



El sotol de Coyame.

Un amigo de ciudad Aldama me comenta: ¿Vacuna?, ¿Para qué quieren vacuna? Coronavirus, mal del zambito, tiña, sarna, resfrío, influenza y hasta mal de amores cura el sotolito de Coyame.

En la Villa de Aldama, hoy flamante ciudad, tuve el primer encuentro con la bebida y posteriormente, en el mismísimo Coyame, gocé del fino raspado de cogote que se siente al decir salud. Varias veces asistimos a la casa del profesor Rafael Rascón Mendoza a tomar un sabroso curado. El maestro lo preparaba para visitas especiales, y claro, acompañado con limón y sal.

Al calor del espirituoso líquido el compañero Rascón narraba que por la región crece una planta maravillosa conocida por los nativos de la zona como Sereque, base del sotol local. Aseguraba que el perlado líquido que en esos momentos consumíamos se produjo de la misma forma tradicional tal y como era fabricado por los pobladores de la región desde hacia cientos de años.

Como dicen por Coyame, “ya encarrerado el venado”, Rascón aportó muchos más datos relacionados con la elaboración del licor. Habló de las burbujas, o “perlas”, de la cura con víbora y todo. Compartió que la planta tarda un promedio de 15 años en madurar, y cuando está lista se cosecha y se cortan las piñas o corazones para luego trasladarla- generalmente en burro -hasta la vinata, en donde cierta cantidad de piñas se lanzan dentro de un horno de tierra, se cubre con tierra y se dejan asar lentamente durante varios días. Las cabezas cocidas se retiran de la fosa, se trituran, se fermentan y se destilan.

El profesor Rascón periódicamente pedía una pausa, detenía su interesante charla, para luego, haciendo gala de un formidable juego de canilla y garganta ingerir su “caballito” de golpe,

El Devenir de Chihuahua - La Cantina, donde la palabra se humedece

Escrito por Fray Fernando

Lunes, 22 de Junio de 2020 17:18

exclamando: “Ah, siento que me baja por el esófago un coro de ángeles”.

Me considero un conocedor del sotol tanto por los muchos años que ingerí los caballitos de Rascón, como por mis andanzas en tareas de “hacer la revolución”, antropología y educación por la geografía del estado. En buena parte de ésta abrevé de las diferentes destilaciones de agave, desde bacanora, lechuguilla o raicilla, y acepté la versión de Nazario Girón, estimado compañero del poblado de 5 Nombres en el municipio de Madera, de que el sotol, con su profundidad de aroma y sabor, es simplemente otro pariente de mezcal.

Braulio, otro buen amigo del rumbo de Uruachi recuerda: ¡Híjole como se me antoja un trago de Pechuga de Ángel!-remite a un sotol especial de la región-. Luego entre encrespado y nostálgico rememora la época cuando los vinateros fueron perseguidos implacablemente por la autoridad por considerarse la producción de sotol ilegal. “No me lo creas, pero muchos murieron a manos de los rurales que sin juicio para los sotoleros simplemente los asesinaban”.

Ciertamente, persiste el profesor Rascón, en Coyame también fueron asediados los

El Devenir de Chihuahua - La Cantina, donde la palabra se humedece

Escrito por Fray Fernando

Lunes, 22 de Junio de 2020 17:18

productores de sotol y no se diga de los candelilleros. Pobres, seguían con la tradición, aseguraban el sustento familiar y los gobiernos a dale y dale. Nunca encontré un argumento razonable para hacerlo. Afortunadamente ahora su producción y venta es legal.

Volviendo al amigo de Aldama, sin tapujos le lanzo la pregunta: ¿El sotol cura todo?

Le brillan los ojos y responde: Bueno, no sé si todo, pero te aseguro que un caballito de sotol bien elaborado, derecho, sin mescolanzas, sin duda te cura la gripe. Con una condición, que le atores acompañado con limón y sal.

¿Y curará el coronavirus?

Bueno, “ay” si está cabrón. A lo mejor, porque de acuerdo a la versión de los más ancianos de Coyame cuando atacó la terrible gripe española y moría mucha gente, en el pueblo no se conocieron casos. Entonces el sotolito, limoncito y salecita, tal vez ayudaron a detener la mortandad de esos años. Y bueno, ¿Por qué no probar en contra de ese Covid no se qué?

Lejos estoy de aceptar tal aseveración, o que cure algo, ni siquiera decepciones y amoríos frustrados. Mas bien creo que las propiedades sanadoras del sotol es materia de científicos y profesionales de la salud y si otros aseguran que es una especie de pócima maravillosa, quizás sea el pretexto para empinar el codo seguido y justificar su consumo sin grandes trabas del freno de mano casero.

En tanto, algunos sostienen con fe de carbonero que: “a grandes males grandes remedios” y en sus pequeñas o grandes alacenas no falta el sotol. “Oye”,-dice el aldamense citado-, “si en la noche te da un dolor, un vahído, un mareo, ¿qué haces? Médico, ni de dónde. Entonces: sotol, sotolito, sagrado tormento, que haces afuera, vamos pa dentro”.

El Devenir de Chihuahua - La Cantina, donde la palabra se humedece

Escrito por Fray Fernando

Lunes, 22 de Junio de 2020 17:18

¡Salud!