



Vigilada Mineducación Decreto 1075 de 2015 / Resolución 12220 de 2016

**DE CAÑAS Y AGAVES
MIRADA COMPARADA AL VICHE Y EL MEZCAL
DESDE UNA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA**

KAROL DE LA CRUZ ANGULO

**INSTITUTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
MAESTRÍA EN INTERCULTURALIDAD, DESARROLLO Y PAZ TERRITORIAL**

CALI, OCTUBRE 4 DE 2021

DE CAÑAS Y AGAVES
MIRADA COMPARADA AL VICHE Y EL MEZCAL
DESDE UNA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA

KAROL DE LA CRUZ ANGULO¹

DIRECTOR:
MANUEL SEVILLA

INSTITUTO DE ESTUDIOS INTERCULTURALES
MAESTRÍA EN INTERCULTURALIDAD, DESARROLLO Y PAZ TERRITORIAL

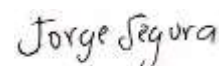
CALI, OCTUBRE 4 DE 2021

¹ Estudios Financiados por la Gobernación del Valle a través del Sistema General de Regalías, la Fundación Universidad del Valle y la Pontificia Universidad Javeriana (Cali).

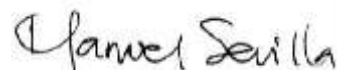
Nota de Aceptación
4.5



Luis Sevillano
Jurado Académico



Jorge Histon Segura Urrutia
Jurado Comunitario



Manuel Sevilla, PhD
Director de Trabajo de Grado

Cali, 4 de octubre de 2021

ARTICULO 23 de la Resolución No. 13 del 6 de Julio de 1946, del Reglamento de la Pontificia Universidad Javeriana. “La Universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de Tesis. Solo velará porque no se publique nada contrario al dogma y la moral católica y porque las Tesis no contengan ataques o polémicas puramente personales; antes bien, se vea en ellas el anhelo de buscar la Verdad y la Justicia”.

AGRADECIMIENTOS

Quiero agradecerle a Dios por responder siempre mis llamados y poner en el camino a la Fundación Universidad del Valle. También le agradezco a la Pontificia Universidad Javeriana Cali y su cuerpo docente por esta beca para un mejor porvenir. Agradezco al Consejo Comunitario “El Congal” del alto Anchicayá, al Colectivo Destila Patrimonio, a los vicheros y vicheras de mi Buenaventura urbana y rural, San José de Anchicayá y Bracitos en mi Valle, a mi gente de López de Micay y San Antonio de Guajui en el Cauca. Todos me dieron la gran oportunidad de caminar de la mano con ellos recogiendo los frutos de sus conocimientos, la sabiduría, humildad y el amor por nuestra región. Espero que este destello, le dé más luz a la salvaguardia del conocimiento y la tradición de sabedoras y sabedores del viche del Pacífico colombiano.

DEDICATORIA

A Dios por alinear todo en el momento indicado con las personas precisas.

A los doctores Sandra y Manuel por el apoyo desde el primer momento que nos vimos.

A Jorge por la confianza y generosidad.

A mi familia por ser vigía de mi semilla.

A mi hija Mónica por ser mi motivación y mi gran amor.

Al viche por curar.

TABLA DE CONTENIDO

Resumen	9	
Palabras clave	9	
Introducción	9	
Contexto: rasgos básicos del viche y el mezcal		13
<i>Viche (Colombia)</i>	13	
<i>Mezcal (México)</i>	17	
Aspectos conceptuales y metodológicos		18
Una mirada comparada al viche y el mezcal	21	
<i>Insumos</i>	22	
<i>Tecnologías de producción</i>		23
<i>Comercialización</i>	26	
<i>Comunidades productoras asociadas</i>	29	
Conclusiones: similitudes, contrastes y pendientes		31
Bibliografía	35	
Entrevistas	37	

INDICE DE FIGURAS

Figura 1: El esquema culinario según la Política de cocinas tradicionales.
20

Ilustración 1: Imagen denominada 'Insumos' de Cañas y Agaves 2021.
23

Ilustración 2: Imagen denominada 'Tecnologías de producción' de Cañas y Agaves
2021. 25

Ilustración 3: Imagen denominada 'Comercialización' de Cañas y Agaves 2021.
28

Ilustración 4: Imagen denominada 'Comunidades Asociadas' de Cañas y Agaves 2021.
32

DE CAÑAS Y AGAVES: MIRADA COMPARADA AL VICHE Y EL MEZCAL DESDE UNA PERSPECTIVA ANTROPOLÓGICA

Karol de la Cruz Angulo² y Manuel Sevilla³

Resumen:

En años recientes, distintos colectivos de producción de viche (una bebida derivada de la caña de azúcar, producida en varios puntos del Pacífico colombiano) han logrado importantes avances en el proceso de organización y búsqueda de soluciones para atender a las problemáticas que aquejan su oficio. En este escenario aparece de forma recurrente el mezcal (una bebida derivada del agave, producida en varios estados mexicanos) como un referente positivo para la toma de decisiones. Sin embargo, esta conexión tiende a ser bastante general. Ante esto, el presente artículo hace una mirada comparada a las dos bebidas, desde una perspectiva antropológica y con categorías de análisis establecidas en la Política nacional para el fomento de las cocinas tradicionales en Colombia. El texto presenta similitudes y contrastes en cuanto a insumos, tecnologías de producción, iniciativas de comercialización y comunidades productoras asociadas. A partir de ello, se concluye que el viche y el mezcal efectivamente tienen algunos puntos en común, pero que también hay campos donde difieren y otros donde permanecen interrogantes que en ninguno de los casos han sido resueltos. Se recomienda por lo tanto evitar una adopción absoluta y acrítica del “modelo mezcal”, y en su lugar se invita a buscar soluciones conjuntas donde haya lugar. La base empírica del texto es una revisión de fuentes documentales de distinto tipo, visitas de campo y entrevistas con personas participantes en la cadena de producción del viche en cinco puntos del Pacífico colombiano, entre febrero 2020 y abril de 2021.

Palabras claves: bebidas artesanales, viche, mezcal, patrimonio cultural, Buenaventura, Pacífico, Colombia.

INTRODUCCIÓN

Entre julio de 2018 y septiembre de 2019, se dieron dos hechos que impactaron a un amplio sector de las comunidades productoras del viche, un destilado de la caña de azúcar que es elaborado de forma artesanal en distintos puntos del Pacífico colombiano.⁴ El primer hecho fue la instauración de una tutela por parte del empresario caleño Diego Alberto Ramos Moncayo contra instituciones públicas de la ciudad de

² Estudiante Maestría en Interculturalidad, Desarrollo y Paz Territorial, Pontificia Universidad Javeriana Cali

³ Profesor titular e investigador grupo Poiesis, Facultad de Creación y Hábitat, Pontificia Universidad Javeriana Cali

⁴ El nombre de la bebida aparece escrito “viche” y “biche” en distintos documentos. En el contexto de este artículo se optará por la versión con v, que es la más extendida en la bibliografía consultada.

Cali, entre las que se encuentran: Secretarías de Cultura y Salud, en el Valle del Cauca; Secretaría de Salud, la Nación; el Instituto Nacional de Vigilancia de Medicamentos y Alimentos, INVIMA, y contra varios funcionarios asociados a estos estamentos. La acción argumentaba la “vulneración [del] derecho fundamental a la igualdad, al debido proceso, al trabajo, a la salud y a la vida” (Juzgado Quinto de Familia, 2018:1). Además, en términos generales, señalaba las omisiones oficiales que, según el demandante, permitían el expendio de bebidas alcohólicas que no cumplían con los requisitos para el consumo humano. Ramos, un político del Partido Conservador Colombiano que ha sido concejal y diputado, entre otros cargos públicos, instauró la demanda como representante legal de Viche del Pacífico SAS, una empresa que a la sazón contaba con registros de marca y sanitario para la producción de bebidas derivadas de la caña de azúcar, entre ellos el viche.⁵

Además del argumento de la salubridad, la demanda alegaba que había un tratamiento discriminatorio en el hecho de que la empresa no fuera admitida para ser uno de los expendedores de la bebida y sus derivados en el reconocido Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez a realizarse un mes después⁶. A la postre, la acción fue negada por el juez correspondiente, el fallo se ratificó en la instancia superior, y la Superintendencia de Industria y Comercio decidió, de oficio, cancelar la marca Viche del Pacífico.

Catorce meses después, el 25 de septiembre de 2019, el Consejo Nacional de Patrimonio Cultural avaló la postulación de los “Saberes y tradiciones asociados al Viche/Biche del Pacífico” para ingresar a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación (LRPCI). La solicitud fue encabezada por el colectivo

⁵ Por Oficio No. 7370 del día 14 de junio de 2018, la Superintendencia de Industria y Comercio a través de la Dirección de Signos Distintivos de la Delegatura para la Propiedad Industrial, inició de oficio la acción de cancelación por Vulgarización en contra del certificado de registro marcario No. 572880, correspondiente al registro de la Marca VICHE DEL PACÍFICO S.A.S (Nominativa).

⁶ El Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez es un evento anual que se realiza en Cali (Colombia) desde 1997, y que convoca a miles de personas en torno a la celebración de la cultura del Pacífico. Desde 2008 se convirtió en uno de los principales espacios de comercialización de viche y sus derivados. La selección de los expositores de comidas, bebidas y artesanías se hace a través de un proceso riguroso con varios criterios, dentro de los cuales tiene alta puntuación la trayectoria y conexión con la tradición cultural local. Junto con la empresa de Ramos Moncayo, otros 36 aspirantes quedaron por debajo del puntaje mínimo para participar del evento. Para más información sobre el festival ver Sevilla y Cano 2020, y Urrea, Botero y Hernández 2018.

