a partir de fines del siglo XIX

Para la segunda mitad del siglo XIX, los informes estatales incluían a la producción de aguardiente mezcal, entre las fuentes principales de ingresos tributarios, sólo superados por los conceptos relacionados con la producción y beneficio de metales y los de la industria harinera. En 1850, las actividades mezcaleras aportaban 2 710 pesos al erario. Se trataba de un periodo de agitación política elevada, que impedía la buena organización de la hacienda pública, y “[...] como se contaba con muy limitados recursos, que en su mayor parte se destinaban a la defensa y sostenimiento de los poderes constituidos, la acción del gobierno en los demás ramos era casi nula”, y la hacienda pública arrojó un déficit de 72 mil pesos (Ulloa 1910, 49). A fin de instrumentar una estrategia para incentivar la producción de algunos ramos de actividad, como la del mezcal, una fuente prometidora de ingresos públicos, el gobernador José de Aguilar (1851, 8) promulgó el decreto 144, que liberaba a los productores del gravamen sobre la producción, dejando vigentes la recaudación por ventas de mezcal y patentes por alambique. Esta estrategia arrojó resultados exitosos; para 1870, las aportaciones de la actividad mezcalera representaban 13 por ciento de los ingresos de la hacienda pública, y eran los gravámenes por concepto de ventas de mezcaleras y el de patentes por alambique, los que recaudaron más aportaciones (Ulloa 1910, 51). Lo anterior ocurre, no obstante que, en 1869 el gobernador Ignacio Pesqueira había decretado nuevamente el aumento de impuestos a la producción de licor (en 6 pesos por barril y en 100 en las patentes para la destilación). Sin embargo, liberó de estos impuestos a los productores de los distritos de Moctezuma y Arizpe, seguramente con esta medida pretendía amortiguar los daños severos que les habían causado los apaches a las poblaciones y ranchos de ambos distritos (Romero 2004, 3).

El 17 de abril de 1879 fue promulgada la Ley de Destilación de Aguardiente, Mezcal y otros Licores; contemplaba, de nuevo, rebajas impositivas a los alambiques en operación, de 600 a 200 pesos la patente, e incluía sanciones importantes para los productores que no la acataran. También fueron liberados los impuestos locales a los licores. Estos cambios se combinaron con el impulso económico que en aquellos años registraron los centros mineros más importantes del estado, generadores de una demanda enorme de empleo, que benefició el consumo de este licor. La industria mezcalera se posicionó entre las alternativas de diversificación de la economía sonorensis, por su bajo costo y alta rentabilidad, esto redundó en la proliferación de destilerías en todos los distritos de la serranía.

En la última década del siglo XIX, el gobierno recababa ingresos superiores a los 15 mil pesos anuales. El impuesto por alambique podía ser canjea-

do a todos los productores que lo destinaran a la compra de armas, para combatir a los indios que asechaban la demarcación septentrional (Corral 1891, citado en Romero 2004, 7). Este periodo es el referente más remoto de producción de mezcal en la región, con fines de exportación hacia Estados Unidos, a través de la aduana de Nogales, según lo reporta el gobernador Ramón Corral (1891).

La producción de mezcal alcanzó un gran crecimiento en el estado. Para 1900, se contabilizaron 70 fábricas de aguardiente con una producción de 436 406 litros (Gracida 1985, 102). En este desarrollo participaban prácticamente todos los distritos adscritos a la serranía sonorense, y generaban un valor de 493 675 pesos. Las aportaciones principales provenían de los distritos de Álamos, Sahuaripa y Moctezuma (véase cuadro 2).

Cuadro 2

Sonora: producción de mezcales en 1900

Distrito	Hectolitros	Valor
Álamos	4 987	174 160
Altar	125	6 250
Arizpe	650	26 000
Hermosillo	100	5 000
Moctezuma	1 260	63 000
Sahuaripa	4 470	156 465
Ures	1 570	62 800
Total	13 151	493 675

Fuente: Peñafiel (1901) (Gracida 1985, 102).

El estancamiento de la industria del bacanora a inicios del siglo xx

A partir del gobierno de Rafael Izábal (1903-1907) en Sonora, se lleva un registro más riguroso de la industria mezcalera. En el informe de esa gestión, correspondiente al 31 de diciembre de 1906, se registraron 78 establecimientos que produjeron 630 111 litros de mezcal y 936 empleos (véase cuadro 3). En este informe destaca, por su importancia, el cultivo de maguey para su industrialización en el municipio de Ures.

La revolución mexicana en el siglo xx dio paso a mejores condiciones para la generalización y la diseminación de la industria tradicional del bacanora en la entidad, debido a que no había formas suficientes de controlar la producción de alcohol, ni agentes para hacer valer la ley.

Cuadro 3

Regiones agaveras, producción y empleo
de la industria mezcalera en 1906

Regiones	Producción (litros)	Grados de alcohol	Empleos
Álamos	200 067	20.85	162
Huásabas	93 792	20 a 25	89
La Colorada-Yécora	7 493	20	30
Moctezuma-Cumpas	23 403	20 a 25	36
Nácori Chico	65 478	20 a 25	46
Río Sonora	89 460	20.2	178
Sahuaripa	90 000	20	280
San Pedro de la Cueva	12 050	20	37
Otros	48 368	20	78
Total	630 111	20 a 25	936

Fuente: elaborado a partir de Izábal (1907).

