



La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco.

Franco Gordo, Margarita; Goyas Mejía, Ramón; Navarro Ochoa, Angélica; Nuño Gutiérrez, María Rosa; Tulet, Jean-Christian; Carreón Álvarez, María Alejandra; Sánchez Huerta, Ana Isabel; Trujillo Orozco, Araceli Guadalupe; Zamudio Ojeda, Adalberto; y Zurita Martínez, Florentina. (2015). Guadalajara, Jalisco: Editorial Universidad de Guadalajara y Centro Universitario de los Valles (CUVALLES), 168 pp.



Dolores Javier Sánchez González
Sección de Posgrado e Investigación
Instituto Politécnico Nacional (IPN)
Ciudad de México, México
<https://orcid.org/0009-0000-5329-2287>
djsanchezg@ipn.mx

Resumen: El libro *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* está estructurado en cinco capítulos, además de un prólogo introductorio, cada uno de los cuales aborda distintos aspectos históricos, culturales, técnicos y económicos de esta emblemática bebida jalisciense. La organización del texto refleja un enfoque multidisciplinario que busca proporcionar al lector una comprensión integral del fenómeno de la raicilla, el mezcal de Jalisco. Desde sus orígenes históricos hasta los análisis técnicos, cada sección contribuye a una narrativa integral que posiciona al destilado de agave raicilla como un símbolo cultural y económico del estado. Este equilibrio entre profundidad analítica y accesibilidad convierte a la obra en una referencia valiosa para académicos, profesionales de la industria del agave y las bebidas espirituosas; así como para los formuladores de políticas en materia de regulación de dicha industria.

Palabras clave: Raicilla, Jalisco, *Agave maximiliana*, *Agave angustifolia*, *Agave rhodacantha*, *Agave inaequidens*.

Abstract: The book “*La Raicilla. Herencia y Patrimonio Cultural de Jalisco*” is structured in five chapters, in addition to an introductory prologue, each of which explores distinct historical, cultural, technical, and economic aspects of this emblematic beverage from Jalisco. The organization of the text reflects a multidisciplinary approach aiming at providing readers with a comprehensive understanding of the raicilla phenomenon, often referred to as mezcal from Jalisco. From its historical origins to technical analyses, each section contributes to a holistic narrative that positions raicilla, an agave-based distillate, as both

a cultural and economic symbol of the state. This balance between analytical depth and accessibility positions the book as a valuable reference for scholars, professionals in the agave and spirits industry, and policymakers involved in the regulation of this sector.

Keywords: *Raicilla, Jalisco, Agave maximiliana, Agave angustifolia, Agave rhodacantha, Agave inaequidens.*

Introducción

El libro *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco*, coordinado por Margarita Franco Gordo y Ramón Goyas Mejía, es una obra interdisciplinaria que explora la historia, la producción y el significado cultural de esta emblemática bebida jalisciense. Publicado en 2015 por la Universidad de Guadalajara, este volumen forma parte de la *Colección Monografías de la Academia*, cuyo propósito es destacar y preservar elementos fundamentales de la cultura de Jalisco (Franco Gordo, 2015).

En esta obra, especialistas de diversas disciplinas analizan la raicilla desde una perspectiva integral, examinando sus raíces históricas, los desafíos contemporáneos del mercado y su relevancia para las comunidades productoras. Finalmente, el estudio posiciona a la raicilla como un símbolo de identidad cultural y un motor del desarrollo económico regional. Así mismo, la obra subraya su reconocimiento como patrimonio cultural inmaterial en un contexto de creciente globalización, la cual amenaza las tradiciones locales. La producción artesanal de la raicilla se presenta, además, como un elemento clave para la conservación de la biodiversidad y la cohesión social, en contraste con el modelo industrializado del tequila.