Destila Patrimonio, una organización multisectorial con sede en el puerto de Buenaventura (Valle del Cauca), que integra:

“productores, transformadores, sabedores y comercializadores artesanales del Viche/Biche del Pacífico, miembros de consejos comunitarios, organizaciones, y universidades [y que busca] proteger y salvaguardar este producto garantizando su permanencia en el territorio como fundamento de la cosmovisión propia del pueblo negro en el Pacífico”. (Ministerio de Cultura 2019).⁷

En la sesión ante el Consejo, los voceros del colectivo que incluye personas de los departamentos de Chocó, Valle del Cauca, Cauca y Nariño hicieron énfasis en la conexión profunda entre el viche, las nociones propias de salud y bienestar (en particular la salud reproductiva), los sistemas de saberes asociados para el cultivo de insumos y la producción del destilado, y el potencial de desarrollo económico para un importante número de comunidades empobrecidas, en su mayoría grupos de campesinos negros de las riberas de los cuatro departamentos. Según el dictamen del Consejo, a partir del aval el grupo contaba con un año para presentar un Plan Especial de Salvaguardia o PES, un instrumento incluido en la política pública nacional para la gestión del patrimonio cultural, donde la comunidad proponente proyecta una estrategia de acciones consensuadas orientadas a la salvaguardia de la manifestación. De ser aprobado el PES, la manifestación ingresará a la LRPCI del ámbito nacional, donde hay ya otras 24 manifestaciones.⁸

La demanda de Ramos, la zozobra que generó (al punto de amenazar la realización del Festival Petronio Álvarez por constricción legal) y las reacciones airadas de los grupos de productores tradicionales asentados en varios puntos (principalmente Cali y Buenaventura), obtuvieron amplia cobertura de medios de comunicación a nivel nacional. El aval del Consejo Nacional de Patrimonio y el inicio del proceso de elaboración del PES tuvieron mucha menos visibilidad mediática, pero dieron un

⁷ Los consejos comunitarios son una forma de organización propia de comunidades negras, afrocolombianas, raizales y palenqueras, que cuenta con reconocimiento dentro de la legislación colombiana. Su inclusión dentro del grupo postulante de los saberes del viche como patrimonio cultural de la nación evidencia que la solicitud tiene dimensiones políticas y de gestión del territorio.

⁸ Al igual que muchos otros procesos, la elaboración del PES de los saberes del viche se vio afectada por la pandemia de COVID-19. Ante esto, el plazo inicial de un año fue ampliado y se espera que el documento sea presentado ante el Consejo Nacional de Patrimonio Cultural en el transcurso del 2021.

valioso impulso al trabajo colaborativo que se venía adelantando, y que es altamente demandante, entre otras, por las dificultades de transporte y comunicación en el litoral.

Con sus contrastes, ambos hechos ponen de presente lo que puede describirse como una doble lógica que opera para el viche. Esta idea de una lógica compleja donde confluyen aspectos económicos y de valoración simbólica, es una de las conclusiones a las que llegó una investigación de 2007, desarrollada en conjunto por la Universidad del Pacífico (con sede en el puerto de Buenaventura) y el Instituto Colombiano de Antropología e Historia, ICANH, y denominada La Ruta del Viche:

“Siguiendo esa línea encontramos relevante pensar en el viche desde la permanencia de formas de producción y de consumo domésticas, y en sus articulaciones con la economía de mercado. Esto, sin perder de vista el proceso histórico que ha signado la reproducción de prácticas cotidianas” (Meza et al, SF: 183).

Y más adelante:

“Los escenarios y procesos de activación patrimonial que pueden atravesar o acoger al viche en toda su trayectoria, nos devuelven a otro tipo de relación entre historias locales y capitalismo. Esta vez, se trata del capital que invierte y produce diversidad; que desplaza la producción de valor a las cuestiones inmateriales o intangibles, y que desencadena conflictos alrededor de las estrategias de apropiación y de los reclamos de propiedad sobre conocimientos tradicionales” (184. Énfasis añadido).

Los retos de esa doble lógica, donde confluyen la valoración como sistema patrimonial con múltiples elementos y los legítimos intereses de usufructo económico, han sido una temática constante en los diferentes espacios de discusión que ha sostenido el colectivo Destila Patrimonio desde su fundación en 2018. En foros como la Cumbre Vichera en Cali (que en 2020 tuvo su tercera versión modo virtual), el Primer Encuentro de Bebidas Ancestrales y Artesanales del Pacífico (septiembre de 2019), y varias versiones del Festival Petronio Álvarez, los sabedores locales se han encontrado para exponer sus problemáticas y conocer otros casos que sirvan de referencia para la toma de decisiones, para lo cual han buscado la orientación de expertos de distintas procedencias y ámbitos (Destila Patrimonio, 2019).

En el curso de esas conversaciones ha aparecido de forma recurrente el caso del mezcal, un destilado del agave que se produce en varios estados de México, con

particular arraigo en el estado de Oaxaca, al suroccidente de la república. Esta bebida cuenta hoy con creciente aceptación a nivel nacional e internacional, y se ha convertido en una importante fuente de ingresos para algunos productores a través de la exportación y de la comercialización *in situ* en diversos puntos que ofrecen la experiencia mezcalera. En primera instancia, el viche y el mezcal parecieran tener muchas similitudes en puntos como mecanismos de producción, potencial de comercialización, transmisión de saberes ancestrales, y bondades de la denominación de origen (algo con lo que ya cuenta el mezcal y a lo cual aspiran los productores de viche).⁹ Las aparentes coincidencias y el éxito en la comercialización del mezcal parecen haber alimentado la idea de que la ruta a seguir por parte de los colectivos productores de viche es la que siguieron los productores de mezcal, y las alusiones al respecto son cada vez más frecuentes en espacios de discusión como los ya mencionados. Sin embargo, más allá de las comparaciones anecdóticas, poco se ha ahondado en la mirada crítica a este paralelo.

Con esto en mente, y con el ánimo de contribuir a la discusión y brindar herramientas para la toma de decisiones por parte de las comunidades productoras, el presente artículo se propone hacer una mirada comparada a las dos bebidas, en lo relacionado con cuatro aspectos puntuales: insumos, tecnologías de producción, procesos de comercialización y comunidades productoras asociadas. En términos conceptuales, estos aspectos de comparación son una adaptación del esquema de la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012), un modelo de análisis de corte antropológico que entiende los sistemas de cocinas y bebidas de forma integral.

La primera sección consiste en la presentación de algunos rasgos básicos de las dos bebidas a manera de contexto; la segunda sección presenta los referentes conceptuales y la metodología que sustentan el análisis; la tercera describe los

⁹ La denominación de origen es un estatus jurídico que se le da a distintos productos, a partir de características peculiares que son relativas a la región de producción (Domínguez, 2016). Para el caso de México y en lo relacionado con bebidas alcohólicas, la figura precisa varias condiciones para la salvaguarda, protección y promoción a nivel nacional e internacional, y condiciona a ellas el uso del nombre de la bebida; de incumplir alguna, este no podrá ser utilizado por el productor (esto lo establece la Ley Federal sobre Metrología y Normalización).

elementos centrales de cada bebida en las cuatro dimensiones de comparación y hace una discusión centrada en la mirada cruzada a los dos casos; la cuarta y última sección presenta las conclusiones respecto a los alcances de la comparación entre las dos bebidas y su pertinencia para la toma de decisiones en el caso del viche del Pacífico.

CONTEXTO: RASGOS BÁSICOS DEL VICHE Y EL MEZCAL

El viche y el mezcal son dos bebidas alcohólicas que se producen por el método de destilación en distintos municipios de la región del Pacífico colombiano (por parte de comunidades afrodescendientes y, en menor medida, comunidades indígenas) y en varios estados de la república mexicana (por parte de comunidades mestizas e indígenas), respectivamente. A continuación, algunos rasgos para sentar las bases de la discusión.

Viche (Colombia)

El viche es un licor de fabricación artesanal que se encuentra en varios municipios del Pacífico en Colombia, y que se deriva del jugo de la caña de azúcar, una planta que ingresó a la región a mediados del siglo XVII para abastecer la mano de obra que se encontraba en la costa durante la explotación minera (Rojas: 1987:50; Valencia, 1992: 61-63, Delgadillo: 2014: 69). El jugo que se extrae del tallo de la planta es conocido como guarapo de caña o de panela, y después de ser fermentado se transforma en un aguardiente artesanal (el viche), elaborado por las poblaciones rurales ribereñas y costeras de la zona.¹⁰

10 La región del Pacífico colombiano comprende una franja de 1.300 km² desde la frontera con Panamá, al Norte, hasta los límites con el Ecuador, al Sur. En cuanto al territorio, esta región cubre cinco departamentos: la totalidad del departamento del Chocó, en la zona Norte, y, tangencialmente Antioquia, con dos municipios; y los departamentos de Cauca, Valle del Cauca y Nariño, para la zona sur, que cuentan con una porción de Litoral, ya que gran parte de estos departamentos está en la llamada zona Andina. Las ciudades más importantes son Quibdó (Chocó), el puerto de Buenaventura (Valle del Cauca) y Tumaco (Nariño). Ver más en Sevilla et. al 2020, p.17-18.



Vereda San Antonio de Guajui en el municipio de Guapi (Cauca), frente al destiladero comunitario.
Foto: K de la Cruz (2021)

La producción del viche y los bebedizos que se derivan de él involucra una cadena de acciones que van desde la recolección de la materia prima (caña para la obtención del jugo por medio del trapiche) hasta la destilación del guarapo en el alambique. El resultado es lo que se conoce como la flor, el viche y el simple, que son concebidos como la cabeza, el cuerpo y las colas del proceso (Meza et al. SF). Concluido este procedimiento, las sabedoras ancestrales preparan los derivados con hierbas, especias, entre otros ingredientes con propiedades sanadoras para las llamadas “botellas curadas” o preparadas. Como es de suponer, todo este proceso es posible gracias a un complejo sistema de saberes que incluye, pero no se limita, aspectos como la selección de la caña adecuada, el montaje y manejo de los utensilios, la dosificación de las hierbas y su administración en el caso de los rituales conexos. Si bien hay unos parámetros para llevar a buen fin el proceso, hay también una amplia variación en los detalles, lo que termina por imprimir sellos personales al producto de cada sabedor, cada vereda y cada departamento.