Para finales de la primera década del siglo xx, la pujanza de la economía sonorenses, reportada por Pedro Ulloa (1910, 177), incluyó el despegue importante de la industria mezcalera regional. En 1910 operaban en Sonora 56 fábricas de aguardiente, que empleaban maguey como materia prima. Éstas contaban con más de 70 alambiques con capacidad aproximada de 50 mil litros, y producían 832 111 litros (véase cuadro 4); la mayor parte se consumía en el estado, pero también se comercializaba en Sinaloa y Baja California.

En este informe se pone de manifiesto la visión estratégica que empezaban a obtener los actores, sobre el desarrollo de la industria mezcalera. El incremento rápido de la producción de aguardiente, de 436 406 a 832 111 litros, entre 1900 y 1910, puso de manifiesto que el futuro de esta industria ya no podría mantener al agave silvestre, como fuente exclusiva de aprovisionamiento de materia prima. Es por ello que en esos años algunas regiones incorporaron el cultivo de éste a su patrón agrícola, para 1910 se sembraba en Opodepe, distrito de Ures y Bacanora, en el de Sahuaripa (Ulloa 1910, 94 y 103). Aunque no se conoce el número de hectáreas dedicadas a este cultivo, se sabe que debía abastecer una producción de aproximadamente 80 mil litros anuales de mezcal, equivalentes a casi 10 por ciento de la producción estatal.

Cuadro 4

Sonora: producción distrital de aguardiente mezcal en 1910

Distrito	Número de fábricas	Producción en litros
Altar	1	10 000
Magdalena	1	13 000
Arizpe	9	130 000
Moctezuma	15	192 000
Sahuaripa	7	105 000
Ures	11	117 000
Hermosillo	1	20 250
Guaymas	1	21 750
Álamos	10	223 111
Total	56	832 111

Fuente: Ulloa (1910).

La Ley Seca del general Plutarco Elías Calles

En 1915, la Tesorería General de Sonora del gobierno encabezado por José María Maytorena Tapia emitió cuatro permisos para destilar aguardiente mezcal a productores de Nuri, Baviácora, Arizpe y Caborca; sin embargo, el florecimiento de esta actividad fue truncado, cuando en agosto de ese mismo año el entonces gobernador carrancista de Sonora, general Plutarco Elías Calles, prohibió la manufactura y comercialización de bebidas alcohólicas según el decreto 1 que exponía lo siguiente:

GENERAL PLUTARCO ELÍAS CALLES, Gobernador y Comandante militar del Estado de Sonora, en uso de las facultades extraordinarias concedidas por el primer jefe del Ejército Constitucionalista, Encargado del Poder Ejecutivo de la Republica y CONSIDERANDO que una de las causas de la decadencia de los pueblos ha sido el uso de las bebidas embriagantes que además de producir aniquilamiento físico y la perversión moral del individuo, es también uno de los principales factores del malestar económico.

Que es bien sabido que la criminalidad está en relación directa con el empleo de las bebidas alcohólicas y teniendo el gobierno constitucionalista la obligación de moralizar a los ciudadanos que están bajo su amparo y procurar su mejoramiento, no podía dejar de ocuparse de legislar inmediatamente sobre tan importante materia.

Por lo tanto he tenido a bien expedir el siguiente decreto:

1°. Queda absolutamente prohibido en el estado de Sonora, la importación, venta y fabricación de bebidas embriagantes.

2°. Se consideran como bebidas embriagantes aquellas que contengan alcohol en cualquier cantidad.

3°. Las personas que infrinjan el Artículo primero, serán castigadas con cinco años de prisión que impondrá este ejecutivo, mientras se restablece el poder judicial, haciendo constar el procedimiento en un acta donde se recibirá la declaración de los responsables y; las pruebas que hubieren en pro y en contra. A los cómplices y encubridores se les impondrá prisión de tres y dos años respectivamente.

4°. Los delitos de embriaguez se castigarán con las penas que ya tienen señaladas en el código penal, llevándose a cabo el mismo procedimiento sumario que se expresa en la primera parte del artículo tercero entre tanto se establecen los tribunales.

Transitorio. Esta Ley comenzará a regir desde su publicación, que efectuarán los jefes militares de cada plaza.

Constitución y Reformas. Cuartel general de Molina, Sonora, a ocho de agosto de 1915.-General Plutarco Elías Calles.- secretario de Estado: Enrique Moreno.

La “Ley Calles” o “Ley Seca”, como se denominó coloquialmente al decreto, estuvo vigente por cuatro años, hasta que fue derogada en 1919, luego de un intenso debate protagonizado por distintos grupos de poder económico y político, aunque se restringió la prohibición del tráfico de cerveza, vinos de mesa, sidra y champaña.

La imposición de la Ley Seca se constituyó en fuente de irregularidades profundas, que a la postre pasaron a formar parte de los argumentos para derogarla, y permitir el consumo de bebidas embriagantes, con excepción de los mezcales y otros licores de alto contenido alcohólico.