Este libro está dirigido a investigadores y profesionales que estudian la intersección entre el patrimonio cultural y el desarrollo rural. Ofrece tanto fundamentos teóricos como información práctica para productores de raicilla y responsables de políticas públicas, integrando un marco interdisciplinario que abarca perspectivas históricas, socioculturales y técnicas con el objetivo de fortalecer la sostenibilidad y el potencial comercial de esta bebida. La obra aboga por su reconocimiento como un activo cultural único, equiparable a otros destilados mexicanos como el tequila y el mezcal, y destaca sus vínculos profundos con las comunidades de Jalisco.

Contenido, continuidad y cohesión

La organización del libro es consistente, con capítulos que se complementan mutuamente. El prólogo, escrito por Margarita Franco Gordo, ofrece un panorama sobre la raicilla y sus desafíos, destacando su importancia cultural y económica. Así mismo, subraya los obstáculos derivados de su marginación histórica y la falta de reconocimiento formal durante más de cuatro siglos. En ese contexto, la autora aboga por una documentación rigurosa y un análisis exhaustivo de las prácticas de producción de la raicilla, con el fin de garantizar su preservación tanto a nivel nacional como internacional.

El capítulo 1, *Una bebida llamada raicilla. Análisis histórico de una actividad productiva*, escrito por Ramón Goyas Mejía, ofrece un estudio histórico de la raicilla, rastreando su desarrollo desde sus orígenes prehispánicos hasta la actualidad. A través del análisis de textos coloniales, como los de Antonio Tello, el autor examina el impacto de las restricciones legales del siglo XX en su producción artesanal. Argumenta, en última instancia, que la conservación de los métodos tradicionales en la producción de raicilla fue favorecida por su carácter clandestino previo a la obtención de la denominación de origen, en contraste con el proceso de industrialización del tequila.

Por su parte, María Rosa Nuño Gutiérrez adopta una perspectiva etnográfica en el capítulo 2, *Ser raicillero en Cabo Corrientes: Un trabajo artesanal de expresión identitaria*, donde analiza las dinámicas sociales y las prácticas de producción de la raicilla en Cabo Corrientes. La autora resalta el papel fundamental de las tradiciones orales y los lazos familiares en la preservación de este oficio, que no solo representa una actividad económica, sino también un elemento central de la identidad comunitaria. Asimismo, aborda los desafíos que plantea la modernización y la competencia con otras bebidas espirituosas de mayor reconocimiento, como el tequila y el mezcal. Finalmente, el capítulo ilustra la resiliencia cultural de estas comunidades y la importancia de la raicilla dentro de su patrimonio.

En el capítulo 3, *El dinamismo de la raicilla, mezcal de Jalisco*, Margarita Franco Gordo y Jean-Christian Tulet analizan los mecanismos de producción y las cadenas de valor de la raicilla. Evalúan sus implicaciones económicas en las comunidades productoras, presentan datos estadísticos sobre su producción y consumo, y examinan los desafíos de su comercialización. Además, subrayan la necesidad de implementar políticas públicas que fomenten el reconocimiento y la integración de la raicilla en el mercado.

Por su parte, Angélica Navarro Ochoa se centra en las percepciones sociales y los significados culturales atribuidos al oficio del raicillero en la región de la Sierra Occidental en el capítulo 4, *Representaciones sociales de un oficio. Raicilleros de la región Sierra Occidental en Jalisco*. A través de entrevistas y observación participante, la autora revela cómo los productores negocian su identidad y defienden la legitimidad de su trabajo en un contexto de marginalización económica y cultural.

El capítulo 5, *Estudio de parámetros fisicoquímicos de la raicilla en diferentes zonas del estado de Jalisco*, dirigido por María Alejandra Carreón Álvarez, es un estudio técnico que analiza las características fisicoquímicas de la raicilla, incluyendo su composición química y las variaciones entre las distintas regiones productoras. Este enfoque científico resulta crucial para comprender la calidad del producto y afrontar los desafíos asociados con su estandarización.