Las comunidades afro de los departamentos del Nariño, Valle del Cauca, Cauca y Chocó consideran la bebida como un legado ancestral y a sus derivados como un elemento importante y central de su cultura. Por esto, muchos conciben que su

preparación, práctica, saberes y usos hacen parte de la tradición que llegó en el siglo XVI en la memoria de los africanos que ya conocían el trabajo en las plantaciones azucareras de Isla Madeira y Azores, donde fueron comercializados a la corona española por ingleses y portugueses (Navarrete, M. 2005). Desde este punto de vista, los saberes alrededor del viche son valorados como un “legado generacional que entrelaza la identidad con la cohesión social” (Unesco, 2005:6). Así mismo, esos saberes son vistos por las comunidades afro como base para la preservación de la vida y como un patrimonio de negros y negras del occidente de Colombia para promover la espiritualidad y el bienestar del cuerpo y el alma. Algunos de los usos incluyen ceremonias donde un sabedor consume la bebida y se vale de ella para ahuyentar espíritus malignos en la persona afectada, y el consumo directo de remedios a base de viche como la *tomaseca*, para la prevención de algunas enfermedades del aparato reproductor femenino o el *pipilongo*, para la prevención del cáncer de próstata en los hombres.

Además de la valoración ritual que se le otorga, el viche tiene una dimensión económica que ha sido mantenida por años de forma artesanal y, en términos generales, bastante restringida a espacios como las prácticas de partería tradicional. En una proporción más amplia, es posible identificar algunos espacios que se han consolidado como lugares reconocidos para la comercialización de la bebida donde su consumo aumenta proporcionalmente, tales como la Feria del Viche en Triana, el Festival de Cantores de Río, la Celebración de los Matachines de Yurumanguí, Arrullos por la Vida de la Asociación de Parteras Tradicionales del Pacífico (todos en el municipio de Buenaventura), y Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, que se realiza en Cali y que mencionamos en la introducción. Este último es un espacio muy importante: en 2008, el Festival incluyó dentro de su oferta un sector de comidas y bebidas tradicionales de la región del Pacífico, que se posicionó como la principal plataforma para dar a conocer las costumbres alrededor de esta en la región colombiana y en torno a la variedad del viche y sus derivados.

Infortunadamente, los habitantes de la región del Pacífico han sido víctimas del intento de apropiación de sus saberes ancestrales en torno al viche por parte de algunos actores que ven el potencial de industrialización y comercio de la bebida, sin

mayor atención al sentido cultural de esta. La amenaza de despojo y de banalización de estos productos, así como la confiscación del aguardiente artesanal por parte de las autoridades del Valle del Cauca en la batalla por garantizarle al estado el monopolio de la renta de licores (Meza, 2014), es algo que está presente en la memoria de muchos de los productores. Al respecto traemos el testimonio de doña Flavia Rentería, una productora de viche de la zona rural de Buenaventura (vereda San José de Anchicayá), quien recuerda el proceso de liberación sobre la producción de la bebida:

Cuando creíamos que estábamos libres de sacar el viche [destilarlo] porque ya no estaba la tenencia, entonces aparece una persona que nada tiene que ver con nuestra cultura a registrarla como suya, entonces los sabedores y sabedoras nos unimos con varias entidades, los Consejos Comunitarios y otras organizaciones para tomar decisiones para proteger nuestra bebida.

Esta situación y otras similares que han afectado la dinámica de producción del viche fueron un elemento central detrás de la cohesión social de vicheras y vicheros de la región bajo la sombrilla del colectivo Destila Patrimonio. Desde allí, y con la ayuda de organismos como la Fundación Sociedad Portuaria Regional de Buenaventura, Fundación ACUA, USAID y ACDIVOCA, el colectivo se lanzó a la búsqueda del reconocimiento oficial de la bebida y sus derivados como Patrimonio Cultural Inmaterial por parte del Ministerio de Cultura, una iniciativa que, como mencionamos en la introducción, ya está en proceso.

La expectativa es que todo esto contribuya a la resignificación y reconocimiento del saber ancestral afropacífico, y así asegurar el respeto y la valorización de sus ritos, usos y cosmogonía, de forma que se puedan promover y proteger para que su significado místico prevalezca. Dentro de esta ruta de formalización cabe resaltar el respaldo por parte de la Asamblea Departamental del Valle del Cauca (que en 2019 aprobó la salvaguarda y promoción del viche como bebida ancestral del Pacífico)¹¹, la Corte Constitucional de la República de Colombia (que en 2019 ratificó condiciones para que las organizaciones de comunidades negras puedan usufructuar el comercio de destilados) y por parte del Proyecto de Ley N°. 483/21 que actualmente busca

¹¹ Se aprobó la Ordenanza de la Asamblea del Valle No. 528 del 30 de diciembre de 2019 “Por la cual se reconoce al “biche/viche” y sus derivados como bebidas tradicionales de las comunidades afrodescendientes del Pacífico vallecaucano de especial valor cultural para el departamento del Valle del Cauca”.

reconocer, impulsar y proteger el viche y sus derivados, como bebidas alcohólicas ancestrales, tradicionales y de patrimonio colectivo de las comunidades afrodescendientes del Pacífico colombiano (el proyecto fue presentado por un grupo de representantes afro a la Cámara y aprobado por la Comisión Tercera).¹²

Mezcal (México)

El mezcal es una bebida alcohólica artesanal elaborada en varios estados de México, con participación diversa de productores indígenas y mestizos campesinos. Las plantas usadas para producir los mezcales son comúnmente conocidas como agaves o magueyes, según la región, y pertenecen al género *Agave spp.* Estas plantas son originarias de Mesoamérica y se distribuyen en casi todo el continente americano (Placencia de la Torre et al. 2018: 25). En 1994, el estado suroccidental de Oaxaca obtuvo la denominación de origen para el mezcal, lo que le dio un gran auge a su comercialización.

El proceso para la producción del mezcal inicia después de la recolección de la materia prima; el agave maduro que puede llevarse entre 10 y 25 años para su cosecha pasa a la molienda en la que suelen incluirse algunos animales para la cocción y doble destilado. Entre las bebidas alcohólicas que utilizan agaves o magueyes como materia prima, se distinguen dos tipos: el pulque, que es elaborado mediante la fermentación de la savia o aguamiel, y los mezcales o destilados de agave, que son producidos mediante la cocción del tallo de la planta (denominado piña, corazón o cabeza), después se da la fermentación y posteriormente la destilación (Placencia de la Torre et al. 2018).

En Oaxaca, las especies mezcaleras del género *agave* están distribuidas en casi todo el estado, según afirma la Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad de México (CONABIO). Los pequeños productores de mezcal en esta

¹² Fue aprobado en primer debate por la Comisión Tercera del Senado en sesión del día 15 de junio de 2021 Proyecto de Ley N°. 198 de 2020 Cámara, acumulado con el Proyecto de Ley no. 324 de 2020 Cámara, No. 483 de 2021 Senado. “por medio del cual se reconoce, impulsa y protege el viche/biche y sus derivados como bebidas ancestrales, artesanales, tradicionales y patrimonio colectivo de las Comunidades Negras Afrocolombianas de la costa del Pacífico colombiano y se dictan otras disposiciones”.

región son generalmente de tradición mezcalera, y los consumidores en su comunidad ven la bebida como parte de los elementos de su comida y símbolo de identidad cultural (Bautista et al. 2008).

El mezcal hace parte de una tradición milenaria de bebidas fermentadas que están presente en muchas civilizaciones, cuyo compuesto mayoritario es el etanol que se obtiene a través del proceso de fermentación y una destilación posterior. La fermentación se realiza por acción biológica de la levadura que transforman en azúcares (Herrera J.P. et al, 2011) y actúa como analgésico y desinfectante que ayuda a preservar e incrementar el valor nutritivo de los alimentos; además, es reconocido como alterador de la conciencia. Merced a estas propiedades, numerosas poblaciones indígenas y mestizas en México lo incluyen entre las ofrendas y ritos terapéuticos, ya que “encuentran allí presentes el humo del copal que llama a los Dueños, el mezcal y los alimentos preparados para el convivio con lo sagrado y los cuatro paquetes o envoltorios de pedimento que se entierran” (Bárbaras Alicia, 2002). La utilización que las comunidades de tradición mezcalera le han dado a la bebida confluye en lo espiritual, para rituales como matrimonios, entierros, bautizos, y la celebración del Día de los Muertos. En el campo medicinal es usado como remedio casero o analgésico para atender enfermedades estomacales, e incluso tiene usos en la gastronomía (Espinosa Meza et al. 2017).

“de los más famosos es el mezcal guajolote pechuga o mezcal "turkey pointrin". Después de la segunda destilación, las frutas de temporada (ananá, plátano o naranja) se maceran en un mezcal que generalmente se destila dos veces. Si el alcohol y la mezcla de frutas se destilan juntos por tercera vez, se suspende un pavo o una pechuga de pollo debajo de la marquesina, justo encima del líquido hirviendo en la tina de destilación”. (García, D. 2018).

En México existen controversias por el origen y la producción del destilado del mezcal. Algunos afirman que llegó con la colonización de los españoles, mientras otros lo consideran una creación de los indígenas mexicanos antes del contacto con los europeos. La evidencia histórica lo muestra inmerso en las comunidades agrícolas, pasando luego a momentos como la prohibición del consumo en el periodo de la Nueva España en el territorio Mesoamericano por considerarse una amenaza a la salud

pública. En 1940 el Gobierno Mexicano hizo la distinción oficial entre el mezcal y el tequila, lo cual se trajo ventajas y desventajas para las comunidades. Medio siglo después, en 1994, el estado de Oaxaca recibió la denominación de origen, un proceso que no estuvo exento de polémicas dado que se excluyeron algunos municipios donde también se produce la bebida. Como resultado, la mayoría de mezcaleros continuaron con su producción artesanal, pero sin poder utilizar su nombre sino el genérico de *destilado de agave*. La tensión continua y, en la actualidad, un creciente número de estados y municipios de México reclaman su derecho a tener también la denominación de origen del mezcal.