Entre los argumentos que reflejaban el sentir de la sociedad (o al menos parte de ella) destacaban los de los diputados Alonso G. Gonzáles y Ventura G. Tena, que en mayo de 1919 expusieron una iniciativa para derogar el decreto 1. Ponían de manifiesto la necesidad que reportaba la hacienda pública de establecer, a través de la revocación, una fuente de ingresos para mejorar su condición precaria. El texto establecía consideraciones morales y legales; se argumentaba la inobservancia de la Ley Seca, ante la tolerancia de las autoridades hacia ciertos infractores, así como concesiones especiales que se prestaron para cometer actos inmorales. Además, se denunciaba que con el pretexto de la aplicación de esa ley, las autoridades cometían atropellos con las personas.

Careciendo el Estado de fondos suficientes para el sometimiento de la policía especial, a fin de hacer efectiva la prohibición absoluta a que se refiere la Ley Seca, la vigilancia y persecución del tráfico clandestino de bebidas alcohólicas se ha hecho hasta hoy con detrimento de la misma prohibición, porque la policía encargada —Inspectores de bebidas Embriagantes— salvo honrosas excepciones comete atropello e inmoralidades y además es una carga pesada para el Erario, ahora en situación precaria [...] (Zúñiga Moreno 1979, 267).

Independientemente de las consideraciones morales, fue la situación crítica de las finanzas públicas la que no le permitiría al gobierno prescindir de una fuente impositiva segura y redituable como proveniente del ramo de alcoholes. Estaba bien documentada la eficacia de esta industria como proveedora de recursos al erario.

La premura del estado por reforzar la captación fiscal, que promovería la derogación del decreto 1, coincidía con el litigio que en aquellos años mantenía el gobierno con las empresas mineras y agrícolas locales, especialmente las de capital extranjero, en materia de cobro de impuestos, pues el momento que vivían los regímenes revolucionarios no ofrecía seguridad alguna de que sus pagos serían reconocidos en caso de un cambio en el grupo que detentaba el poder (Romero 2004, 19).

El 20 de octubre de 1919, en plena crisis de posguerra, el decreto 1 se derogó a iniciativa de los diputados Gilberto Valenzuela, F. Robles, Emilio Mendivil, Julio C. Salazar y Alfonso Almada, y se resumió en el considerando de la nueva ley el debate en torno a la prohibición a la producción y consumo de alcohol.

Dada la penuria por la que atraviesan tanto el Erario del Estado como el de los Municipios, y tomando en consideración muy especialmente que el Decreto Número Uno del 8 de agosto de 1915 no solo ha quedado de echo fuera de observancia, sino que en la actualidad constituye una fuente inagotable de inmoralidad y de abusos, con perjuicio notorio para el Estado y para el pueblo, los suscritos miembros de esta H. Cámara, estimamos absolutamente indispensable y urgente abrogar el Decreto citado y tolerar bajo rigurosa reglamentación el tráfico de la cerveza, los vinos de mesa, la sidra y el champañ y como los diputados actuales carecemos de los datos indispensables para formular, desde luego, con pleno conocimiento de causa, la reglamentación expresada, nos permitimos solicitar a este H. Congreso, que con dispensa de los trámites reglamentarios, se sirva aprobar en todas sus partes la siguiente iniciativa de Ley que abroga el Decreto Número Uno.

ADOLFO DE LA HUERTA, Gobernador Constitucional del estado libre y Soberano de Sonora, a sus habitantes sabed:

Que el H. Congreso del Estado me ha dirigido la siguiente número 6:

El congreso del Estado de Sonora en nombre del pueblo, decreta la siguiente Ley:

Que abroga el Decreto Número uno y da facultades al ejecutivo para reglamentar provisionalmente la elaboración, tráfico y venta de cerveza, vinos de mesa, la sidra y el champañ.

ARTÍCULO 1°. Se abroga el Decreto Número Uno expedido por el Gobernador y Comandante Militar del Estado, el día 8 de agosto de 1915.

ARTÍCULO 2°. No se considerarán como bebidas embriagantes para los efectos del artículo 1°. Fracción Segunda de la Constitución Política del Estado, la cerveza, el vino de mesa, la sidra y el champañ.

ARTÍCULO 3°. Se faculta al Ejecutivo del Estado para reglamentar provisionalmente la elaboración, el tráfico y la venta de los artículos indicados en el precepto que antecede, fijando los impuestos que deberán percibirse por este concepto y determinando las penas en que incurran los infractores de la Ley Reglamentaria.

ARTÍCULO 4°. De los impuestos recaudados en virtud de la reglamentación a que se contrae el Artículo anterior, corresponderá el 20 por ciento al Ayuntamiento en cuya jurisdicción se cause.

TRANSITORIO. Esta ley comenzará a regir desde el día de su publicación en el periódico oficial. Adolfo de la Huerta.