La raicilla se produce en Bahía de Banderas, Nayarit y en dos regiones de Jalisco: la Costa Norte y la Sierra Occidental. Se obtiene de diversas especies de agave cono-

cidas como *lechuguilla*: *Agave maximiliana*, *Agave angustifolia*, *Agave rhodacantha* y *Agave inaequidens*, entre otras. Los municipios en donde se produce son Talpa de Allende, San Sebastián del Oeste, Cabo Corrientes, Mascota, Mixtlán, Puerto Vallarta, Atenguillo, Tomatlán, Cuautla, Guachinango, Atengo, Ayutla, Chiquilistlán, Juchitlán, Tecolotlán y Tenamaxtlán (Dueñas Peña, 2011).

Aportes Relevantes

La obra reivindica la raicilla como patrimonio cultural inmaterial, haciendo hincapié en su producción artesanal como una manifestación de la identidad de las comunidades de Cabo Corrientes y la Sierra Occidental. Asimismo, subraya la importancia de las prácticas de transmisión oral para su preservación. Desde un enfoque técnico, el análisis realizado por María Alejandra Carreón Álvarez emplea metodologías científicas avanzadas para dilucidar las propiedades fisicoquímicas de la bebida, lo que contribuye al desarrollo de investigaciones futuras y a la garantía de calidad del producto. Por otro lado, el análisis económico de Franco Gordo y Tulet examina la cadena de valor de la raicilla y sus posibilidades de acceso a los mercados internacionales, posicionándola como un posible catalizador del desarrollo para las comunidades productoras.

Metodología y Enfoque

El libro adopta un enfoque interdisciplinario que combina trabajo de campo, análisis documental y técnicas de laboratorio, proporcionando un análisis exhaustivo de la raicilla desde múltiples perspectivas, incluidas sus dimensiones históricas y socioculturales. Cabe destacar que el uso de metodologías cualitativas, como entrevistas etnográficas, junto con análisis químicos, refuerza el rigor académico de la obra. Al mismo tiempo, estos enfoques permiten abordar tanto las dinámicas sociales de las comunidades productoras como los desafíos relacionados con la estandarización del producto.

Fortalezas de la Obra

Uno de los principales aciertos de la obra es la integración de diversas perspectivas en un análisis cohesionado, en el que cada capítulo se centra en una faceta específica de la raicilla, al tiempo que contribuye a una visión global de su importancia cultural, económica y técnica. Además, la originalidad del estudio aborda un notable vacío en la literatura académica, ya que se enfoca en una bebida tradicional poco explorada, convirtiéndose en una referencia fundamental para futuras investigaciones sobre los destilados mexicanos.

Limitaciones y Áreas de Mejora

El libro, si bien es encomiable, presenta inconsistencias en la coherencia estilística entre los capítulos, lo que podría dificultar la comprensión, especialmente para un

público no especializado. Estas discrepancias reflejan la diversidad metodológica de los autores. Además, los análisis económicos se beneficiarían de datos actualizados, particularmente en lo que respecta a la producción y el consumo de raicilla. Finalmente, una evaluación comparativa más exhaustiva con otros destilados mexicanos fortalecería la contextualización del capítulo técnico en el panorama de las bebidas tradicionales.

Contexto Sociocultural y Económico de la Raicilla

Examinar el marco sociocultural y económico de la raicilla es fundamental para comprender su importancia como activo cultural e instrumento para el desarrollo rural en Jalisco. El libro *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* dedica varios capítulos a explorar los desafíos y oportunidades que enfrenta esta bebida en sus regiones productoras, destacando su papel como símbolo de identidad comunitaria y como un producto de gran impacto económico.

Desde una perspectiva sociocultural, la raicilla es mucho más que una bebida alcohólica; constituye una manifestación tangible del patrimonio inmaterial de las comunidades de Cabo Corrientes y la Sierra Occidental de Jalisco. El capítulo de María Rosa Nuño Gutiérrez enfatiza que la producción de raicilla está estrechamente vinculada a las dinámicas familiares y comunitarias, reflejando un proceso de transmisión generacional del conocimiento que refuerza la relación entre los productores y su entorno. Además, la autora sostiene que la producción de raicilla desempeña un papel crucial en la construcción de las identidades locales, actuando como un bastión cultural frente a los efectos homogeneizadores de la modernización.