ASPECTOS CONCEPTUALES Y METODOLÓGICOS

Los estudios antropológicos sobre comidas, bebidas y las prácticas de comer y beber son numerosos y, merced a ello, se han constituido en campos clásicos de la disciplina. Por una parte, encontramos una prolífica producción en torno a subtópicos como comida, bebida y rituales; comida, bebida e identidades colectivas; producción alimentaria y la dinámica socioeconómica; y transmisión de saberes para la producción y consumo de bebidas y alimentos (Mintz & Du Bois, 2002). En el caso puntual de las bebidas alcohólicas, hay toda una tradición asociada al estudio de los significados asociados a las bebidas, a los contextos sociales que se desarrollan en torno al consumo de bebidas, y, en una línea interdisciplinar que se hizo muy fuerte en los años 70, a las afectaciones asociadas con el alcoholismo y su impacto en la salud pública de ciertos grupos en particular como poblaciones en reservas y resguardos indígenas y barriadas urbanas (Heath, 1987). En los últimos años ha cobrado mucha relevancia una mirada un tanto diferente, que busca rastrear “los esfuerzos para usar comidas [y bebidas] locales como recurso para hacerle frente a las fuerzas de la globalización... y los usos de [productos locales] para desarrollar, establecer y, en ocasiones, mercadear identidades locales, regionales y nacionales” (Beriss, 2019, p. 61).

Guardadas las particularidades asociadas al foco de atención, un rasgo común de los estudios antropológicos es que conciben las prácticas de comer y beber (y las asociadas de producir y preparar los productos) como sistemas complejos, donde hay una amalgama de significados y saberes que se articulan con condiciones materiales

cambiantes. Un ejemplo concreto de este modelo antropológico sistémico lo encontramos en la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia (Ministerio de Cultura, 2012), que propone una mirada integral a los procesos de producción, preparación y consumo de alimentos, y desde allí plantea un sistema de elementos que conforman una cultura culinaria. A continuación, reproducimos el esquema del sistema culinario que propone la política:

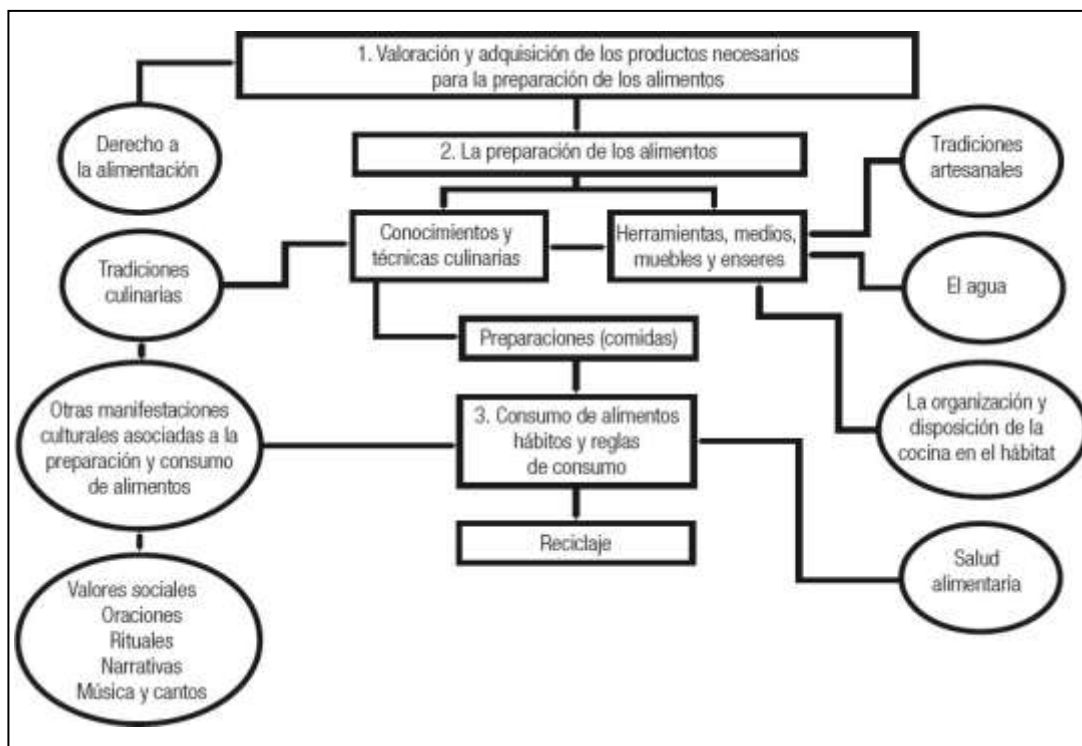


Figura 1: El esquema culinario según la Política de cocinas tradicionales.
(Ministerio de Cultura, 2012: 23)

Como podemos ver, aquí se articulan los factores naturales asociados con el cultivo de alimentos, los saberes asociados a su preparación, las condiciones materiales involucradas (utensilios, espacios de preparación y consumo, etc.), las prácticas de consumo y disfrute, y un esquema de valoración que, por definición, está arraigado en el contexto cultural y es cambiante según las transformaciones del contexto.

El análisis comparado entre el viche y el mezcal que aquí proponemos será realizado desde la perspectiva antropológica y desde este modelo en particular, en

atención a tres razones principales. Primero, consideramos que el enfoque antropológico permite incorporar dentro del análisis la particular confluencia de factores ambientales, económicos y culturales que se da en el caso de bebidas con fuerte arraigo comunitario, como el viche y el mezcal. Segundo, porque el acento que pone Beriss (2019) en la relación de tensión entre aspectos de valor cultural y posibilidades económicas es justamente la que se evidencia en las reuniones de los colectivos de productores de viche que hemos presenciado de forma directa en Cali y Buenaventura, y que hemos rastreado en documentos de agremiaciones de productores mezcaleros. Tercero, porque una de las pretensiones de este artículo (quizás la principal), es que pueda servir de insumo para orientar las acciones que hoy adelantan diversas comunidades del Pacífico con el propósito de fortalecer sus prácticas en torno al viche, y un marco obligado a tomar en cuenta (porque es recurrente y porque es estratégico) es el de la política pública para comidas y bebidas tradicionales. En otras palabras, optamos desde aquí por hablar en los mismos términos que muchos productores tendrán que utilizar al momento de elevar sus propuestas y hacer sus solicitudes ante las diferentes instancias oficiales.

En términos metodológicos, el artículo tiene un enfoque cualitativo con un diseño combinado de dos componentes. Un primer componente se deriva de un diseño documental, que consistió en la revisión de documentos institucionales oficiales (actas del Consejo Nacional de Patrimonio Cultural de Colombia, actas de la Cámara de Representantes y el Senado de la República), documentos institucionales comunitarios y gremiales (actas y reportes del Colectivo Destila Patrimonio, documentos gremiales de productores mezcaleros mexicanos), documentos académicos (reportes de la Universidad del Pacífico, reportes del Instituto Colombiano de Antropología e Historia, artículos en revistas indexadas), y noticias de prensa publicadas en internet. El segundo componente se deriva de un diseño etnográfico, que consistió en visitas de campo a cinco puntos de producción vichera en el Pacífico colombiano y una serie de entrevistas semiestructuradas con diversos actores pertenecientes a comunidades productoras de viche en los siguientes puntos del Pacífico colombiano: municipio de Buenaventura, Valle del Cauca (zona urbana y corregimientos de San José de

Anchicayá y Bracitos), municipio de Guapi, Cauca (corregimiento de San Antonio de Guajui) y municipio de López de Micay, Cauca (zona urbana).¹³

UNA MIRADA COMPARADA AL VICHE Y EL MEZCAL

Como anticipamos, nos valdremos del modelo antropológico que propone la Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia, para realizar una mirada comparada al viche y el mezcal. En concreto, abordaremos cuatro dimensiones que aparecen allí, específicamente la de los *insumos involucrados* (con énfasis en las plantas que son fuente de los destilados), las *tecnologías empleadas* (con énfasis en la opción artesanal), los retos de la *comercialización* y las *comunidades productoras asociadas* (con énfasis en los usos y la problemática del sector juvenil).

Insumos

Las bebidas espirituosas han cumplido un papel relevante en la historia de la humanidad y en todo el mundo existe una gran variedad de destilados que son elaborados con diferentes insumos y materiales, generalmente originarios de cada región. En Colombia, las comunidades afrodescendientes ubicadas en la franja del Pacífico utilizan para sus destilados la planta ribereña denominada caña (*Saccharum officinarum*), una de las más cultivadas en la región. Esta variedad es de tallo largo, cáscara dura y distintos tonos de verdes; tiene un corazón de color amarillo claro, que es blando, jugoso y de sabor dulce. El conocimiento de esas condiciones geográficas especiales, con sus particularidades de suelos y climas, y con las trazas de los ríos aledaños, son el corazón de la experticia de productores campesinos como don Domingo Montaña, un hombre octogenario del municipio de Guapi (Cauca), con seis décadas como productor de viche y maestro de más de 30 aprendices que hoy son destiladores. Él asegura que, además de las

¹³ Las entrevistas fueron realizadas por K. de la Cruz para el trabajo de investigación de esta maestría, entre febrero de 2020 y abril de 2021. Nuestro especial agradecimiento a las personas participantes. En todos los casos, sus nombres se incluyen aquí con autorización expresa.

condiciones mencionadas, existen otros factores que le dan a la bebida los rasgos característicos:

“La buena calidad del guarapo depende del tipo de caña, pero también del sol que lleve la caña, o sea; tiene que estar bien limpia y que el sol penetre para que la caña pueda endulzar, ella tiene que estar bien dulce y entre más dulce esté, mejor cantidad de viche va a producir”.

