

Comparten temas sobre el mezcal en tertulias culturales del museo virreinal



En la Tertulia Cultural del mes de octubre, que se realizó en el Museo Virreinal de Zinacantepec, Paloma Rivera Uribe y José Luis Medina Millán sorprendieron al público presente con el tema "Perlas del cascomite de Zumpahuacán: el mezcal en el EDOMEX".

Durante la charla, compartieron con las y los asistentes información en torno a esta bebida producida en la comunidad de Santa María, Zumpahuacán, Estado de México, ya que ahí hay un alambique "de los 27 que existen en la región" que pertenece al maestro mezcalillero José Luis Medina, quien con otros cuatro maestros elaboran el destilado "La perla del cascomite".

De inicio, explicaron el significado de la palabra "mezcal" que viene del náhuatl metl: "maguey" e ixcalli: "cocido", es decir, "maguey cocido".

En este sentido, Paloma Rivera enfatizó en que es cocido en horno de tierra, que alude a una forma en que se prepara el agave para su aprovechamiento.

Mencionó también que los mezcales de su tierra tienen múltiples perlas; las perlas son las burbujas que se forman en un mezcal cuando se agita o se precipita de un recipiente a otro y éstas se mantienen con determinada consistencia y duración, así el mezcal de Zumpahuacán genera perlas que muestran sus cualidades.

¿Desde pequeño me llamó la atención este oficio, y hoy vivo agradecido con él, porque he sacado a mi familia adelante y por él soy quien soy?, destacó en su participación Luis Medina Millán, quien se dedica a elaborar mezcal.

También explicó el proceso de elaboración y cómo identificar un buen mezcal al momento de ser consumido. ¿Este proceso, tan lleno de la magia de la tradición, comienza desde que se plantan los agaves, que normalmente tardan en madurar de seis a ocho años, aunque algunas especies pueden tardar hasta 20 años?, detalló.

Más tarde el público fue testigo de algunas anécdotas familiares que se han quedado marcadas en la creación de este producto.

Luis recalcó el apoyo recibido por parte del Gobierno Estado de México, que ha sido relevante para la obtención de la denominación de origen, dando auge a la industria mezcalera en la región.

Para ser testigos de la labor que desempeña la familia Millán se obsequió una pequeña muestra de esta bebida que da identidad a algunas regiones del EDOMEX, y fue el mezcalero quien enseñó al público la técnica de degustación.

Para cerrar con broche de oro esta reunión, los asistentes disfrutaron de un concierto que estuvo a cargo del elenco de la Universidad Autónoma del Estado de México, ¿Dúo Kiballon?.

Las ¿Tertulias Culturales? estarán disponibles hasta el mes de diciembre y la entrada a esta actividad es gratuita en el Museo Virreinal, que se encuentra ubicado en avenida 16 de septiembre s/n colonia Centro, Zinacantepec, Estado de México.

Para conocer la programación mensual pueden seguir las redes sociales de la Secretaría de Cultura en Twitter y Facebook @culturaedomex.