La derogación de la Ley Seca no dejó sin efecto las disposiciones relativas a las bebidas de alto contenido alcohólico que incluían a los mezcales. Ello facilitó las acciones de los gobiernos sucesores que, identificados con el general Calles, mantuvieron una lucha permanente contra el tráfico y consumo de mezcal. Almada (1993, 279) expone al respecto:

El combate al alcoholismo daba fama moral y legalidad a un gobierno necesitado de ellas, pero también tenía otro valor en un territorio enorme, con asentamientos dispersos con un suelo accidentado junto a una frontera porosa y con el corredor fatigado por los yaquis, que va desde el Bacatete a Tucson, desde las grandes campañas del porfiriato contra la tribu.

Además, la circular 9 del 10 de junio de 1919, estableció penas severas a los infractores del decreto 1, debido a la proximidad de “bandoleros villistas”:

[...] posibilidad que causó agitación en la frontera de Sonora con Estados Unidos entonces.

Ahí se reconoce que el decreto de marras también tuvo por objeto acabar con los reductos de campiranos libres y lejos del alcance fiscal e ideológico del gobierno, que además sostenían trato con los indios rebeldes, [...] amedrentar a los vinateros que establecidos en lo más intrincado de las serranías, recibían a los yaquis rebeldes proporcionándoles elementos para continuar sus correrías con el compromiso o convenio de que los indios les permitieran continuar elaborando bebidas embriagantes[...] (Almada 1993, 279-280, basado en Archivo Histórico del Estado de Sonora, Poder Ejecutivo, vol. 3304, 16 de septiembre de 1919, Hermosillo).

Al amparo de estas disposiciones se promovió la destrucción de las destilerías, y la persecución y encarcelamiento de quienes violaran la ley. Los excesos de autoridad condujeron, en ocasiones, a la ejecución de productores y comercializadores de bacanora.

La acción de la policía rural se caracterizaba por el abuso y una crueldad profunda, que quedó impresa para siempre en la memoria de los habitantes de la serranía. Detrás de cada trago de bacanora se tejen historias de valentía y sacrificio, de una lucha intensa por sobrevivir en una región carente de alternativas de empleo y desarrollo. Fueron muchos los vinateros reprimidos brutalmente, encarcelados y asesinados durante el periodo de prohibición, según se hace constar en diversos testimonios documentados por Gaytán (2004, 43 y 46):

Yo nací dos años después de que Elías Calles prohibió hacer bacanora [...] yo soy partidario de Calles, pero abogo por el licor, a mi me pudo mucho lo de la prohibición, porque en ese tiempo mucha gente pobre se dedicaba a elaborar este producto y fue una injusticia por parte de las acordadas, colgar a muchas gentes, a la horca llevaban a mucha gente pobre, inocente, que hacía este producto para subsistir.

Estos actos permanecen en la memoria de los habitantes de la sierra:

Aquí había un mandamás que colgaba a los vinateros, los agarraba con mezcal y los colgaba, en 1933 colgaron a uno, aquí en la presa del cajón ya para llegar a Nacozari, lo colgó un señor que era de la acordada (policía rural), Abundio Márquez. En ese tiempo no había transporte para ir pa' Nacozari, pa' ir pa' ninguna parte, no había. Y el chico Martínez, papá de los chiquitos esos que viven en las liebres (Moctezuma), allá vivía en

Nacozari y vino pa'ca (Moctezuma) a dar la vuelta, en burro ¿no?, y se volvió a ir en burro, cuando iba entonces estaba colgado este amigo (vinatero) ahí en la presa del cajón, que lo había colgado este Abundio Márquez.

Además de inmoralidades profundas, actos arbitrarios de autoridad, asesinatos, clandestinidad, contrabando, tensiones sociales, etcétera, asociados a la etapa de la prohibición, no deja de llamar la atención que pese a la Ley Seca y las disposiciones de la circular 158 de 1919, siguieron operando en la entidad algunas empresas que comercializaban licor. Entre ellas destacan, además de la llamada "Patente" del municipio de Bacanora, la fábrica y embotelladora de mezcal en Mátape, durante la segunda década del siglo xx, propiedad del señor José C. Palafox (y que consignaba en sus etiquetas la leyenda "mezcal superior bacanora del estado de Sonora"). Años después surgieron las empresas mezcaleras El Cumaro en Bacoachi y Yocogihua en Álamos. El cierre de éstas durante la segunda mitad del siglo xx se explica por malas decisiones empresariales o administrativas, que las condujeron a la quiebra y no a acciones legales derivadas de la prohibición.

Lo anterior sugiere que al margen de consideraciones morales, las acciones de los gobiernos callistas, más que erradicar la producción y venta de alcohol, pretendían regular su tráfico en beneficio de una mezcla de intereses económicos y políticos. Las estadísticas de aquellos años, lejos de reflejar alguna moderación en la producción, venta y consumo de alcohol, hacen constar su reactivación. Por ejemplo, la Cervecería Sonora en Hermosillo y la Cervecería Nogales, en dicha ciudad, destacaron considerablemente en la economía regional. Estas actividades incorporaban, en 1929, junto a las pequeñas empresas de refrescos y conservas, 36 por ciento de la fuerza de trabajo industrial del estado, y participaban con 41.2 por ciento del capital invertido en ese sector (Ramírez 1985, 32).