La cantidad de cultivos de caña ha disminuido de forma drástica en los últimos años y en la actualidad es muy difícil encontrarlos en sectores como Triana, corregimiento de Buenaventura, donde antaño había cultivo regular. Las razones son varias, pero prima la presión del conflicto armado que obligó a decenas de familias cultivadoras y productoras de viche, guarapo y miel a abandonar su territorio. En otros casos, como en Anchicayá, la afectación ambiental del río causada por la Hidroeléctrica Celsia se sumó a los estragos de la presencia de actores armados como factor de afectación. Doña Flavia Rentería, sabedora, tuvo que irse a vivir a Buenaventura con sus hijos para huir del conflicto, y en la partida abandonó sus cultivos de papa china, plátano y caña. En entrevista para este proyecto afirmó:

“Muy difícil, debimos salir de un día para otro y volver como a los dos años, ya se había perdido todo y así buscar otra manera de sacar el viche, pidiéndolo a otros corregimientos, veredas y hasta municipios para hacer los remedios que vendo a mujeres para curar enfermedades en su vientre”.



Esta imagen denominada 'Insumos' es cortesía del ilustrador Yair Moreno Escobar (Yamore) para el presente trabajo.

En lo que respecta al mezcal, el insumo principal es el agave o maguey, una planta de la familia de la cabuya, originaria de laderas y valles en un medio semidesértico. Esta planta, con alta resistencia al sol, es también la base de la producción de tequila. Al igual que el viche, que se produce a partir de variedades de caña como la Shirley o Golondrina, en la elaboración del mezcal se utilizan distintas variedades de agave. Las condiciones agroecológicas del país hacen que exista mayor producción en Oaxaca, un estado al sur de la república reconocido como la Región del Mezcal. Los maestros mezcaleros, como se denomina a los productores artesanales de la bebida, utilizan en el proceso piedras volcánicas, leña, molienda artesanal (tipo egipcia o chilena), y alambiques. Como lo afirman García (2018) y Bautista et al. (2015) en sus investigaciones sobre la bebida ancestral mexicana “[su] sabor puede

considerarse ahumado o terroso. Si se elabora de forma tradicional o artesanal con agaves silvestres, puede revelar notas herbáceas, anís, cítricas o florales”.

Debido a la alta demanda del tequila en el mercado mundial, la materia prima agave ha empezado a escasear, lo cual “ocasiona desabasto y un alza de precios en la materia prima, originándose así la disminución y el abandono paulatino de la producción local de mezcal realizado por los productores campesinos” (Bautista et al. 2015).

Tecnologías de producción

El conocimiento del proceso de elaboración del viche en sus diferentes etapas se transmite de forma oral de generación en generación, y en su forma ancestral involucra diversos objetos y herramientas manuales rudimentarias. Todo inicia con la siembra y cosecha de la caña, seguida la molienda con el trapiche comunitario, que puede ser mecanizado artesanal o de un diseño manual característico conocido como *matacuatros*, “[unos] trapiches manuales [que] se componían de un rodillo ajustado en medio de cuatro palos clavados en la tierra, accionado mediante dos palancas tiradas por cuatro personas” (Meza et al. SF: 60).

En el proceso, los sabedores ancestrales del viche involucran también tambores (tanques plásticos), alambiques, estufas (de leña o gas), agua y, si se requiere, el simple o la cola, el cual puede contener un porcentaje mínimo o nulo de alcohol y es utilizado para reducir los grados de alcohol.¹⁴ El jugo de la caña resultante (guarapo) pasa a fermentación a una serie de tambores revestidos del mismo material dúctil o tapa, donde permanecerá entre 15 o 16 días. Durante ese período se va conformando una cubierta gruesa y húmeda llamada popularmente *casacha*, que es retirada por un productor a medida que aparece. La sabedora y productora Flavia Rentería, originaria de San José de Anchicayá del municipio de Buenaventura, agrega algunas plantas para acelerar el proceso:

¹⁴ Frente al alambique, el licor se controla arrojando un trago al fuego del que va saliendo para ver si produce una llama de azul que indica que aún sale el alcohol. Cuando ya no prende y en cambio, se apaga, el alcohol que sale es simple. (Meza et al. SF: 64).

“cuando uno va a cocinar el guarapo hay unas hierbas medicinales que se utilizan; la balsilla y escobilla babosa, se ponen dentro del guarapo, y son las encargadas de limpiarle todo el bagazo que sale como casacha”.

Como paso final, el líquido llega al alambique para su destilación, y allí se utiliza leña (método ancestral) o gas (tecnología artesanal) para su cocción. Como es de esperarse, el uso de uno u otro método genera diversificación en el sabor del producto final.



Esta imagen denominada ‘Tecnología de producción para el viche’ es cortesía del ilustrador Yair Moreno Escobar (Yamore) para el presente trabajo.

Anteriormente, las mujeres contaban con el apoyo de hombres de sus comunidades para operar el trapiche manual (el *matacuatros*), pero la violencia en algunos sectores los obligó a migrar o, tristemente, cayeron como víctimas del conflicto armado. Hoy en día las mujeres aún realizan la molienda con el apoyo de familiares,

pero hay dificultades crecientes para cubrir esta parte del proceso que tiene alta demanda de esfuerzo o energía física, y los jóvenes de muchos corregimientos se han desmotivado por la falta de tecnologías que facilite la práctica. Así como lo manifiesta Cristina Asprilla, productora de viche de Triana, quien considera posible a partir de la práctica ancestral, mejorar la calidad de vida de sus familiares, teniendo en cuenta aparatos y utensilios para optimizar los procesos de una manera menos rudimentaria:

“Mientras nosotros trabajamos a lo antiguo, los modernos van avanzando, entonces cómo iríamos a quedar nosotros. Que mejoremos nuestra calidad y experiencia de trabajo, y que por favor no vendamos nuestras formulas, llevarlo para que nuestros hijos sigan heredando las costumbres y las cosas que nosotras sabemos”



Alambique elaborado por el productor Florencio Montaña en San Antonio de Guajui, Guapi (Cauca).

Foto: K de la Cruz (2021)

Al mezcal artesanal se le atribuye un origen prehispánico, y las formas contemporáneas de producción artesanal conservan varias características del proceso ancestral de destilación. Al principio está la cocción del maguey, que se hace de forma rústica en pozos de piedra o en hornos de mampostería. La molienda se realiza en una batea con maza tahona, y en molino chileno o egipcio, en el caso ancestral, o en un trapiche con máquinas de navajas desgarradoras en las versiones más tecnificadas (de hecho, la combinación de cocción en hornos de pozo y la molienda con mazo es lo que da un sabor ahumado característico a algunas variedades de la bebida). La fermentación es efectuada en suelo, en tanques de mampostería, recipientes de madera o barro, o incluso pieles de animales. Para esta última fase, las formas ancestrales de producción incluyen sólidos (fibra o bagazo), y el resultado puede darse entre tres y seis días (Hernández 2018: 408-409).

La producción de mezcal a través del destilado tecnificado tiene las mismas cuatro fases del destilado artesanal: cocción, maceración o molienda, fermentación y destilación. El proceso es controlado rigurosamente por el Consejo Mexicano Regulador de la Calidad del Mezcal, un órgano que exige unos requisitos oficiales para realizar el proceso de preparación de la bebida, que debe ser realizado:

“higiénicamente en la envasadora y homogeneizadora, para garantizar el origen del producto y cuidar su calidad química, lo que tiene que ver con proteger al Mezcal de su posible adulteración y garantizar las características del tipo de Mezcal y de la marca, las cuales legalmente forman parte de una huella cromatográfica, con lo que se certifica la calidad del producto”. (Pérez Hernández et al. 2016).

Dependiendo del tiempo de maduración, la bebida se denomina mezcal joven, reposado y añejo, y este contempla la variación de algunos de los insumos para controlar su sabor. Para un amplio sector de consumidores en México, la bebida artesanal y ancestral goza de mejor reputación que la industrial o modernizada. Domingo García, en su libro *Le Mezcal*, hace referencia a la frase de Ulises Torrentera, un reconocido curador de la bebida que decía: “En los últimos años, el mezcal se ha convertido en un licor muy buscado en todo el mundo por su sabor y cualidades sensoriales” (2018, p. 36).

De la misma manera, otras investigaciones destacan el conocimiento ancestral y artesanal en el proceso, un atractivo que pretende aportar al desarrollo regional de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca partiendo del análisis a la estrategia de la Secretaría de Turismo local, la cual cuenta con dos programas importantes de turismo gastronómico: Pueblos Mágicos y la Ruta Caminos del Mezcal, en la que la cocina tradicional es protagonista y aprovechada entre estos dos grandes patrimonios por lo que afirma:

“Es así como la cocina local forma parte del proceso turístico como elemento cultural a través del cual los visitantes conocen la cultura de las comunidades anfitrionas y al mismo tiempo los habitantes mercantilizan esos saberes y tradiciones con el objetivo de incrementar sus ingresos económicos”. (Flores, Nelly. 2019 P.17).

Comercialización

El viche, por ser una bebida artesanal y ancestral, es valorado como patrimonio cultural y es utilizado de forma regular por la mayoría de comunidades afrodescendientes del Pacífico, y por poblaciones mestizas que residen en el Litoral. Como ya lo hemos dicho, algunas de las bebidas derivadas del viche gozan de reconocimiento y cumplen con un papel fundamental para los rituales espirituales, la medicina ancestral y partería tradicional como el *curao*, la *tomaseca*, el *pipilongo*, y el *vinete*. A todas se les atribuyen propiedades para curar enfermedades, frecuentes en las mujeres. Las botellas curadas o “amargas” (Meza et al, SF: 68) son preparadas con fines de protección y equilibrio espiritual.