Desde un enfoque económico, la raicilla representa una fuente de ingresos esencial para los pequeños productores de las zonas rurales con oportunidades limitadas. El análisis de Margarita Franco Gordo y Jean-Christian Tulet examina las cadenas de valor de la raicilla y su impacto en el empleo local, evidenciando cómo involucra a familias enteras y fortalece las redes económicas en un contexto de infraestructura precaria y escaso apoyo gubernamental. El texto contrasta críticamente la raicilla con otros destilados mexicanos como el tequila y el mezcal, enfatizando la esencia artesanal de la raicilla y su valor de mercado distintivo. Finalmente, subraya la especificidad de sus métodos de producción regionales y el uso particular de ciertas variedades de agave que la diferencian del mezcal.

El análisis sociocultural y económico revela que la raicilla está profundamente arraigada en la dinámica local de Jalisco, pero enfrenta obstáculos significativos para alcanzar un reconocimiento más amplio. El texto sostiene que su desarrollo sostenible depende de la conciliación entre la conservación de sus métodos artesanales y la implementación de políticas públicas que fortalezcan su comercialización y competitividad. En síntesis, el libro presenta a la raicilla como un puente entre la tradición y la modernidad, subrayando su capacidad como catalizador del progreso económico y cultural en sus regiones productoras.

Relevancia y Perspectivas

El libro *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* ofrece un análisis profundo sobre la importancia cultural y económica de esta bebida artesanal, al tiempo que plantea estrategias para su preservación y proyección. Una de las principales contribuciones de este libro es la reivindicación de la raicilla como un producto de valor patrimonial, que contrasta con la consolidada prominencia del tequila y el mezcal. La obra documenta su historia y producción, resaltando su papel como símbolo de las tradiciones e identidad de Jalisco, y aboga por una estrategia de promoción que honre sus raíces culturales.

Asimismo, el texto enfatiza la raicilla como patrimonio cultural inmaterial, subrayando la relevancia de las prácticas de producción tradicionales en la conservación de la biodiversidad y la cohesión comunitaria, especialmente frente a los desafíos de la globalización. Finalmente, el libro constituye una referencia clave para futuras investigaciones y la formulación de políticas públicas orientadas a fortalecer la presencia de la raicilla en el mercado y a promover su reconocimiento cultural y económico.

En síntesis, *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* no solo destaca la importancia histórica y contemporánea de esta bebida, sino que también traza un camino hacia su futuro. Su análisis integral y sus propuestas prácticas convierten al libro en una herramienta esencial para quienes buscan preservar y promover la raicilla como patrimonio cultural y motor de desarrollo rural.

La obra establece un marco estratégico para el fortalecimiento de la raicilla, abogando por una investigación rigurosa sobre sus propiedades fisicoquímicas y por estudios etnográficos que analicen las estructuras sociales de las comunidades productoras. Asimismo, subraya la necesidad de políticas públicas que fomenten incentivos económicos y programas de capacitación para los productores, promoviendo la conciencia cultural y los esfuerzos cooperativos entre los distintos actores involucrados en la preservación de la raicilla como un destilado cultural emblemático de México.

En definitiva, *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* combina rigor académico con propuestas concretas para la preservación y promoción de una de las bebidas más representativas de Jalisco. Su impacto radica en su capacidad para posicionar a la raicilla como un símbolo de identidad cultural y como un producto económicamente viable.

Más allá de contribuir al conocimiento sobre la raicilla, el libro plantea interrogantes clave sobre la relación entre tradición, modernidad y desarrollo. En este sentido, constituye una referencia imprescindible para quienes buscan comprender y preservar el legado cultural de México frente a los desafíos del siglo XXI (Franco Gordo, 2015).

Análisis Crítico

El libro *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* es una obra multidimensional que logra posicionar esta bebida artesanal, un típico y ancestral mezcal de Jalisco, como un elemento fundamental del patrimonio cultural y económico del estado y de México. A lo largo de sus capítulos, los autores presentan un análisis integral que abarca los aspectos históricos, técnicos, culturales y económicos de la raicilla, destacando su importancia no solo como producto consumible, sino también como símbolo de identidad comunitaria.