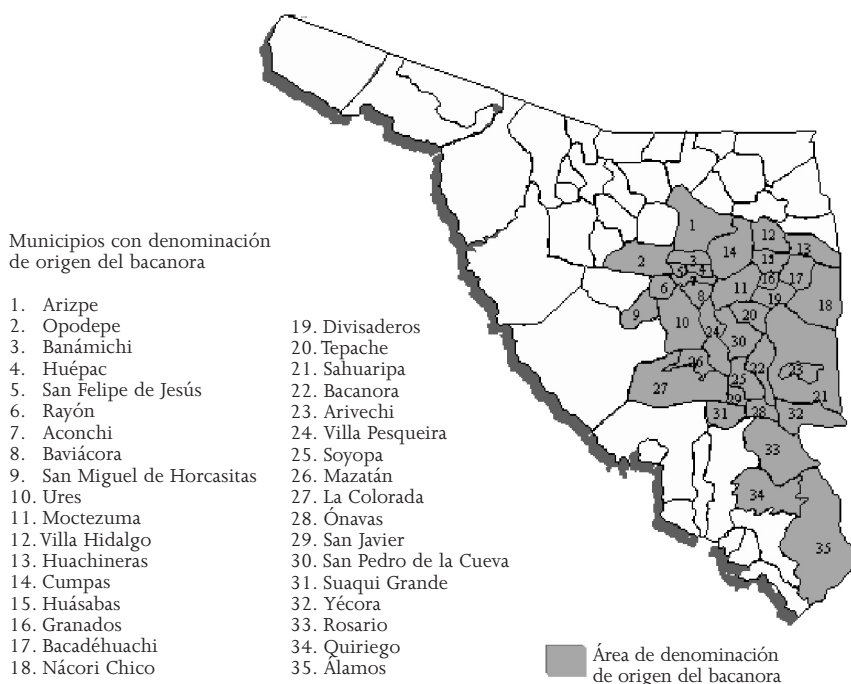
El proceso de formalización de la industria del bacanora

Su resurgimiento en el siglo XXI

La prohibición no impidió el posicionamiento de esta actividad entre las tradiciones de más arraigo en la serranía sonorenses. Una manifestación del fenómeno es el surgimiento inmediato de un mercado informal, que trascendió a la región e identificó nacionalmente a este mezcal como una bebida sonorenses. Ejemplo de ello es el reconocimiento que hiciera en 1963 el

Mapa

Área de denominación de origen del bacanora



Fuente: Salazar (2003).

gobierno del estado, en el Reglamento Sanitario de Bebidas Alcohólicas, al bacanora como una bebida regional y que en la ley 119, promulgada en 1992, se incluyeran criterios para regular su producción, distribución, almacenamiento, transportación, venta y consumo (*Boletín Oficial del Gobierno del Estado de Sonora* 1992). Este hecho marca el fin de la proscripción de la industria tradicional del bacanora, luego de la emisión del decreto 1 en 1915 y el arranque efectivo de su proceso de formalización.

El 6 de noviembre de 2000 se emitió la Ley del Área de Denominación de Origen del Bacanora, publicada en el *Diario Oficial de la Federación*. Este decreto ampara la exclusividad de 35 municipios de la sierra sonorenses para la producción de mezcal con la denominación “bacanora” (véase mapa). Además de incorporar 48 por ciento de los municipios, el ADOB concentra 38 por ciento del territorio sonorenses y alberga una población superior a 113 mil individuos (Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática, INEGI 2000).

En 2001 se incorporó a la gestión institucional una propuesta de Norma Oficial Mexicana para el Bacanora, que establece los requisitos para su producción, envase, transporte y comercialización. Las especificaciones sólo podrán satisfacerse cuando en la elaboración del producto se utilicen materias primas, y se apliquen las prácticas de higiene y sanidad según la disposición vigente en la llamada norma voluntaria, NOM-120-SSA1.

En 2004 se creó el Fondo para Proyectos Productivos del Bacanora (FPPB), cuyo objetivo fue dar continuidad a los trabajos orientados a lograr la formalización de esta industria, promovida por iniciativa del Grupo Promotor del Bacanora, impulsado por diputados de la LVI Legislatura desde 2002, y en el cual participaban otros sonorenses notables, muchos de ellos originarios de los municipios agaveros.

El FPPB reorganizó la estrategia de gestión de la NOMB, integrando los esfuerzos de la comunidad científica, la sociedad civil, las instituciones de gobierno, así como los sectores social y empresarial vinculados a esa industria. Este esfuerzo fructificó con la publicación de la NOMB NOM-168-SCFI-2004 en el *Diario Oficial de la Federación*, del 14 de diciembre de 2005, en el decreto 168. El siguiente esfuerzo de gestión se orientó a la integración de una instancia representativa de los actores de la industria, responsable de promover su formalización. Con ese objetivo, el gobernador Eduardo Bours Castelo decretó la creación del Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora, a partir de las consideraciones siguientes.

Que la producción actual de bacanora se lleva a cabo bajo un esquema donde su producción y comercialización, a pesar de que han dejado de ser una actividad ilegal a partir de 1992, continúan realizándose en un marco prácticamente de informalidad, lo cual ha propiciado que las tres etapas básicas de su ciclo, producción agrícola, industrialización, comercialización, presenten a la fecha elementales indicios de desarrollo, y se carece de una política de promoción en los mercados regionales, domésticos e internacionales.