Don Domingo Montaña y otros productores coinciden en el relato de algunos hombres de sus comunidades que se desplazan desde muy temprano a la montaña a buscar los bejucos para las botellas curadas, las cuales pasan por un proceso que dura entre uno o dos años por su ritualidad y conservación. En palabras de Montaña, estas botellas tienen un propósito preventivo y curativo, con particular relevancia para las condiciones de la zona, pues “una persona a la que la haya mordido una culebra y haya tomado el mañanero, [refiriéndose al trago del curao] puede resistir hasta ser atendido por un médico o curandero curandera”. Este tipo de botellas son comercializadas generalmente en el Pacífico por sabedores y sabedoras que las

preparan por encargo, con un propósito puntual y con un destinatario específico, a un precio que oscila entre 200 y 400 mil pesos, según lo requerido.



Esta imagen denominada 'Comercialización del viche' es cortesía del ilustrador Yair Moreno Escobar (Yamore) para el presente trabajo.

La distribución del viche para estos propósitos medicinales (y, crecientemente, para otros asociados con el entretenimiento), poco a poco ha ido estructurándose de acuerdo con la dinámica comercial contemporánea. Entre 2020 y 2021 Octavia Montaña, hija de don Domingo, ha sido la mayor compradora del licor producido por su padre. Octavia es gerente y fundadora de Herencia Guapireña, un negocio con sede en Cali donde se provee la bebida y sus derivados, y que goza de buen posicionamiento y reputación. Además de venderle a su familiar, el vichero mayor vende al detal en las veredas cercanas a San Antonio de Guajuí, pero su menguada salud ha ido limitando esas opciones:

“yo vendo aquí y en el pueblo, la gente sabe viene y me compra y lo revenden. Antes yo vendía en [la vereda] Limones, en Guapi, hoy ya no alcanzo... por razones de mi salud produzco menos. Herencia Guapireña compra al contado, y ella [su hija] corre con los gastos de transporte. Antes de irse llega el pago”.

El aguardiente de caña o viche es comercializado por los destiladores que se encuentran generalmente en zonas ribereñas donde hay muy limitadas conexiones con las zonas urbanas. En su mayoría, el producto es transportado por vía fluvial desde el área rural del Distrito de Buenaventura y desde otros puntos de Cauca, Nariño y Chocó hacia el puerto, y desde allí se envía por tierra a ciudades del interior del país. De igual manera, el producto es transformado por sabedores ancestrales y por otros productores (algunos, con menos trayectoria) para eventos masivos culturales de gran reputación como los ya mencionados Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez en Cali, Festival del Pacífico, Cantores de Río en Buenaventura, y otras festividades de la tradición afro.

Los años recientes han visto el auge de acciones legales que buscan garantizar mejores condiciones para la comercialización del viche por parte de las comunidades productoras. Dentro de estas acciones están la demanda de las comunidades vicheras y organizaciones de base a través del colectivo Destila Patrimonio para la vulgarización de la marca Viche del Pacífico (donde se contó con el apoyo de la Universidad del Rosario), la sentencia de la Corte Constitucional en la que reconoce y protege licores tradicionales de comunidades afrodescendientes, la aprobación de la salvaguarda y promoción del viche como bebida ancestral del Pacífico por parte de la Asamblea Departamental del Valle del Cauca (un departamento que, además, ha adelantado numerosas acciones de promoción de la bebida), y el mencionado proceso de inscripción en la LRPCI de la nación, que avanza ante el Ministerio de Cultura. Todo esto hace que suba el nivel reputacional de la bebida y que cada día aparezcan más interesados en comercializarla, haciendo énfasis en su condición de bebida con valor cultural.

A diferencia de Colombia, donde apenas se están dando los primeros pasos para organizar la comercialización del viche a través de una regulación que favorezca a las comunidades (se pretende, por ejemplo, la creación del Consejo Regulador del Viche),

en México hay mucho trecho recorrido en esta dirección. El país del norte ha logrado dar al destilado artesanal un estatus de producto de proyección e internacional, y la producción y venta de mezcal de origen oaxaqueño a nivel nacional e internacional está formalizada desde 1994, a través de una medida que cubre a numerosos municipios de la república mexicana:

“Oaxaca es uno de los estados que cuenta con la Denominación de Origen Mezcal (DOM) (Instituto Mexicano de Propiedad Intelectual, 1994) junto con Durango, Guanajuato, Guerrero, San Luis Potosí, Tamaulipas, Zacatecas, Michoacán y, recientemente, el estado de Puebla. En los estados mencionados, existen 963 municipios que cuentan con la DOM, de los cuales 570 pertenecen a Oaxaca, lo que lo convierte en el estado con el mayor número de municipios incorporados a la DOM Consejo Regulador del Mezcal”. (CRM, 2016).

La regulación del mezcal envasado de Oaxaca permitió el aumento en 2015 en un 79% en las exportaciones a 42 países. Cifras recientes hablan de que la bebida comercializada es de diferentes tipologías: el joven en un 90%, reposado en un 9% y el añejo en un 1% (Pérez, Chávez y González, 2016, COMERCAM, 2015). A pesar del éxito en las ventas, Oaxaca es reconocido como el segundo estado más pobre del país con una tasa de pobreza de 66.8% de su población total (INEGI, 2016). Adicionalmente, la DOM ha generado varias disputas por otorgación de la denominación de origen a otros estados que, se argumenta, tienen menos trayectoria dentro del proceso.

No obstante, cabe resaltar que la DOM ha generado limitantes entre los envasadores y comercializadores de la bebida que nada tienen que ver con la práctica, ni con los productores artesanales y ancestrales del mezcal como lo manifiesta el análisis de los diferentes actores que conforman la cadena mezcal en y los procesos de adopción de innovación y su relación con la posición competitiva de la agroindustria (Espejel García, P. 189):

uno de los factores más importantes para este eslabón, es el cumplimiento de las normas de etiquetado. De acuerdo con las entrevistas realizadas se identificó que gran parte de los productores de mezcal debido a su escala de producción muy baja, optan por vender su producción a las marcas o envasadores, además, los costos de certificación prácticamente son inaccesibles para los pequeños productores. (P.192)

Por otro lado, existe el caso en la localidad de San Pedro Chichicasco, Malinalco, México, una población donde aún el mezcal es producido de manera ancestral y artesanal por sus habitantes, no ha obtenido la Denominación de Origen, sin embargo, García Aguilar, María Guadalupe (2016) propone encontrar alternativas para que los productores campesinos e indígenas de la zona rural puedan comercializar la bebida sin reducirlo al tema económico ya que: “en ocasiones las formas de organización, promovidas a través de estos procesos y relacionadas con los saberes tradicionales, crean un ambiente propicio para fortalecer la identidad cultural y dar solución a algunas problemáticas de la comunidad.”. (García Aguilar, María Guadalupe. 2016. P.18).

Comunidades productoras asociadas

Por último, presentamos algunos comentarios generales acerca de las comunidades asociadas a la producción de ambas bebidas, con énfasis en sus usos y en la situación que afecta a los jóvenes. Según la tradición oral para las comunidades afrodescendientes e indígenas del Pacífico colombiano, el viche y sus derivados forman parte de su cosmogonía, en tanto que son elementos centrales para diversos rituales (como bautizos, festivales y verbenas) y tiene reconocidos usos medicinales. Además, como hemos visto, su producción es una actividad económica de relativa importancia para un grupo de familias en distintos puntos de la región. Por lo general, la bebida se elabora en territorios marginados en la zona rural, por parte de mujeres agricultoras entre los 40 a 60 años, pertenecientes a una misma familia o comunidad y con formación académica que no supera los estudios secundarios (Meza Ramírez 2014).

En los últimos años se ha dado un cambio significativo y es que el proceso final de la destilación del guarapo se está realizando en centros urbanos, principalmente Buenaventura y Cali, donde hay redes de migrantes consolidadas desde hace varias décadas que mantienen una conexión estrecha con sus territorios de origen. Si bien esto puede verse como una ampliación en el territorio de la producción vichera (lo cual abre las posibilidades de acceder a otras tecnologías), es también un distanciamiento de los sitios originales de producción y, con ello, de lógicas artesanales de producción.



Esta imagen denominada 'Comunidades asociadas' es cortesía del ilustrador Yair Moreno Escobar (Yamore) para el presente trabajo.

Sin embargo, a pesar de esta relevancia, en las últimas décadas los jóvenes han mostrado desmotivación en la realización de la práctica por el esfuerzo físico requerido y la poca rentabilidad de la actividad, lo que los ha empujado a buscar otros horizontes. Estas comunidades se encuentran alejadas de la zona urbana y, ante la falta de oportunidades, los jóvenes descendientes de destiladoras y transformadoras de viche optan por salir de la región para continuar con sus estudios de secundaria o pregrado, encontrar otras posibilidades laborales que les generen mayores ingresos y, en general, para mejorar su calidad de vida. Buenaventura es el principal destino y desde allí hay movilidad hacia otros puntos del interior del país o al exterior, como cuentan algunos productores dedicados a la agricultura quienes se han quedado solos con su pareja, ya que sus hijos y nietos se han ido buscando un mejor porvenir.



Flavia Rentería Cuero, productora y sabedora ancestral de San José de Anchicayá (Buenaventura-Valle).

Foto: Colectivo Destila Patrimonio.

De la misma manera, en México el mezcal es ampliamente utilizado como un objeto espiritual en las comunidades indígenas y mestizas en ceremonias como bodas, entierros, y bautizos, además de ser parte fundamental en sus fiestas patronales (calendas). Algunos estudios aseguran que las Unidades Domésticas Campesinas (UDC) productoras de mezcal están integradas en promedio por 6 miembros, constituido por los padres e hijos; la edad promedio de los progenitores y progenitoras es de 52.6 y de 20.8 años de los hijos e hijas (Bautista, Ramírez. 2008). Mientras los jóvenes del Pacífico colombiano migran a las ciudades más cercanas para mayores oportunidades, los herederos del mezcal emigran hacia Estados Unidos porque la industrialización de la bebida ya no hace rentable la práctica. Estos jóvenes salen de sus territorios con la ilusión de que el sueño americano les proporcione mayores ganancias para apoyar a sus familias que conservan tierras productoras de maguey o que aún destilan mezcal, sin embargo, con poca rentabilidad. Al respecto dice un análisis reciente:

“En 66.6% de los casos de padres a hijos y en menor proporción como jornaleros en palenques de la comunidad, cifra similar al reportado por

Antonio et al. (2008), en sus estudios sobre la producción de maguey en la [República Mexicana]. Sin embargo, los productores artesanales mencionan que a los jóvenes no les interesa el aprendizaje del conocimiento tradicional, porque existen formas de industrialización de la bebida que evita los esfuerzos físicos y la inversión económica requerida al utilizar maguey mezcalero en la elaboración del mezcal” (Bautista et al. 2015).