Uno de los principales méritos de la obra es su capacidad para integrar diversas perspectivas en un análisis coherente y accesible. Desde los antecedentes históricos detallados en el capítulo de Ramón Goyas Mejía hasta el enfoque técnico presentado por María Alejandra Carreón Álvarez, cada contribución añade profundidad al entendimiento de la raicilla. Esta integración de enfoques multidisciplinarios permite apreciar la complejidad y riqueza de la bebida como fenómeno cultural y económico.

El libro también destaca por su originalidad. Mientras que destilados como el tequila y el mezcal han sido ampliamente estudiados y promovidos, la raicilla ha permanecido en gran medida al margen de la investigación académica y del mercado. Esta obra llena ese vacío al documentar y analizar los múltiples factores que conforman la singularidad de la raicilla, convirtiéndose en una referencia indispensable para investigadores, productores y responsables de políticas públicas.

El texto está dirigido a un público diverso, incluidos académicos y profesionales del sector agroalimentario. Para los investigadores, ofrece un marco analítico integral para explorar las bebidas tradicionales, mientras que para los productores de raicilla representa un recurso legitimador que respalda su posicionamiento en mercados más amplios. Asimismo, atrae a un público general interesado en la herencia culinaria mexicana, resaltando la importancia de la raicilla en un contexto de creciente globalización e industrialización, y enfatizando su papel en la preservación de la identidad cultural y la promoción del desarrollo sostenible.

Agradecimientos

Al Consejo Mexicano Promotor de la Raicilla A.C. (CMPR) y a su fundador, el ingeniero Jorge Antonio Dueñas Peña, reconocido en el gremio de raicilleros como *el padre de la raicilla* por su labor en la promoción y obtención de su denominación de origen (DO) en 2019.

Referencias bibliográficas

- Dueñas Peña, Jorge Antonio. (2011). Raicilla, una auténtica bebida mexicana. México. En Fernandes, W. J. et al. (2007). Physicochemical quality of a blend of domestic cachaças from the south of Minas Gerais. En *Journal of Food Composition and Analysis*, 20, 257-261. <https://doi.org/10.1016/j.jfca.2006.01.012>
- Franco Gordo, Margarita., et al. (2015). *La raicilla. Herencia y patrimonio cultural de Jalisco* (1.a ed.). Grupo editorial: Editorial Universidad de Guadalajara - Publicado en asociación con: Centro Universitario de los Valles, (CUVALLES). <https://doi.org/10.32870/9786077423522>
- Sánchez González, Dolores Javier (2025). Review Agaves and Their Derivatives: Scientific Trends, Sustainable Use and Heritage. *Anales del Jardín Botánico De Madrid* (en prensa).

Acerca del autor

Dolores Javier Sánchez González es profesor investigador en la Sección de Posgrado e Investigación del Instituto Politécnico Nacional (IPN), en la Ciudad de México. Es doctor en ciencias con especialidad en investigación en medicina por el Instituto Politécnico Nacional desde 2007. Sus principales líneas de investigación incluyen estudios amplios sobre biología, con énfasis en la genética, biología celular y molecular del ser humano, así como en el género Agave. Dos de sus publicaciones más recientes son:

1. Sánchez González, Dolores Javier (2025). Review Agaves and Their Derivatives: Scientific Trends, Sustainable Use and Heritage. *Anales del Jardín Botánico De Madrid* (en prensa).
2. Castro-Gerónimo, Van D., García-Rodríguez, Rosa Virginia, Sánchez-Medina, Alberto, Chamorro-Cevallos, Germán A., Sánchez-González, Dolores Javier y Méndez-Bolaina, Enrique (2024). C-Phycocyanin: A Phycobiliprotein from *Spirulina* with Metabolic Syndrome and Oxidative Stress Effects. *Journal of Medicinal Food*, 27(9), 807-813. <https://doi.org/10.1089/jmf.2022.0113>