Que la lenta incorporación de nuevas plantaciones comerciales de agave, la sobreexplotación del agave silvestre existente y la desorganización de sus productores, entre otros, resultan factores para que dicha actividad se realice de manera desordenada e informal en perjuicio de los mismos productores.

Que el bacanora es una bebida no regulada por algún organismo de certificación y acreditación, ni verificada por laboratorios acreditados de pruebas para constatar calidad y autenticidad, lo que conlleva a aumentar los riesgos a la salud del consumidor y el posible desprestigio de los productores de bacanora.

Que por los problemas y las situaciones enunciadas precedentemente resultará que el entorno de la producción y el consecuente beneficio económico para los productores sonorenses se vea limitado por la falta de organización en dicha actividad, lo que seguirá motivando que nuestros productores carezcan de los apoyos necesarios para la industrialización adecuada del producto.

Que lo anterior nos compromete en concordancia con los objetivos y metas del Plan Estatal de Desarrollo 2004-2009, a generar las estrategias adecuadas que permitan coadyuvar en la organización de productores y que además nos lleve, por una parte a crear los proyectos de investigación, capacitación, organización y tecnología para optimizar el desarrollo de la actividad productiva del bacanora, y por otra parte a destinar recursos para brindar financiamiento a aquellos proyectos productivos que resulten viables con el consecuente beneficio a las actividades productivas de la entidad y la correspondiente generación de nuevos empleos.

En virtud de lo anterior he tenido a bien expedir el presente decreto:

ARTÍCULO 1. Se crea el Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora, en lo sucesivo, Consejo, como un Organismo Público Descentralizado de la Administración Pública Estatal, con personalidad jurídica y patrimonio propio, el cual estará sectorizado a la Secretaría de Hacienda, con domicilio en la ciudad de Hermosillo, pudiendo establecer oficinas en otras poblaciones del estado.

ARTÍCULO 2. El Consejo tendrá por objeto promover y coordinar las acciones tendientes a mejorar los términos de la comercialización del bacanora; fomentar la calidad en los procesos de producción y las actividades necesarias para la obtención de la bebida bacanora; promover la capacitación de los productores, la inversión en los rubros de agricultura, industria y comercialización del bacanora e impulsar de manera integral la cadena productiva del bacanora.

ARTÍCULO 3. Para el cumplimiento de su objeto el Consejo tendrá las siguientes atribuciones:

I.- Fomentar la regulación del bacanora mediante el impulso del establecimiento en el Estado de unidades de verificación y organismos de certificación en materia de bacanora, debidamente aprobados por la dependencia federal competente y acreditada por la Entidad Mexicana de Acreditación;

II.- Promover entre los productores, envasadores y comercializadores de bacanora que, de manera regular o permanente, soliciten los servicios de certificación de producto y verificación del cumplimiento de las normas oficiales mexicanas que sobre el bacanora emita la autoridad competente, para garantizar al consumidor la autenticidad y calidad del producto.

III.- Impulsar la capacitación de los productores del bacanora en materia de sanidad y calidad del bacanora, así como fomentar entre ellos la adopción de las medidas recomendadas por los organismos de certificación y las unidades de verificación.

IV.- Apoyar y promover la investigación de mejores formas de propagación de agave, y fomentar el establecimiento de plantaciones comerciales de agave.

V.- Promover acciones que aseguren la mejor comercialización del bacanora en los mercados nacional y extranjero.

VI.- Integrar un banco de datos relativos a la cadena productiva agave-bacanora, para proporcionar información oportuna y veraz a productores de agave, industriales del bacanora, comercializadores, proveedores de insumos, autoridades, entre otros, para la toma de decisiones.

VII.- Promover la organización de los productores de bacanora y apoyar a estos en la gestión de recursos materiales y financieros de la banca privada y pública y de los proyectos en los programas y subprogramas establecidos y los que se establezcan para llevar a cabo proyectos específicos.

VIII.- Impulsar en forma directa o a través de los terceros que establezcan el Consejo Directivo en ejercicio de sus atribuciones, la investigación, capacitación, y la aplicación de nueva tecnología que tienda a optimizar la producción de materia prima, industrialización y comercialización del bacanora.

IX.- Promover la celebración de convenios y acuerdos de coordinación y de concertación con las instancias que correspondan, para lograr la óptima y equitativa distribución de los beneficios obtenidos entre los productores de bacanora de la entidad por la siembra de agave, industrialización y promoción del bacanora.

X. Coadyuvar a la formalización de las economías del bacanora, para que los productores puedan cumplir con sus obligaciones fiscales; y

XI.- Los demás actos y operaciones legales que sean necesarios para el cumplimiento de su objeto.