A este complejo panorama se suman los factores derivados de la violencia asociada con el tráfico de narcóticos, que en los últimos años ha asolado a distintos puntos de México, y la pobreza endémica de varias zonas del estado de Oaxaca; con una población indígena que por décadas ha padecido condiciones de exclusión y falta de oportunidades.

CONCLUSIONES: SIMILITUDES, CONTRASTES Y PENDIENTES

Al inicio del artículo mencionamos como en la última década se ha ido consolidando una dinámica de discusión y organización comunitaria en torno a la producción del viche en distintos puntos del Pacífico colombiano. Uno de los hitos más sobresalientes se dio en 2019, con la postulación de los “Saberes y tradiciones asociados al Viche/Biche del Pacífico” para ingresar a la Lista Representativa del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Nación (LRPCI), un proceso que va en curso y que espera tener resolución en 2021. En el marco de estas discusiones, y específicamente en numerosas conversaciones que han sostenido varios grupos de productores de viche en torno a las problemáticas y el potencial que tiene su oficio, se observa una creciente tendencia a presentar al mezcal (una bebida mexicana destilada del agave) como referencia positiva para la búsqueda de soluciones. Ante el hecho de que esa comparación suele centrarse en algunas anécdotas y generalidades, nos propusimos hacer una mirada comparada a las dos bebidas, en cuatro dimensiones específicas propuestas desde la antropología (insumos, tecnologías de producción, comercialización y comunidades asociadas), y tomando como referente empírico un ejercicio de revisión documental y algunas entrevistas con productores del viche en distintos puntos del Pacífico. El propósito es contribuir a la valiosa discusión que se viene dando sobre el asunto, y hacer un aporte desde la orilla académica para que las comunidades involucradas puedan ampliar su perspectiva al momento de tomar sus

propias decisiones. A continuación, presentamos las conclusiones de este análisis, en forma de cuatro ideas puntuales.

La primera idea es que efectivamente hay puntos comunes en el proceso de generación de insumos, en tanto que ambas bebidas tienen alta dependencia de un insumo específico y no reemplazable (la caña y el agave). Sin embargo, esta similitud es limitada y la comparación debe hacerse con cautela, dado que las principales amenazas al insumo provienen de causas distintas: para el caso colombiano se trata del deterioro de las condiciones de seguridad y salubridad en la producción en el contexto de producción de la caña (por causa del narcotráfico y por las aspersiones con glifosato que se utilizan como estrategia de contención), mientras que para el caso mexicano se trata de la fuerte competencia de otro sector de la economía de bebidas alcohólicas (el tequila es una industria más grande y también demanda agave). Homologar ambos casos podría conducir a conclusiones y propuestas de solución que no se sostengan para el contexto del Pacífico vichero, debido a que el control de las amenazas supone el manejo de factores radicalmente distintos.

Una segunda idea tiene que ver con las tecnologías de producción, donde a primera vista hay coincidencia en la prevalencia de procesos artesanales con alta exigencia de participación de miembros de la comunidad (mata cuatro, los pozos de piedra y los hornos de mampostería). La similitud aquí también es limitada, en tanto que los sistemas artesanales en la producción mezcalera cohabitan con los sistemas industriales, en una relación que tiene dinámicas e intereses muy particulares. Ese no es el caso del viche, donde lo más cercano que se ha dado a ese contrapunteo fueron las acciones de la empresa Viche del Pacífico S.A.S, una movida radical hacia la homogenización vía registro sanitario y de marca, que fue leída como un gesto agresivo por muchos productores artesanales y que tuvo las consecuencias ya señaladas. Sin embargo, aquí hay un matiz a tener en consideración: en el caso colombiano hay ya avances concretos en la valoración positiva del estatus patrimonial de esas formas artesanales de producción (de hecho, es uno de los argumentos centrales en la postulación del viche como Patrimonio Nacional ante el Ministerio de Cultura) y en el caso mexicano hay una valoración positiva del sabor de la bebida fabricada de forma artesanal. En otras palabras, la comparación en este aspecto de

tecnologías de producción es más promisorias en términos de aprendizajes mutuos si se centra más en el valor agregado que trae la producción artesanal (en términos culturales y de sabor único de la bebida) y menos en el hecho escueto de que se utilicen formas artesanales de producción (en contraste con formas industrializadas).

Esto conlleva a la tercera idea, la comparación en el aspecto de la comercialización. Más que puntos comunes, lo que se evidencia aquí es la posibilidad de aprendizajes a partir de la experiencia que tiene el sector mezcalero en el proceso de denominación de origen. La relevancia del asunto es alta por dos motivos. Primero, porque la estrategia ha sido discutida en muchos de los foros del Colectivo Destila Patrimonio como una de las alternativas para garantizar los derechos de las comunidades a la producción y distribución del viche, en ocasiones con expectativas que pueden ser desbordadas. Todo indica que es una ruta que algunas comunidades esperan poder tomar. Y allí aparece el otro motivo de relevancia, pues luego de más de dos décadas con esta certificación, el balance de la comunidad mezcalera es mixto. Por una parte, se reporta una creciente valoración del mezcal artesanal y un aumento en los réditos económicos para varios sectores. Sin embargo, aquí también surgen las críticas, que no han sido pocas. Hay voces que denuncian la homogenización que ha traído consigo la denominación de origen (donde se soslayan las particularidades regionales de variedad de magueyes y formas de destilación) y ya se evidencian tensiones entre los estados que inicialmente obtuvieron la certificación (regiones de larga tradición mezcalera como Oaxaca, Guerrero, Michoacán, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Tamaulipas, Puebla y Guanajuato) y otros estados en tránsito de recibirla (Morelos, Aguascalientes y el Estado de México). Un comunicado del Consejo Regulador del Mezcal deja entrever la preocupación por el oportunismo de algunos solicitantes y, literalmente, “[exigen] que estos pueblos demuestren los valores y principios de la herencia mezcalera para incorporarse a la Denominación de Origen Mezcal” (CRM, 2018).

Esto es de particular relevancia para el caso del viche, en tanto que la experiencia del mezcal permite anticipar algunos riesgos de la denominación de origen. Si bien puede ser una alternativa halagüeña desde lo económico, no podemos olvidar que el viche es una bebida que se produce en numerosos puntos del Pacífico colombiano,

una región donde la comunicación interna es sumamente difícil y donde la concreción de proyectos conjuntos de amplia cobertura es compleja. Como lograr conciliar los diferentes puntos de vista sobre la mejor manera de aprovechar la oportunidad económica sin ir en contra del valor patrimonial y sin homogenizar la pluralidad de perspectivas (algo que sigue siendo problemático para el caso del mezcal) será sin duda uno de los retos a afrontar, de optar por esta ruta.

La cuarta y última idea tiene que ver con las comunidades asociadas, y allí se hace evidente que la connotación de “bebida étnica” que en ocasiones se ha argumentado como punto en común es, en realidad, bastante restringida. Si bien el mezcal es utilizado por comunidades indígenas en varios puntos de México para propósitos rituales, también es cierto que su uso es extendido entre consumidores muy disímiles y en la actualidad la percepción es más de una bebida de sabor local que tiene proyección global. Esto contrasta con la percepción del viche en las comunidades del Pacífico, donde el componente festivo es tan importante como el uso medicinal para el cuerpo y el espíritu. El punto de comparación promisorio pasa más por la situación de falta de oportunidades, desarraigo y consecuente migración de los jóvenes, que es muy similar en los territorios vicheros y mezcaleros. El impacto inicial se siente en la mengua de mano de obra para atender la exigente demanda física de los medios artesanales de producción (lo que acrecienta la presión por adoptar formas de producción en serie), pero a mediano plazo, esto también impactará en la interrupción de la transmisión de saberes de producción, preparación y uso. Al final, el riesgo no es que desaparezca la bebida (el negocio es tan promisorio que no faltarán iniciativas de producción industrial) sino que desaparezca en la forma que goza de alta valoración patrimonial.

En síntesis, si se tiene como prioridad el fortalecimiento del proceso del viche del Pacífico colombiano, la comparación con el mezcal tiene sentido en la medida que no se tome como un caso espejo o una ruta a seguir a pie juntillas, sino como un caso de interlocución que tiene mucho que enseñar, pero deja muchos vacíos. La comprensión de esa doble lógica de comercialización y patrimonio, entre el bolsillo y el espíritu, pasa por un balance entre la lectura crítica de otras experiencias y la mirada detallada y honesta a las particularidades locales.