El 31 de octubre de 2006, el gobierno de Eduardo Bours dio posesión en el municipio de Bacanora, Sonora, al primer Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora. Con este acto concluye la primera etapa del proceso de formalización de la industria y marca el inicio de una nueva, consistente en impulsar la consolidación institucional del proceso de regulación de la cadena productiva del bacanora, y elevar al ámbito de los programas federales el reconocimiento de sus necesidades, pero sobre todo generar las bases para el desarrollo de la cultura empresarial entre sus actores producti-

vos, requisito previo para impulsar un proceso de desarrollo local sustentable, bajo su liderazgo en el ADOB.

Conclusiones

Durante los periodos históricos que la industria del bacanora operó en el sector formal de la economía, mostró su rentabilidad elevada y capacidad de influir en una amplia red de actividades económicas, mientras se constituyó en una fuente eficiente de recursos fiscales que fortaleció exitosamente las finanzas públicas estatales. Por otro lado, su posicionamiento en las preferencias de los consumidores, luego de anidarse en las tradiciones y la cultura regional, promovió el crecimiento permanente de la demanda por esta bebida espirituosa, y así garantizó a los productores ingresos complementarios aun durante los ciclos de crisis de la economía regional.

La historia de la industria del bacanora demuestra que es más adecuado explicar sus periodos de estancamiento, a partir de los fenómenos extra económicos, que finalmente terminaron por fortalecer su presencia entre las tradiciones de más arraigo, aun en el esquema de persecución de que fue objeto.

En el siglo xx, el combate de los gobiernos callistas al alcoholismo fue parte de una estrategia planteada por este grupo de poder, a fin de promover una “moral pública” de la cual carecían, pero que demandaba la consolidación de su proyecto político. La “moral revolucionaria callista” impuso la persecución más encarnizada a los actores de la industria del bacanora, y le causó un daño profundo por espacio de por lo menos 80 años, mientras que en otras entidades la industria mezcalera alcanzaba los primeros planos de importancia como fuente de crecimiento económico, ingresos y empleos. Tal es el caso del tequila en Jalisco y del mezcal en Oaxaca.

El proceso de formalización, observado en los últimos años, configura a la industria del bacanora como una alternativa económica de gran influencia en su área de denominación de origen. Esta percepción se apoya no sólo en el desempeño exitoso registrado por su historia económica durante las etapas en que operó legalmente, sino además en el potencial que le significa su reincorporación a la economía formal. Todo ello en un escenario de oportunidades extraordinarias, que a la industria con potencial endógeno local le ofrecen las tendencias del mercado mundial de multiplicar y diferenciar cada vez más los productos. Las estrategias de desarrollo económico local promueven los procesos de fortalecimiento de las ventajas comparati-

vas, manifestadas en determinados territorios, y que se centran en sus factores endógenos, entre ellos destacan los históricos y culturales, que han estimulado el resurgimiento de la industria del bacanora.

Vale la pena advertir que la aplicación de una política industrial de apoyo a la economía del bacanora en el escenario actual de normalización, luego de un periodo prolongado de proscripción, requiere la implementación de estrategias creativas y flexibles, que garanticen la participación efectiva de los productores tradicionales en la toma de decisiones. El proceso de formalización de la industria del bacanora no debe ser concebido como el sometimiento de los productores al marco jurídico, creado para tal efecto, sino como un proceso tolerante de incorporación y convencimiento. La cultura de resistencia a los actos de las autoridades, reforzada entre los actores de la industria del bacanora durante los últimos cien años, poco tienen que ver con la cultura empresarial que demanda su participación en el mercado formal, según las exigencias de los esquemas globales de competitividad. Acciones públicas poco comprensivas de la cultura y prácticas productivas tradicionales, podrían concebirse finalmente como actos hostiles que promoverían su permanencia en un terreno dominado históricamente por los actores de la industria del bacanora: la resistencia en la clandestinidad.

Recibido en octubre de 2006

Revisado en enero de 2007

Bibliografía

- Academia Mexicana del Tequila, A. C. 2004. Mitos, leyendas e historia del mezcal. <http://www.acamextequila.com.mx> (septiembre del 2004).
- Almada Bay, Ignacio. 1993. La conexión Yocupicio. Soberanía estatal, tradición cívico-liberal y resistencia al reemplazo de las lealtades en Sonora, 1913-1939. Tesis de doctorado, Centro de Estudios Históricos de El Colegio de México.
- Burrus, J. E. y F. Zubillaga. 1986. *El noroeste de México. Documentos sobre las misiones jesuitas*. México: Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM).
- Callen, Erick O. 1965. Food Habits of Some pre-Columbian Mexican Indians. *Economic Botany* (19): 335-343.