BIBLIOGRAFÍA

- Barabas, Alicia M. (2002). Enoterritorios y Rituales Terapéuticos en Oaxaca, *Scripta Ethnologica*, (24), 9-19. Recuperado de <https://www.redalyc.org/pdf/148/14802401.pdf>
- Bautista, Juan Antonio, Orozco Cirilo, Sergio, & Terán Melchor, Edit. (2015). La disminución de la producción artesanal de mezcal en la Región del mezcal de Oaxaca, México. *Revista mexicana de ciencias agrícolas*, 6(6), 1291-1305. Recuperado en 22 de septiembre de 2020, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S2007-09342015000600012&lng=es&tlng=es.
- Bautista, Juan Antonio, & Ramírez Juárez, Javier. (2008). Agricultura y pluriactividad de los pequeños productores de agave en la región del mezcal, Oaxaca, México. *Agricultura técnica en México*, 34(4), 443-451. Recuperado en 22 de septiembre de 2020, de http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0568-25172008000400007&lng=es&tlng=es.
- Bautista, Juan Antonio et Terán Edit, Estrategias de producción y mercadotecnia del mezcal en Oaxaca, *El Cotidiano. Revista de la Realidad Mexicana Actual*, vol. 23 nº 148, mars-avril 2008, p. 113-122. Recuperado el 14 de febrero de 2021, de <https://www.redalyc.org/pdf/325/32514811.pdf>
- Beriss, D. (2019). Food: Location, Location, Location. *Annual Review of Anthropology*, 48, 61–75. <https://bdbib.javerianacali.edu.co:2421/10.1146/annurev-anthro-102317-050249>
- Delgadillo, Olga Lucia. (2014). La caña de azúcar en la historia ambiental del valle geográfico del río Cauca 1864-2010. Doctorado en Estudios Ambientales y Rurales de a Pontificia Universidad Javeriana. <https://repository.javeriana.edu.co/handle/10554/15735>
- DOF (Diario Oficial de la Federación), Norma Oficial Mexicana NOM-070-SCFI-2016. Bebidas alcohólicas-mezcal-Especificaciones, Secretaría de Economía, 23 février 2017. Recuperado de: https://dof.gob.mx/nota_detalle.php?codigo=5472787&fecha=23/02/2017
- Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (CONABIO), Informe final del Proyecto. V028 Conservación in situ y manejo campesino de magueyes mezcaleros <http://www.conabio.gob.mx/institucion/proyectos/resultados/InfV028.pdf>
- CRM Consejo Regulador del Mezcal (2018). Comunicado. Disponible en: <http://www.crm.org.mx/PDF/COMUNICADOS/Comunicado03092018.pdf>

CRM Consejo Regulador del Mezcal (2015). Denominación de Origen. <https://www.scribd.com/doc/269109491/Informe-2015-del-Consejo-Regulador-del-Mezcal>

Destila Patrimonio. (s.f.). Segunda Cumbre Vichera (2019). Recuperado de: <https://www.youtube.com/channel/UCorMBSPZLBuW4omoApQ9IYQ>

Espejel García, Anastacio; Barrera Rodríguez, Ariadna; Ramírez García, Adán Guillermo; Cuevas Reyes, Venancio Innovación en la cadena agroindustrial de mezcal en tres municipios en Oaxaca, México Revista Venezolana de Gerencia, vol. 2, 2019 Universidad del Zulia, Venezuela Disponible en: <https://www.redalyc.org/articulo.oa?id=29063446010>

Espinosa Meza, David Eduardo, Rivera González, Gibrán, & Maldonado Ángeles, Blanca Estela. (2017). Caracterizando la producción y organización de los mezcaleros en Matatlán, México "Capital mundial del mezcal". *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 27(50) <https://doi.org/10.24836/es.v27i50.465>

Flores López, M. de L., Sánchez Osorio, E., Vázquez Elorza, A. y Pardo Nuñez, J. (2018). Las tensiones en la denominación de origen del mezcal en Oaxaca, México. *Tlamati*, 9(2), 32-36. Recuperado de: <http://tlamati.uagro.mx/t92/t925.pdf>

Flores-Pacheco, Nelly Angélica. (2019). Desarrollo regional: motivo de participación en proyectos de turismo gastronómico. El caso de San Pablo Villa de Mitla, Oaxaca. *Estudios sociales. Revista de alimentación contemporánea y desarrollo regional*, 29(53), e19685. <https://doi.org/10.24836/es.v29i53.685>

Fraser, Nancy; ¿De la redistribución al reconocimiento? Dilemas de la justicia en la era "postsocialista". (2010) <https://newleftreview.es/issues/0/articles/nancy-fraser-de-la-redistribucion-al-reconocimiento-dilemas-de-la-justicia-en-la-era-postsocialista.pdf>

García Aguilar, M. G. (2016). Importancia sociocultural del proceso productivo del mezcal en el ejido de San Pedro Chichiasco, Malinalco, México. *Textual (Chapingo)*, (67), 119-137.

García, Domingo, *Le Mezcal, Enfant terrible du Mexique*. Collection "Civilisations étrangères" Presses universitaires Francois-Rabelais (2018).

Gobernación del Valle del Cauca, Ordenanza 528-2019 Dic. 30. Reconocimiento del Biche-Viche como bebida tradicional de especial valor cultural para el departamento del Valle del Cauca. Recuperado de: <http://asamblea.valledelcauca.gov.co/documentos.php?id=2215#>

Heath, D. B. (1987). Anthropology and Alcohol Studies: Current Issues. *Annual Review of Anthropology*, 16, 99–120. <https://bdbib.javerianacali.edu.co:2421/10.1146/annurev.an.16.100187.000531>

- Herrera, Juan Pablo.; Padilla, Victoria; Cárdenas, Mayrin.; Carrero, Yvan; Alayón, Mario. (2011). Mejora del proceso de destilación artesanal para la producción de etanol. Recuperado de: <http://revencyt.ula.ve/storage/repo/ArchivoDocumento/unet/v23n1/art08.pdf>
- Hernández López, José de Jesús. (2018). El mezcal como patrimonio social. De Indicaciones geográficas genéricas a denominaciones de origen regionales. *Em Questão*. <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6592958>
- Juzgado Quinto de Familia del Circuito de Oralidad de Cali (2018). Sentencia número 169 del 24 de julio de 2018.
- Meza, Carlos Andrés; Murillo, Jesús Gorkys; Palacios, Carlos. SF. Ruta del viche. Producción, circulación, venta y consumo del destilado en el litoral Pacífico colombiano. <http://www.unipacifico.edu.co:8095/unipaportal/documentos/rutadelviche.pdf>
- Meza Ramírez, Andrés. Monopolio de licores y proscripción de destilados ilegales en Colombia. *Antípoda, Revista de Antropología y Arqueología* (2014) No 19. <https://revistas.uniandes.edu.co/doi/pdf/10.7440/antipoda19.2014.04>
- Mintz, S. W., & Bois, C. M. D. (2002). The Anthropology of Food and Eating. *Annual Review of Anthropology*, 31(1), 99–119. <https://bdbib.javerianacali.edu.co:2421/10.1146/annurev.anthro.32.032702.131011>
- Ministerio de Cultura (2019). Consejo Nacional de Patrimonio avala postulación del Viche/Biche como patrimonio nacional. Disponible en <https://www.mincultura.gov.co/prensa/noticias/Paginas/Consejo-Nacional-de-Patrimonio-avala-postulacion-del-Viche-Biche-como-patrimonio-nacional.aspx>
- Ministerio de Cultura (2012). Política para el conocimiento, la salvaguardia y el fomento de la alimentación y las cocinas tradicionales de Colombia. Bogotá.
- Mujica Chirinos, Norbis; Rincón González, Sorayda. El concepto de desarrollo: posiciones teóricas más relevantes. *Revista Venezolana de Gerencia-* (2010) vol. 15, número 50. http://ve.scielo.org/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S1315-99842010000200007
- Navarrete, MC. (2005). Génesis y desarrollo de la esclavitud en Colombia siglos XVI y XVII. Colección de Artes y Humanidades. Programa Editorial Universidad del Valle
- Pérez Hernández, Elia, Chávez Parga, Ma. del Carmen, & González Hernández, Juan Carlos. (2016). Revisión del agave y el mezcal. *Revista Colombiana de Biotecnología*, 18(1), 148-164. <https://dx.doi.org/10.15446/rev.colomb.biote.v18n1.49552>

Plascencia de la Torre, María Fernanda, Peralta Gordon, Lilian. (2018). Análisis histórico de los mezcales y su situación actual desde una perspectiva ecomarxista. Eutopía: Revista de Desarrollo Económico Territorial <https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=6798931>

República de Colombia (2018). Superintendencia de Industria y Comercio. Resolución N° 77612 Ref. Expediente N° SD2018/0046784 Página 1 de 31 Por la cual se decide la cancelación de un registro de la Marca VICHE DEL PACÍFICO (Nominativa).

Sevilla, M. & Cano P. (2020). Festivalización y nuevas instancias de agencia: el caso del Petronio Álvarez en Cali (Colombia). *Revista Argentina de Musicología*, Vol. 21 Nro. 2 (2020): 61-79 ISSN 1666-1060 (impresa) – ISSN 2618-3072 (en línea).

Sevilla, M., Cano, P., Guevara, Y., Bolaños, F., & Cortés, A. (2020). Documento de recopilación de estudios e informes realizados por la academia; políticas y acciones implementadas por la institucionalidad (pública y privada) con enfoque en el ecosistema de la circulación de las músicas de la región Pacífico. Informe final de investigación, proyecto conjunto Ministerio de Cultura y Pontificia Universidad Javeriana Cali.

Urrea, F., Botero, W. & Hernández, N. (2018). Resumen ejecutivo consultoría realizada para la OIM. Proyecto de fortalecimiento del Festival de Música del Pacífico Petronio Álvarez, en la conceptualización de los 4 componentes de la Muestra de Industria Cultural del Festival de Música del Pacífico ‘Petronio Álvarez,’ con el fin de contribuir a la definición de lineamientos conceptuales claros para su desarrollo en el futuro (en línea).

UNESCO Organización de la Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (2005) <http://www.unesco.org/new/es/culture/themes/cultural-diversity/cultural-expressions/the-convention/convention-text>

ENTREVISTAS

- D. Montaña, comunicación personal (entrevista), 27 de febrero de 2021
- D. Potes, comunicación personal (entrevista), 30 de marzo de 2021
- E. Montaña, comunicación personal (entrevista). 27 de febrero de 2021
- F. Montaña, comunicación personal(entrevista), 27 de febrero de 2021
- F. Rentería, comunicación personal (entrevista), 21 de marzo de 2021
- H. Angulo, comunicación personal (entrevista), 12 de febrero de 2020
- M. Gamboa, comunicación personal (entrevista), 30 de marzo de 2021
- R. Quiñones, comunicación personal (entrevista), 14 de enero de 2021
- R. Román, comunicación personal (entrevista), 25 de febrero de 2021