- Consejo Regulador del Tequila. 2000. Informe de actividades. www.crt.org.mx (octubre de 2000).
- Corral, Ramón. 1891. *Memoria de la administración pública del estado de Sonora*, tomo II, sección fomento. Hermosillo: Gobierno del Estado de Sonora.
- De Aguilar, José. 1851. *Memoria en que el Gobierno del Estado de Sonora, da cuenta de su administración al Congreso del mismo Estado, con arreglo a lo dispuesto en el artículo 27 de la Constitución*. Ures: Imprenta del Gobierno del Estado.
- Diario Oficial de la Federación. 2000. Solicitud de declaración general de protección de la denominación de origen del bacanora, 19 de mayo.
- Forster, P. I. 1992. New Varietal Combinations in *Agave Vivípara* (Agavaceae). *Brittonia* 44: 74-75.
- Gaytán E., J. Carlos. 2004. Potencialidades y actores locales para el desarrollo de la industria del bacanora en Moctezuma, Sonora. Tesis de maestría en Estudios Sociales, El Colegio de Sonora.
- Gentry, Howard S. 1982. *Agaves of Continental North America*. Tucson: The University of Arizona Press.
- Gobierno del Estado de Sonora. 1992. Boletín Oficial del Gobierno del Estado de Sonora, número 51, Sección I. 25.
- . 1988. Proyecto de Norma Oficial Mexicana-Bebidas Alcohólicas Bacanora. Especificaciones de elaboración envasado y etiquetado. Hermosillo: Secretaría de Economía.
- Goncalves de Lima, O. 1990. Pulque, balaché y pajauaru. *La etnobiología de las bebidas y de los alimentos fermentados*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Gracida R., J. 1985. El Sonora moderno, 1892-1910. En *Historia general de Sonora*, tomo IV. Hermosillo: Gobierno del Estado de Sonora.
- Hopkins D., Armando (editor y traductor). 1991. *La relación de Philips Segesser, correspondencia familiar de un misionero en Sonora en el año de 1737*. Hermosillo.
- Illsley Granich, C. 2004. El Mezcal Papalote del Chilapan: una marca colectiva campesina. <http://www.raises.org/PFNM-documentos.htm> (julio de 2004).

- Instituto Nacional de Estadística, Geografía e Informática. 2000. *Encuesta nacional de ingresos y gastos de los hogares*. México: INEGI.
- Izábal, Rafael. 1907. *Memoria de la administración pública del estado de Sonora, 1903-1907*. Gobierno del Estado de Sonora. Sección de Fomento. Hermosillo: Imprenta oficial a cargo de Antonio B. Monteverde.
- Luna Zamora, R. 1991. *La historia del tequila, de sus regiones y sus hombres*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Martínez Caraza, L. 1983. *El norte bárbaro de México*. México: Panorama.
- Montané Martí, J. C. 2001. *Las bebidas embriagantes de los indios de Sonora. xxv Simposio de Historia y Antropología de Sonora, tomo 2*. Hermosillo: Universidad de Sonora.
- Nentuig, Juan. 1977. *El rudo ensayo. Descripción geográfica, natural y curiosa de la Provincia de Sonora, 1764*. Colección Científica Etnología, no. 58. México: Secretaría de Educación Pública-Instituto Nacional de Antropología e Historia.
- Núñez N., Luis. 2001. *La producción de mezcal bacanora: una oportunidad económica para Sonora*. Hermosillo: CIAD, A. C.
- Peñañiel, Antonio. 1901. *Anuario estadístico de la República Mexicana, 1900*. México: Secretaría de Fomento.
- Pfefferkorn, Ignacio. 1984. *Descripción de la Provincia de Sonora (1795)*. Dos volúmenes. Hermosillo: Gobierno del Estado de Sonora.
- Ramírez, Juan. 1995. *Los maqueyes, plantas de infinitos usos*. México: Biodiversitas-Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad.
- Ramírez, José C. 1985. *Historia económica de Sonora 1929-1984*. En *Historia general de Sonora*, tomo V. Hermosillo: Gobierno del Estado de Sonora.
- Romero Gil, J. M. 2004. *Las bebidas espirituosas en Sonora: notas sobre su producción y consumo, 1850-1920*. *Memorias del segundo Congreso de Historia Económica: la historia económica hoy, entre la economía y la historia*. México: Asociación Mexicana de Historia Económica, A. C.-Facultad de Economía, UNAM.

- Salazar S., Vidal. 2006. *La industria del bacanora en la sierra alta de Sonora. Construyendo una estrategia de desarrollo sistémico local para Moctezuma, Sonora*. Hermosillo: Consejo Sonorense Promotor de la Regulación del Bacanora, Secretaría de Hacienda del Gobierno del Estado de Sonora-CIAD, A. C.
- _____. 2004. *La industria mezcalera de Sonora: factor de desarrollo local para el área de denominación de origen del bacanora*. Hermosillo: Fondo Estatal para Proyectos Productivos del Bacanora, Secretaría de Economía-CIAD, A. C.
- _____. 2004. *La industria del bacanora: potencialidades para una estrategia de desarrollo local*. Tesis de doctorado, Facultad de Economía, Universidad Autónoma de Baja California.
- _____. 2003. *El comercio regional del bacanora y sus mercados potenciales*. Hermosillo: SIMAC-CIAD, A. C.
- Ulloa N., Pedro. 1910. (1993) *El estado de Sonora y su situación económica al aproximarse el primer centenario de la independencia nacional*. Hermosillo: Imprenta del Gobierno.
- Valenzuela Z., A. Guadalupe. 1994. *El agave tequilero: su cultivo e industrialización*. México: Monsato.
- Zúñiga Moreno, G. 1979. *Comentarios sobre la ley seca en Sonora de 1915*. En *Memoria del IV Simposio de Historia de Sonora*. Hermosillo: Instituto de Investigaciones Históricas-Universidad de Sonora.

